

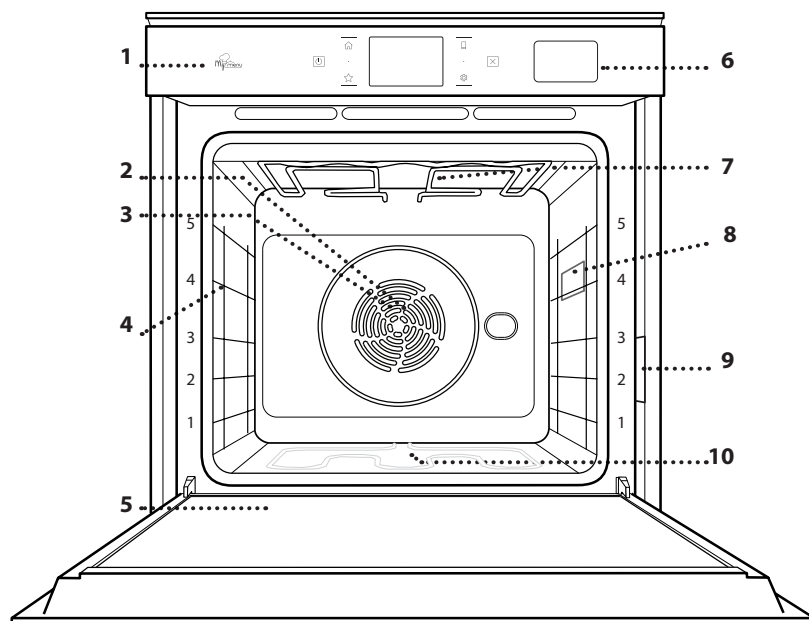


**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



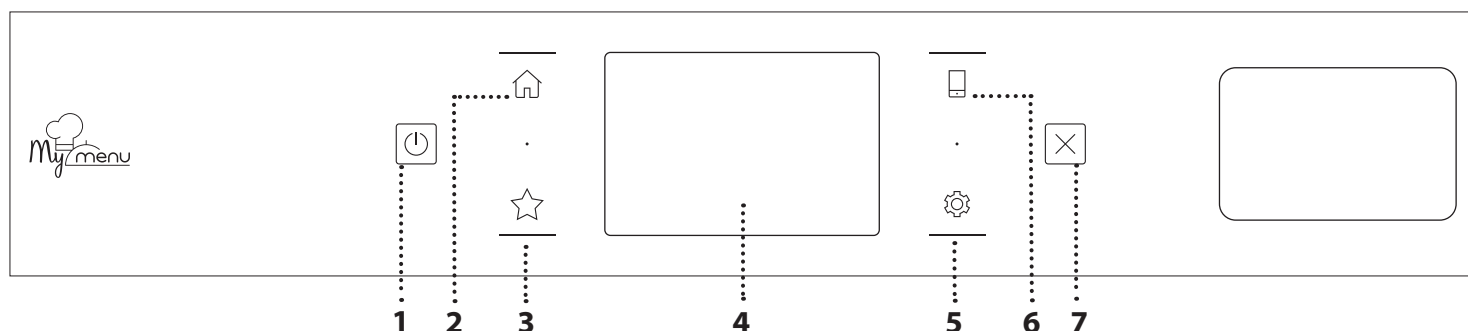
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Water drawer
7. Upper heating element/grill
8. Lamp
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

### 2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

### 3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

### 4. DISPLAY

### 5. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

### 6. REMOTE CONTROL

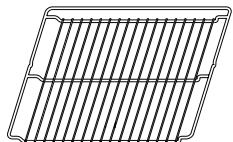
To enable use of the Bauknecht Home Net App.

### 7. CANCEL

To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

## ACCESSORIES

### WIRE SHELF



Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

### STEAM TRAY



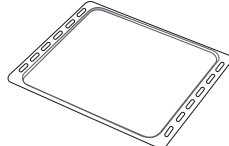
This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices. \*\*

### DRIP TRAY



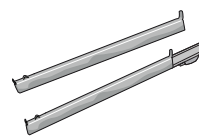
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

### BAKING TRAY



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

### SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Available only on certain models

\*\* Use for STEAM function only

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

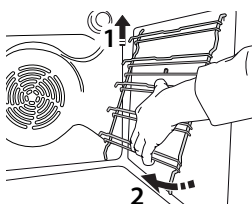
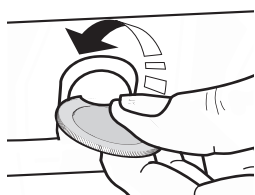
### INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

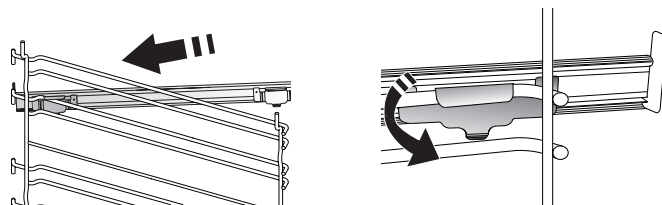
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.



### FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.



# COOKING FUNCTIONS



## MANUAL FUNCTIONS

- **CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVECT BAKE**  
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **GRILL**  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**  
For preheating the oven quickly.
- **MULTIFLOW FUNCTIONS**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, tarts, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **STEAM**
  - » **PURE STEAM**  
For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.
  - » **FORCED AIR + STEAM**  
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

## SPECIAL FUNCTIONS

- » **DEFROST**  
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
- » **KEEP WARM**  
For keeping just-cooked food hot and crisp.
- » **RISING**  
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
- » **CONVENIENCE**  
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.
- » **MAXI COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
- » **ECO FORCED AIR**  
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
- **MY FROZEN FOOD**  
The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.



## MY MENU

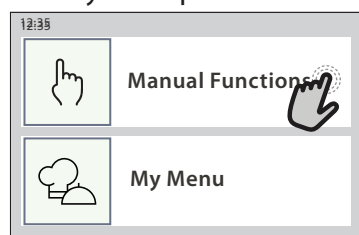
These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

# HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



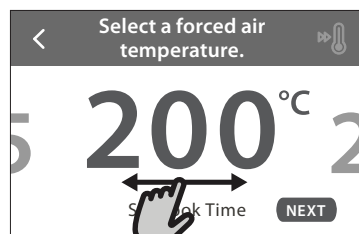
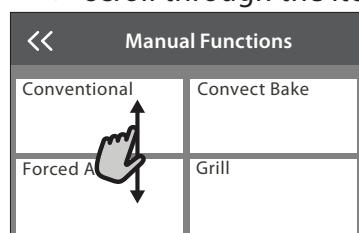
To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.



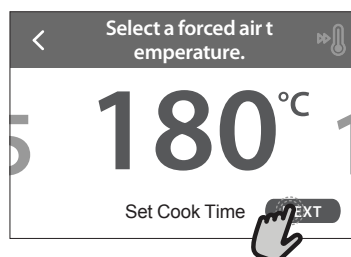
To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



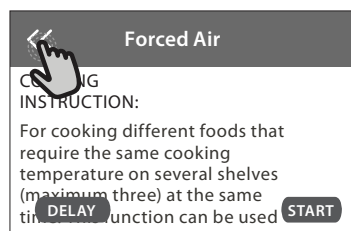
To confirm a setting or go to the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".



To go back to the previous screen:

Tap < .



## FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

### 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

Tapping < will take you back to the previous screen.

### 2. SELECT SETTINGS MODE

Once you have selected the language, the display will prompt you to choose between "STORE DEMO" (useful for retailers, for display purposes only) or continue by tapping "NEXT".

### 3. SETTING UP WIFI

The Bauknecht Home Net feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to Register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "SETUP NOW" to proceed with setup connection.

Otherwise, tap "SKIP" to connect your product later.

### HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

See on app store the app compatibility with Android or iOS versions.

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download the Bauknecht Home Net App

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The Bauknecht Home Net app will guide you through all the steps listed here. You can download the Bauknecht Home Net app from the iTunes Store or the Google Play Store.

## 2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to Create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

## 3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

## 4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home. If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

If necessary, you can also connect the product manually using "Search for a network".

The SAID code is used to synchronise a smart device with your appliance.

The MAC address is displayed for the WiFi module.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

## 5. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

## 4. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

## 5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour.

It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and My Menu Functions.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

## 2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

### TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Scroll through the suggested values and select the one you require.

If allowed by the function, you can tap  to activate preheating.

### DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the

end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap "Set Cook Time".
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select "STOP".

## 3. SET MY MENU FUNCTIONS

The My Menu functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "MY MENU FOOD LIST" menu (see relative tables) and by recipe features in the "MY MENU SPECIAL OCCASIONS" menu.

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

#### 4. SET START / END TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start or end at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time or end time you require.
- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap .

#### 5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

- Press  to stop the active function at any time.

#### 6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap "DONE" to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

#### 7. PAUSING COOKING

Some MY MENU functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Check the food.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

#### 8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.

- Tap  to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap  to save prolong the cooking.

#### 9. FAVORITES

The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

##### HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tapping on  to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

- Tap the icons to select at least one.
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.

##### ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : the functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon To view the relevant lists
- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

##### CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": The display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

In the favorite screen you can also delete functions you have saved:

- Tap the  on the function.
- Tap "REMOVE IT".

You can also adjust the time when the various meals are shown:

- Press .
- Select  "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

It will be possible to combine a time slot only with a meal.



## 10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



### REMOTE ENABLE

To enable use of the Bauknecht Home Net app.



### KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

- Tap "DISMISS" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.



### LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



### SELF-CLEAN

Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

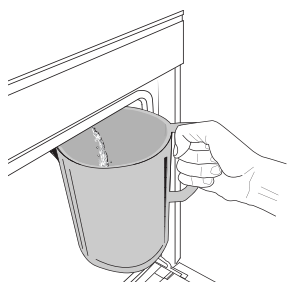
It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

- Remove all accessories from the oven before activating the function.
- When the oven is cold, pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven.
- Tap "START" to activate the cleaning function.

Once the cycle has been selected, you can delay the start of automatic cleaning. Tap "DELAY" to set the end time as indicated in the relevant section.

### • DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the tank. For optimal use of the appliance, it is advisable to always carry out draining everytime the oven has been used with a steam cycle.



Once selected the "Drain" function, press  and follow the actions indicated: Open the door and place a large jug under the drain nozzle located at the bottom right of the panel. Once started the draining, keep the jug in position until the

operation is completed. The average duration for full load drainage is about three minutes.

If needed, it is possible to pause the draining process by pressing BACK or STOP button (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

The jug must be at least 2 liters large.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT - PLEASE WAIT".

### • DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the tank and the steam circuit in the best condition.

The message <PLEASE DESCALE> will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

Descal requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

| "PLEASE DESCALE" MESSAGE appears after                           | WHAT TO DO                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 15 cycles of steam cooking<br>22 hours of steam cooking duration | Descal is recommended                                                            |
| 20 cycles of steam cooking<br>30 hours of steam cooking duration |                                                                                  |
|                                                                  | It is not possible to run a Steam cycle until a Descal cycle will be carried out |

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the tank and the internal steam circuit.

The average duration of the full function is around 180 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

Please note: The function can be paused but, if it is canceled at any time, the entire descaling cycle must be repeated from the beginning.

#### » PHASE 1: DRAINING (up to 3 min.)

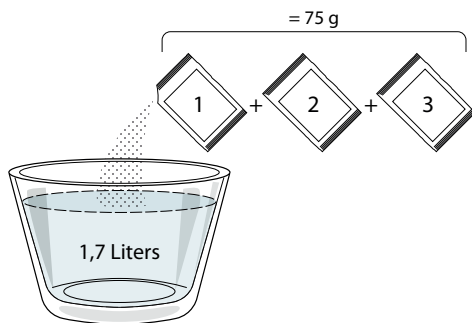
When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT - PLEASE WAIT".

The jug must be at least 2 liters large.

#### » PHASE 2: DESCALING (~120 MIN.)

When display will show <ADD 1.7 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. We recommend to prepare the descaling solution adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO\* descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

» **PHASE 3: DRAINING (up to 3 min.)**

When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» **PHASE 4: RINSING (~20 min.)**

To clean the tank and the steam circuit, rinse cycle has to be done. When the display shows <ADD WATER TO RINSE>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows "TANK FULL", then press to start the first rinsing.

» **PHASE 5: DRAINING (up to 3 min.)**

» **PHASE 6: RINSING (~20 min.)**

» **PHASE 7: DRAINING (up to 3 min.)**

» **PHASE 8: RINSING (~20 min.)**

» **PHASE 9: DRAINING (up to 3 min.)**

After the last draining operation press OK to complete the descale. When Descale procedure is completed, it will be possible to use all the steam functions.

\*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

Bauknecht will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market



**MUTE**

Tap the icon to mute or unmute all the sounds and alarms.



**CONTROL LOCK**

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the icon.

To deactivate the lock:

- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.



**MORE MODES**

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.



**PREFERENCES**

For changing several oven settings.



**WI-FI**

For changing settings or configuring a new home network.



**INFO**

For switching off "Store Demo Mode", resetting the product and obtaining further information about the product.

# COOKING TABLE

| RECIPE                                        | FUNCTION                                                                            | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL | DURATION (Min.) | SHELF AND ACCESSORIES                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leavened cakes / Sponge cakes                 |    | —       | 170                            | 30 - 50         |                                                                                                                                                                                |
|                                               |    | —       | 160                            | 30 - 50         |                                                                                                                                                                                |
|                                               |    | —       | 160                            | 30 - 50         |                                                                                             |
| Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) |    | —       | 160 - 200                      | 30 - 85         |                                                                                                                                                                                |
|                                               |    | —       | 160 - 200                      | 35 - 90         |                                                                                             |
| Cookies / Shortbread                          |    | —       | 150                            | 20 - 40         |                                                                                                                                                                                |
|                                               |    | —       | 140                            | 30 - 50         |                                                                                                                                                                                |
|                                               |    | —       | 140                            | 30 - 50         |                                                                                             |
|                                               |    | —       | 135                            | 40 - 60         |          |
| Small cakes / Muffin                          |    | —       | 170                            | 20 - 40         |                                                                                                                                                                                |
|                                               |    | —       | 150                            | 30 - 50         |                                                                                                                                                                                |
|                                               |    | —       | 150                            | 30 - 50         |                                                                                             |
|                                               |    | —       | 150                            | 40 - 60         |          |
| Choux buns                                    |    | —       | 180 - 200                      | 30 - 40         |                                                                                                                                                                                |
|                                               |   | —       | 180 - 190                      | 35 - 45         |                                                                                           |
|                                               |  | —       | 180 - 190                      | 35 - 45 *       |    |
| Meringues                                     |  | —       | 90                             | 110 - 150       |                                                                                                                                                                              |
|                                               |  | —       | 90                             | 130 - 150       |                                                                                         |
|                                               |  | —       | 90                             | 140 - 160 *     |    |
| Pizza / Bread / Focaccia                      |  | —       | 190 - 250                      | 15 - 50         |                                                                                                                                                                              |
|                                               |  | —       | 190 - 230                      | 20 - 50         |                                                                                         |
| Pizza (Thin, thick, focaccia)                 |  | —       | 220 - 240                      | 25 - 50 *       |    |
| Frozen pizza                                  |  | —       | 250                            | 10 - 15         |                                                                                                                                                                              |
|                                               |  | —       | 250                            | 10 - 20         |                                                                                         |
|                                               |  | —       | 220 - 240                      | 15 - 30         |    |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche)          |  | —       | 180 - 190                      | 45 - 55         |                                                                                                                                                                              |
|                                               |  | —       | 180 - 190                      | 45 - 60         |                                                                                         |
|                                               |  | —       | 180 - 190                      | 45 - 70 *       |    |
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers           |  | —       | 190 - 200                      | 20 - 30         |                                                                                                                                                                              |
|                                               |  | —       | 180 - 190                      | 20 - 40         |                                                                                         |
|                                               |  | —       | 180 - 190                      | 20 - 40 *       |    |

## FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Eco Forced air



| RECIPE                                                                                                          | FUNCTION        | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL | DURATION (Min.) | SHELF AND ACCESSORIES |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------|--------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Lasagne / Flans / Baked pasta / Canneloni                                                                       |                 | —       | 190 - 200                      | 45 - 65         |                       |
| Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg                                                                                  |                 | —       | 190 - 200                      | 80 - 110        |                       |
| Roast pork with crackling 2 kg                                                                                  |                 | —       | 170                            | 110 - 150       |                       |
| Chicken / Rabbit / Duck 1 kg                                                                                    |                 | —       | 200 - 230                      | 50 - 100        |                       |
| Turkey / Goose 3 kg                                                                                             |                 | —       | 190 - 200                      | 80 - 130        |                       |
| Baked fish / en papillote (fillets, whole)                                                                      |                 | —       | 180 - 200                      | 40 - 60         |                       |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)                                                           |                 | —       | 180 - 200                      | 50 - 60         |                       |
| Toast                                                                                                           |                 | —       | 3 (High)                       | 3 - 6           |                       |
| Fish fillets / Steaks                                                                                           |                 | —       | 2 (Mid)                        | 20 - 30 **      |                       |
| Sausages / Kebabs / Spare ribs / Ham-burgers                                                                    |                 | —       | 2 - 3 (Mid - High)             | 15 - 30 **      |                       |
| Roast chicken 1-1.3 kg                                                                                          |                 | —       | 2 (Mid)                        | 55 - 70 ***     |                       |
| Leg of lamb / Shanks                                                                                            |                 | —       | 2 (Mid)                        | 60 - 90 ***     |                       |
| Roast potatoes                                                                                                  |                 | —       | 2 (Mid)                        | 35 - 55 ***     |                       |
| Vegetable gratin                                                                                                |                 | —       | 3 (High)                       | 10 - 25         |                       |
| Cookies                                                                                                         | <br>Cookies     | —       | 135                            | 50 - 70         |                       |
| Tarts                                                                                                           | <br>Tarts       | —       | 170                            | 50 - 70         |                       |
| Round pizzas                                                                                                    | <br>Round Pizza | —       | 210                            | 40 - 60         |                       |
| Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)                                        |                 | —       | 190                            | 40 - 120 *      |                       |
| Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1) | <br>Menu        | —       | 190                            | 40 - 120        |                       |
| Lasagna & Meat                                                                                                  |                 | —       | 200                            | 50 - 100 *      |                       |
| Meat & Potatoes                                                                                                 |                 | —       | 200                            | 45 - 100 *      |                       |
| Fish & Vegetables                                                                                               |                 | —       | 180                            | 30 - 50 *       |                       |
| Stuffed roasting joints                                                                                         |                 | —       | 200                            | 80 - 120 *      |                       |
| Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)                                                                            |                 | —       | 200                            | 50 - 100 *      |                       |

\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

\*\* Turn food halfway through cooking.

\*\*\* Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

#### ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Steam Tray

## PURE STEAM

| Recipe                    | Preheat | Temperature (°C) | Cook Time (Min.) | Level and Accessories                                                                 |                                                                                       |
|---------------------------|---------|------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Fresh vegetables (Whole)  | -       | 100              | 30 - 80          |  2 |  1 |
| Fresh vegetables (Pieces) | -       | 100              | 15 - 40          |  2 |  1 |
| Frozen vegetables         | -       | 100              | 20 - 40          |  2 |  1 |
| Whole fish                | -       | 90               | 40 - 50          |  2 |  1 |
| Fish fillets              | -       | 90               | 20 - 30          |  2 |  1 |
| Chicken fillets           | -       | 100              | 15 - 50          |  2 |  1 |
| Eggs                      | -       | 100              | 10 - 30          |  2 |  1 |
| Fruit (Whole)             | -       | 100              | 15 - 45          |  2 |  1 |
| Fruit (Pieces)            | -       | 100              | 10 - 30          |  2 |  1 |

## ACCESSORIES

  
 Wire shelf

  
 Oven tray or cake tin  
on wire shelf

  
 Drip tray / Baking tray  
or oven tray on wire  
shelf

  
 Drip tray / Baking tray

  
 Drip tray with  
500 ml of water

  
 Steam Tray

## FORCED AIR + STEAM

| Recipe                                                   | Steam Level | Preheat | Temperature (°C) | Cook Time (Min.) | Level and Accessories                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------|-------------|---------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Shortbread / Cookies                                     | LOW         | -       | 140 - 150        | 35 - 55          |                                                                                                                                                                          |
|                                                          | LOW         | -       | 140              | 30 - 50          |                                                                                       |
|                                                          | LOW         | -       | 140              | 40 - 60          |    |
| Small cake / Muffin                                      | LOW         | -       | 160 - 170        | 30 - 40          |                                                                                                                                                                          |
|                                                          | LOW         | -       | 150              | 30 - 50          |                                                                                       |
|                                                          | LOW         | -       | 150              | 40 - 60          |    |
| Leavened cakes                                           | LOW         | -       | 170 - 180        | 40 - 60          |                                                                                                                                                                          |
| Sponge cakes                                             | LOW         | -       | 160 - 170        | 30 - 40          |                                                                                                                                                                          |
| Focaccia                                                 | LOW         | -       | 200 - 220        | 20 - 40          |                                                                                                                                                                          |
| Bread loaf                                               | LOW         | -       | 170 - 180        | 70 - 100         |                                                                                                                                                                          |
| Small bread                                              | LOW         | -       | 200 - 220        | 30 - 50          |                                                                                                                                                                          |
| Baguette                                                 | LOW         | -       | 200 - 220        | 30 - 50          |                                                                                                                                                                          |
| Roast potatoes                                           | MID         | -       | 200 - 220        | 50 - 70          |                                                                                                                                                                          |
| Veal / Beef / Pork 1 kg                                  | MID         | -       | 180 - 200        | 60 - 100         |                                                                                                                                                                          |
| Veal / Beef / Pork (pieces)                              | MID         | -       | 160 - 180        | 60 - 80          |                                                                                                                                                                        |
| Roast Beef rare 1 kg                                     | MID         | -       | 200 - 220        | 40 - 50          |                                                                                                                                                                        |
| Roast Beef rare 2 kg                                     | MID         | -       | 200              | 55 - 65          |                                                                                                                                                                        |
| Leg of lamb                                              | MID         | -       | 180 - 200        | 65 - 75          |                                                                                                                                                                        |
| Stew pork knuckles                                       | MID         | -       | 160 - 180        | 85 - 100         |                                                                                                                                                                        |
| Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg                  | MID         | -       | 200 - 220        | 50 - 70          |                                                                                                                                                                        |
| Chicken / guinea fowl / duck (pieces)                    | MID         | -       | 200 - 220        | 55 - 65          |                                                                                                                                                                        |
| Stuffed vegetables<br>(tomatoes, courgettes, aubergines) | MID         | -       | 180 - 200        | 25 - 40          |                                                                                                                                                                        |
| Fish fillet                                              | HIGH        | -       | 180 - 200        | 15 - 30          |                                                                                                                                                                        |

### HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), accessories and level suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.



# COOKING TABLE

|                            | Recipe          |                    | Suggested quantity | Turn (Of cook time) | Level and Accessories |       |
|----------------------------|-----------------|--------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|-------|
| Casseroles/<br>Baked Pasta | Fresh Lasagna   |                    | 500 - 3000 g       | -                   | 2<br>                 | 1<br> |
|                            | Frozen Lasagna  |                    | 500 - 3000 g       | -                   | 2<br>                 | 1<br> |
| Rice & Cereals             | Rice            | White rice         | 100 - 500 g        | -                   | 2<br>                 | 1<br> |
|                            |                 | Brown rice         | 100 - 500 g        | -                   | 2<br>                 | 1<br> |
|                            |                 | Wholegrain rice    | 100 - 500 g        | -                   | 2<br>                 | 1<br> |
|                            | Seeds & Cereals | Quinoa             | 100 - 300 g        | -                   | 2<br>                 |       |
|                            |                 | Millet             | 100 - 300 g        | -                   | 3<br>                 |       |
|                            |                 | Barley             | 100 - 300 g        | -                   | 3<br>                 |       |
|                            |                 | Spelt              | 100 - 300 g        | -                   | 3<br>                 |       |
|                            |                 |                    |                    |                     |                       |       |
| Meat                       | Beef            | Roast              | 600 - 2000 g       | -                   | 3<br>                 |       |
|                            |                 | Steak              | 2 - 4 cm           | 2/3                 | 3<br>                 |       |
|                            |                 | Burger             | 1.5 - 3 cm         | 3/5                 | 5<br>                 |       |
|                            | Pork            | Roast              | 600 - 2500 g       | -                   | 3<br>                 |       |
|                            |                 | Ribs               | 500 - 2000 g       | 2/3                 | 5<br>                 | 1<br> |
|                            | Roasted Chicken | Whole              | 600 - 3000 g       | -                   | 2<br>                 |       |
|                            |                 | Fillet / Breast    | 1 - 5 cm           | 2/3                 | 5<br>                 |       |
|                            | Meat dishes     | Kebab              | one grid           |                     | 5<br>                 | 4<br> |
|                            |                 | Sausages & Wurstel | 1,5 - 4 cm         |                     | 5<br>                 | 4<br> |
|                            | Steamed meat    | Chicken fillets    | 1 - 5 cm           | -                   | 2<br>                 |       |
|                            |                 | Turkey fillets     | 1 - 5 cm           | -                   | 2<br>                 |       |

## ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin  
on wire shelf

Drip tray / Baking tray  
or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with  
500 ml of water

|            | Recipe                                                                                                        |                         | Suggested quantity | Turn (Of cook time) | Level and Accessories                                                                      |                                                                                            |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fish       | Fillets Roasted                                                                                               | Fish fillets/slices     | 0.5 - 3 cm         | -                   | 5<br>   |                                                                                            |
|            |                                                                                                               | Frozen fillets          | 0.5 - 3 cm         | -                   | 4<br>   |                                                                                            |
|            | Steamed Fillets              | Fish fillets/slices     | 0.5 - 3 cm         | -                   | 3<br>   | 2<br>   |
|            |                                                                                                               | Frozen fillets          | 0.5 - 3 cm         | -                   | 3<br>   | 2<br>   |
|            | Grilled Shellfish                                                                                             | Scallops                | one tray           | -                   | 4<br>   |                                                                                            |
|            |                                                                                                               | Mussels                 | one tray           | -                   | 4<br>   |                                                                                            |
|            |                                                                                                               | Shrimps                 | one tray           | -                   | 4<br>   | 3<br>   |
|            |                                                                                                               | Prawns                  | one tray           | -                   | 4<br>   | 3<br>   |
|            | Shellfish/Steamed            | Scallops                | one tray           | -                   | 2<br>   | 1<br>   |
|            |                                                                                                               | Mussels                 | one tray           | -                   | 2<br>   | 1<br>   |
|            |                                                                                                               | Shrimps                 | one tray           | -                   | 2<br>   | 1<br>   |
|            |                                                                                                               | Prawns                  | one tray           | -                   | 2<br>   | 1<br>   |
|            |                                                                                                               | Squid                   | 100 - 500 g        | -                   | 2<br>   | 1<br>   |
|            |                                                                                                               | Octopus                 | 500 - 2000 g       | -                   | 2<br>   | 1<br>   |
|            |                                                                                                               |                         |                    |                     |                                                                                            |                                                                                            |
| Vegetables | Roasted Vegetables                                                                                            | Potatoes - Fresh        | 500 - 1500 g       | -                   | 3<br>   |                                                                                            |
|            |                                                                                                               | Stuffed vegetables      | 100 - 500 g each   | -                   | 3<br>   |                                                                                            |
|            |                                                                                                               | Roasted vegetables      | 500 - 1500 g       | -                   | 3<br> |                                                                                            |
|            | Gratin Vegetables                                                                                             | Potatoes                | one tray           | -                   | 3<br> |                                                                                            |
|            |                                                                                                               | Tomatoes                | one tray           | -                   | 3<br> |                                                                                            |
|            |                                                                                                               | Peppers                 | one tray           | -                   | 3<br> |                                                                                            |
|            |                                                                                                               | Broccoli                | one tray           | -                   | 3<br> |                                                                                            |
|            |                                                                                                               | Cauliflowers            | one tray           | -                   | 3<br> |                                                                                            |
|            |                                                                                                               | Others                  | one tray           | -                   | 3<br> |                                                                                            |
|            |                                                                                                               |                         |                    |                     |                                                                                            |                                                                                            |
|            | Steamed Fresh Vegetables   | Potatoes Whole          | 100 - 300 g        | -                   | 2<br> | 1<br> |
|            |                                                                                                               | Potatoes small / pieces | 100 - 300 g        | -                   | 2<br> | 1<br> |
|            |                                                                                                               | Peas                    | 200 - 3000 g       | -                   | 2<br> | 1<br> |
|            |                                                                                                               | Carrots                 | 200 - 2000 g       | -                   | 2<br> | 1<br> |
|            |                                                                                                               | Broccoli                | 200 - 2000 g       | -                   | 2<br> | 1<br> |
|            |                                                                                                               | Cauliflowers            | 200 - 2000 g       | -                   | 2<br> | 1<br> |
|            | Steamed Vegetables Frozen  | Peas                    | 200 - 3000 g       | -                   | 2<br> | 1<br> |
|            | Steamed Fruits             | Whole                   | 100 - 500 g        | -                   | 2<br> | 1<br> |
|            |                                                                                                               | Pieces                  | -                  | -                   | 2<br> | 1<br> |



|                    | Recipe                 | Suggested quantity | Turn (Of cook time) | Level and Accessories                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------|------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cakes and pastries | Sponge Cake in tin     | 500 - 1200 g       | -                   |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Cookies                | 200 - 600 g        | -                   |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Croissants Fresh       | one tray           | -                   |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Croissants Frozen      | one tray           | -                   |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Choux pastry           | one tray           | -                   |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Tart in tin            | 400 - 1600 g       | -                   |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Strudel                | 400 - 1600 g       | -                   |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Fruit filled pie       | 500 - 2000 g       | -                   |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Salty cakes        | -                      | 800 - 1200 g       | -                   |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Bread              | Rolls 🍞                | 60 - 150 g each    | -                   |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Sandwich Loaf in tin 🍞 | 400 - 600 g each   | -                   |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Big bread 🍞            | 700 - 2000 g       | -                   |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Baguettes 🍞            | 200 - 300 each     | -                   |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pizza              | Thin                   | round - tray       | -                   |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Thick                  | round - tray       | -                   |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    | Frozen                 | 1 - 4 layers       | -                   |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                    |                        |                    |                     |  4  2                                                                                                                                                                                   |
|                    |                        |                    |                     |  5  3  1                                                                                         |
|                    |                        |                    |                     |  5  3  2  1 |

## ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Steam Tray

# CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.  
Do not use steam cleaners.  
Do not cover the inside of the

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

appliance.  
Wear protective gloves.  
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

## 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.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the

oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

## ACCESSORIES

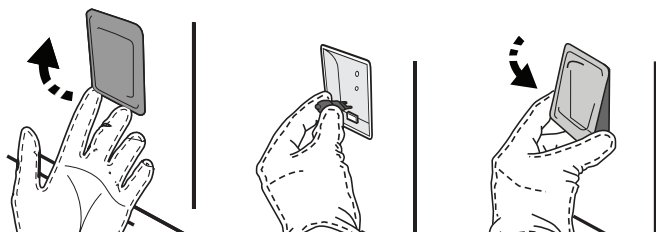
- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the shelf guides.
3. Remove the lamp cover.
4. Replace the lamp.
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
6. Refit the shelf guides.
7. Reconnect the oven to the power supply.

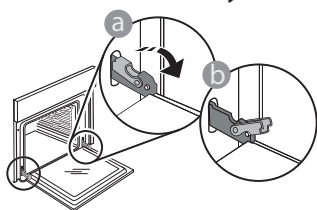
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

When using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.



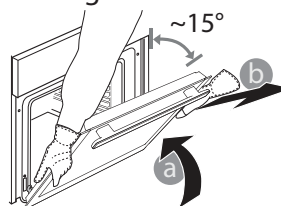
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

- **To remove the door**, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



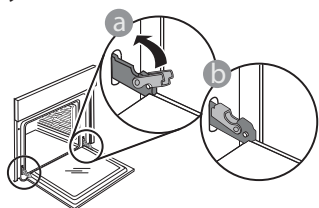
- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.  
Simply remove the door by continuing to close it

while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

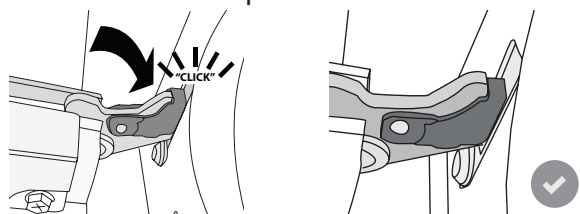


**Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

- Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



- Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



- Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

WiFi not available in Russia

## WIFI FAQs

### Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

### Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

### Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

### Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

### Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.

### How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

### How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

### Where can I find the appliance's MAC address?

Press  then tap  WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The Mac address MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

### How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the Bauknecht Home Net app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

### Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth.

Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

### How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

### What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

### How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

### What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

### What can I do if appears on the display or the oven is unable to establish a stable connection to my home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA, WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet,

you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

#### How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Some settings take several seconds to appear in the app.

#### How can I change my Bauknecht account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

#### I changed my router – what do I need to do?

You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

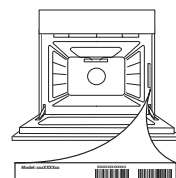
## TROUBLESHOOTING

| Problem                                                                                                           | Possible cause                                                                                                                                                                                                                 | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working.                                                                                          | Power cut.<br>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 display shows the letter "F" followed by a number or letter.                                                  | Oven failure.                                                                                                                                                                                                                  | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".<br>Press  , tap  and then select "Factory Reset".<br>All settings saved will be deleted.                                                                                                                                                 |
| The home power goes off.                                                                                          | Power setting wrong.                                                                                                                                                                                                           | Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management".                                                                                                                                               |
| The oven does not heat up.                                                                                        | Demo mode is running.                                                                                                                                                                                                          | Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| The  icon is shown on display. | WiFi router is off.<br>Router set up properties has changed.<br>The wireless connections does not reach the appliance.<br>The oven is unable to make a stable provision to home network.<br>The connectivity is not supported. | Verify if the WiFi router is connected to internet.<br>Verify the WiFi signal strength close to the appliance is good.<br>Try to restart the router.<br>See paragraph "FAQ WiFi"<br>If your home wireless network properties has changed, carry out the pairing to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to network". |
| The connectivity is not supported.                                                                                | Remote enable not allowed in your country.                                                                                                                                                                                     | Verify before purchasing if your country allows the remote control for electronic appliances.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





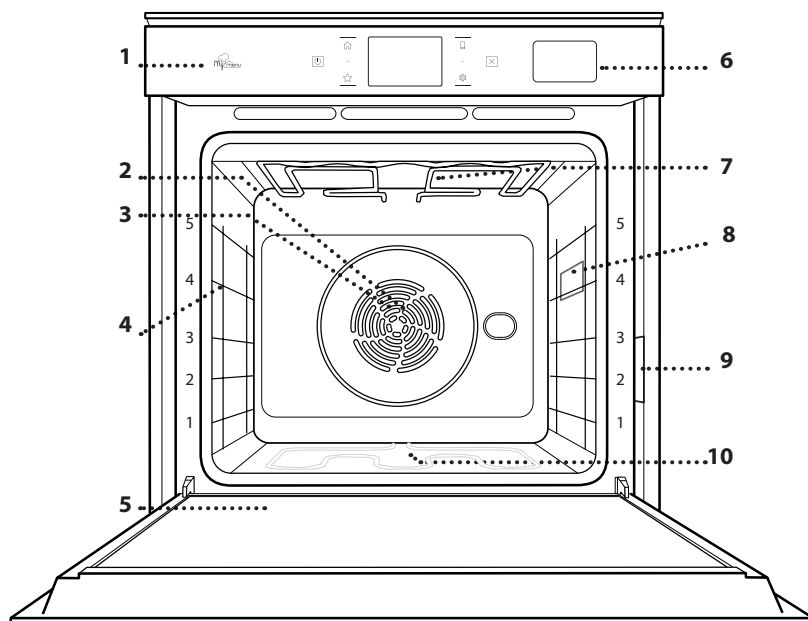
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT  
PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr  
Produkt bitte unter **[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)** an



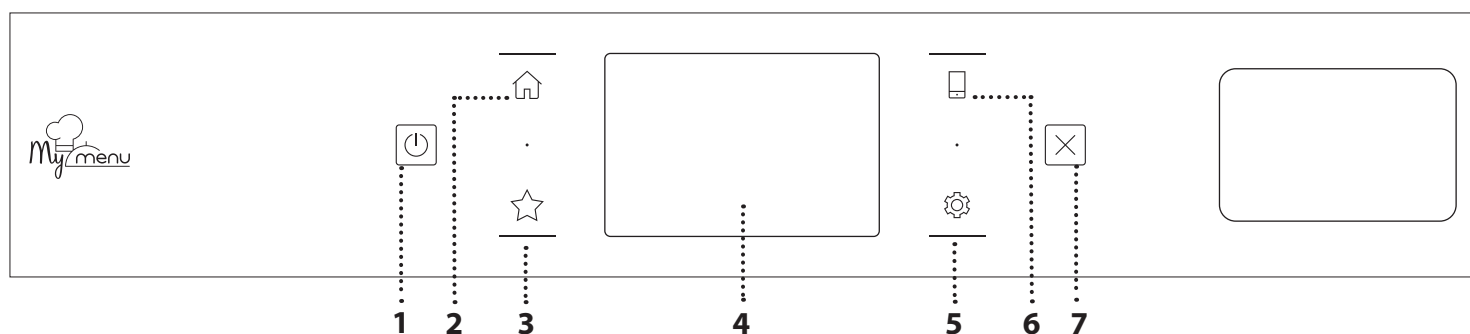
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise  
aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement  
(nicht sichtbar)
4. Seitengitter  
(die Einschubebene wird auf  
der Vorderseite des Ofens  
angezeigt)
5. Tür
6. Wasserschublade
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Beleuchtung
9. Typenschild  
(nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement  
(nicht sichtbar)

## BESCHREIBUNG DES BEDIENTEFELDES



### 1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des  
Ofens.

### 2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das  
Hauptmenü.

### 3. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer  
Favoriten-Funktionen.

### 4. DISPLAY

5. EXTRAS  
Zum Auswählen aus  
verschiedenen Optionen  
und auch zum Ändern der  
Ofen-Einstellungen und  
-Voreinstellungen.

### 6. FERNBEDIENUNG

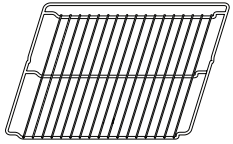
Um die Nutzung der Bauknecht  
Home Net App zu ermöglichen.

### 7. ABBRECHEN

Zum Anhalten aller Ofen-  
Funktionen ausgenommen Uhr,  
Küchen-Timer und Bediensperre.

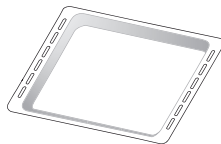
# ZUBEHÖRTEILE

## ROST



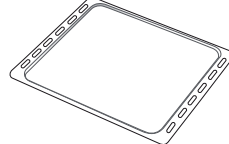
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

## FETTPFANNE



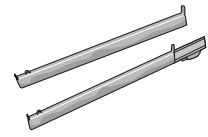
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



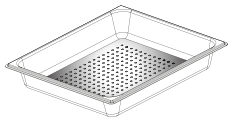
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

## BACKAUSZÜGE \*



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

## DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um den beim Garen freigesetzten Saft aufzufangen. \*\*

\* nur für bestimmte Modelle erhältlich

\*\* Nur für DAMPF-Funktion verwenden

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

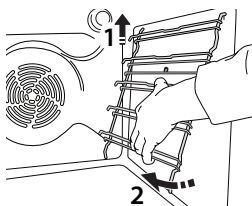
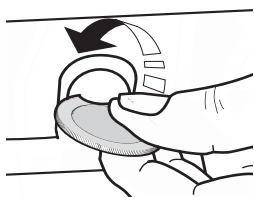
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

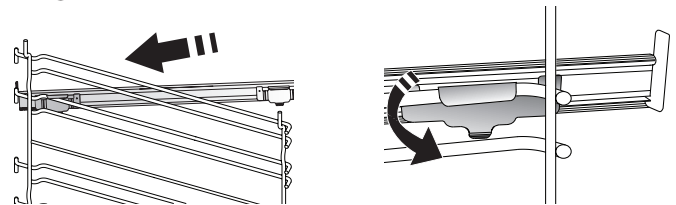
## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.



## ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. 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.



Bitte beachten Sie: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.



# GARFUNKTIONEN



## MANUELLE FUNKTIONEN

- **OBER-/UNTERHITZE**  
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **BACKEN MIT UMLUFT**  
Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **HEISSLUFT**  
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **GRILL**  
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TURBOGRILL**  
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **SCHNELLES VORHEIZEN**  
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **MULTIFLOW FUNKTIONEN**  
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **DAMPFGAREN**
  - » **PURE STEAM**  
Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.
  - » **HEISSLUFT + DAMPF**  
Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.

## • SONDERFUNKTIONEN

### » AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

### » WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

### » AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

### » CONVENIENCE

Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Nudelgerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

### » MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

### » HEISSLUFT ÖKO

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

## • MY FROZEN FOOD

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.



## MY MENU

Diese ermöglichen alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

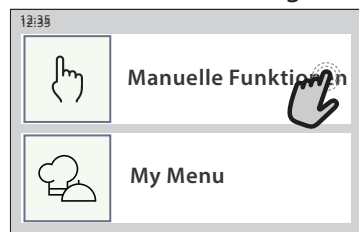
Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

# ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



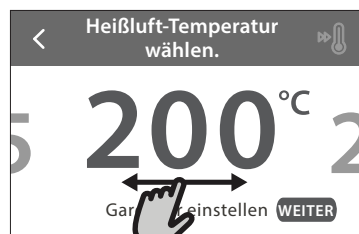
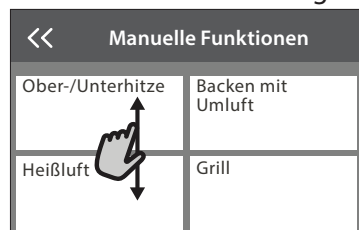
**Zum Auswählen oder Bestätigen:**

Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.



**Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:**

Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



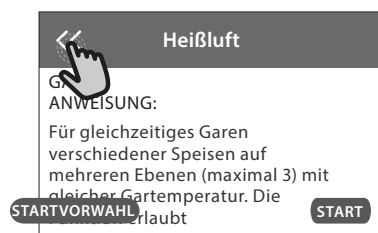
**Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:**

“EINSTELLEN” oder “WEITER” antippen.



**Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:**

< antippen.



## ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von  zum Aufrufen des Menüeintrags “Extras” geändert werden.

### 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

Durch Antippen von < kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

### 2. EINSTELLUNGSMODUS AUSWÄHLEN

Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, fordert Sie das Display auf, zwischen “LADEN-DEMO” (nützlich für Händler, nur für Ausstellungszwecke) oder Fortfahren durch Antippen von “WEITER” auszuwählen.

### 3. EINRICHTEN DES WIFI

Die Bauknecht Home Net Funktion ermöglicht Ihnen, den Backofen ferngesteuert von einem Mobilgerät zu bedienen. Um das Gerät für die Fernsteuerung zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Verbindungsherstellung erfolgreich

abschließen. Dieser Vorgang ist zur Registrierung Ihres Geräts und zum Anschluss an Ihr Heimnetzwerk erforderlich.

- Tippen Sie auf “JETZT KONFIGURIEREN”, um mit dem Einrichten der Verbindung fortzufahren.

Anderenfalls tippen Sie auf “ÜBERSPRINGEN”, um die Verbindung zu Ihrem Produkt später herzustellen.

### ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

Um diese Funktion zu verwenden, benötigen Sie Folgendes: Ein Smartphone oder Tablet und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Verwenden Sie bitte Ihr Smartgerät, um zu prüfen, dass das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist.

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android mit einem 1280x720 (oder höher) Bildschirm oder iOS.

Sehen Sie wegen der Kompatibilität der App mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

Drahtlosrouter: 2,4GHz WiFi b/g/n.

#### 1. Laden Sie die Bauknecht Home Net App herunter

Der erste Schritt für die Verbindung Ihres Geräts ist das Herunterladen der App auf Ihr Mobilgerät. Die Bauknecht Home Net App führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die Bauknecht Home Net App im iTunes

Store oder im Google Play Store herunterladen.

## 2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

Wenn Sie noch keines haben, müssen Sie ein Benutzerkonto anlegen. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Geräte zu vernetzen und diese ferngesteuert zu überwachen und zu betätigen.

## 3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Für die Beendigung des Registrierungsprozesses benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am Produkt.

## 4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-connect Einrichtungsverfahren. Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgerätes mit dem Drahtlosnetzwerk in Ihrer Wohnung.

Wenn Ihr Router WPS 2.0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie "MANUELL", dann tippen Sie auf "WPS Einrichtung": Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen. Falls notwendig, können Sie das Produkt auch manuell mit "Netzwerk suchen" verbinden.

Der SAID-Code wird verwendet, um ein Smartgerät mit Ihrem Haushaltsgerät zu synchronisieren.

Die MAC-Adresse wird für das WiFi-Modul angezeigt.

Das Verbindungsverfahren muss nur erneut ausgeführt werden, wenn Sie Ihre Router-Einstellungen ändern (z. B. Netzwerkname oder Passwort oder Datenprovider).

## EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Im Display können Sie zwischen den Funktionen Manuell und Mein Menü wählen.

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

## 2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

### TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE

- Durchlaufen Sie die vorgeschlagenen Werte und wählen Sie den von Ihnen benötigten aus.

Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie  antippen, um das Vorheizen zu aktivieren.

Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "EINSTELLEN".

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "EINSTELLEN".

## 4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 Ampere) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 Ampere).

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf "OK", um die Grundeinstellung abzuschließen.

## 5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

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

## DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf "Gardauer einstellen".
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "WEITER".

Zum Löschen einer eingestellten Dauer während des Garens, um das Ende des Garvorgangs also manuell zu handhaben, tippen Sie auf den Wert für die Dauer und wählen dann "STOPP".

## 3. EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN

Mit den Funktionen Mein Menü können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, die Sie aus der Liste auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im "MY MENU SPEISENLISTE" Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im "MY MENU BESONDERE ANLÄSSE" Menü angezeigt.

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

#### 4. EINSTELLEN START-/ABSCHALTZEIT DER STARTVORWAHL

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet oder schaltet sich zur von Ihnen vorgewählten Zeit ab.

- Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die von Ihnen benötigte Startzeit oder Abschaltzeit einzustellen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf .

#### 5. DIE FUNKTION STARTEN

- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf "START", um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

- Drücken Sie , um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

#### 6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Die Tür schließen und "FERTIG" antippen, um den Garvorgang zu starten.

Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

#### 7. PAUSE DES GARVORGANGS

Einige MY MENU Funktionen erfordern, dass die Speise während des Garens gewendet wird. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit

auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann "FERTIG" antippen, um weiterzugaren.

Vor dem Ende des Garvorgangs könnte Sie der Ofen in gleicher Weise auffordern, die Speise zu prüfen.

Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Prüfen Sie die Speise.
- Die Tür schließen, dann "FERTIG" antippen, um weiterzugaren.

#### 8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie "Extra-Bräunen", um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

#### 9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

Der Ofen erkennt die am häufigsten verwendeten Funktionen automatisch. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

#### ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Wenn eine Funktion beendet ist, auf  tippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden. Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.
- Tippen Sie auf "FAVORIT", um die Funktion zu speichern.

#### NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie  : Die Funktionen werden nach verschiedenen Mahlzeiten unterteilt und einige Empfehlungen werden angeboten.

- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzusehen
- Durchlaufen Sie die erhaltene Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf "START", um den Garvorgang zu aktivieren.

#### ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu dem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.



- Tippen Sie auf "BEARBEITEN".
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf "WEITER": Auf dem Display erscheinen die neuen Eigenschaften.
- Tippen Sie auf "SPEICHERN", um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie auch Funktionen löschen, die Sie gespeichert haben:

- Tippen Sie auf ★ bei der Funktion.
- Tippen Sie auf "LÖSCHEN".

Sie können auch die Uhrzeit korrigieren, zu der die verschiedenen Speisen angezeigt werden:

- Drücken Sie ⚙️.
- Wählen Sie 📅 "Voreinstellungen".
- Wählen Sie "Uhrzeiten und Daten".
- Tippen Sie auf "Zeiten für Mahlzeiten".
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Es kann nur ein Zeitfenster mit einer Speise kombiniert werden.

## 10. EXTRAS

Drücken Sie ⚙️, um das "Extras" Menü zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.



### ENTFERNT

Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.



### KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen. Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie ⚙️.
- Tippen Sie auf 🕒.

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf "ABLEHNEN", um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf "NEUEN TIMER EINSTELLEN", um den Timer erneut einzustellen.



### LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



### SELBSTREINIGUNG

Aktivieren Sie die „Selbstreinigungs“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

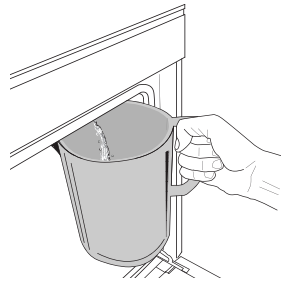
Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

- Sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, bevor die Funktion aktiviert wird.
- Wenn der Ofen kalt ist, 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden schütten.
- Tippen Sie auf "START", um die Reinigungsfunktion zu aktivieren.

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, können Sie den Start der automatischen Reinigung verzögern. Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.

## • ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Behälter vorzubeugen. Für einen optimalen Gebrauch des Geräts wird empfohlen, das "Abpumpen" nach jeder Verwendung des Ofens auszuführen.



Nachdem die Funktion „Abpumpen“ ausgewählt wurde, drücken Sie ▶ und befolgen die angegebenen Maßnahmen: Die Tür öffnen und eine große Kanne unter die Abpumpdüse rechts unter dem Bedienfeld positionieren. Nachdem das Abpumpen gestartet wurden, den Krug in dieser Position halten,

bis der Vorgang beendet ist. Die durchschnittliche Dauer für das vollständige Entleeren beträgt etwa drei Minuten.

Falls erforderlich, ist es möglich, den Entleerungsvorgang durch Drücken der Taste BACK oder STOP zu unterbrechen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN“.

## • ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Behälter und den Dampfkreislauf in optimalem Zustand zu halten.

Anhand der auf dem Display angezeigten Meldung <BITTE ENTKALKEN> werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.

Die Aufforderung zum Entkalken wird durch die Anzahl der ausgeführten Dampfgarzyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

| Die MELDUNG „BITTE ENTKALKEN“ erscheint nach    | ABHILFE                                                                                        |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 Dampfgarzyklen<br>22 Stunden Dampfgar- Dauer | Entkalken wird empfohlen                                                                       |
| 20 Dampfgarzyklen<br>30 Stunden Dampfgar-Dauer  | Es ist nicht möglich, einen Dampfzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird |

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des Tanks und des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 180 Minuten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Bitte beachten: Wenn die Funktion kann unterbrochen werden. Wird sie jedoch zu irgendeinem Zeitpunkt abgebrochen, muss der gesamte Entkalkungsvorgang von Anfang an wiederholt werden.

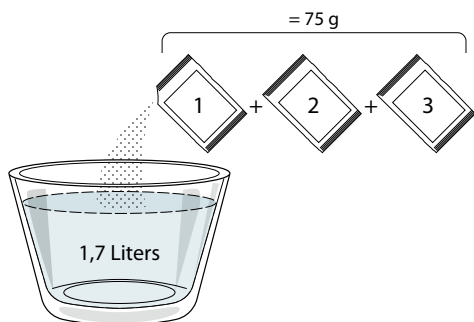
#### » PHASE 1: LEEREN (bis zu 3 min)

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN“. Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

#### » PHASE 2: ENTKALKEN (~120 MIN)

Wenn das Display <1,7 L LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Schubfach. Wir empfehlen, die Zubereitung der Entkalkungslösung durch Zugabe von 3 Portionsbeuteln (entspricht 75 g) des speziellen Backofen WPRO\* Entkalkers in 1,7 Liter Trinkwasser bei Raumtemperatur.



Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie , um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten. Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.

#### » PHASE 3: LEEREN (bis zu 3 min)

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

#### » PHASE 4: SPÜLEN (~20 min)

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss ein Spülzyklus durchgeführt werden. Wenn das Display <WASSER ZUM SPÜLEN HINZUFÜGEN> zeigt, leeren Sie Trinkwasser in das Schubfach, bis das Display „TANK VOLL“ zeigt, dann drücken Sie , um den ersten Spülvorgang zu starten.

#### » PHASE 5: LEEREN (bis zu 3 min)

#### » PHASE 6: SPÜLEN (~20 MIN)

#### » PHASE 7: LEEREN (bis zu 3 min)

#### » PHASE 8: SPÜLEN (~20 MIN)

#### » PHASE 9: LEEREN (bis zu 3 min)

Nach dem letzten Entleerungsvorgang drücken Sie OK, um das Entkalken zu beenden. Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

\*Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Folgen Sie bitte den Anwendungshinweisen auf der Verpackung. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

Bauknecht trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.



#### TON AUS

Tippen Sie auf das Symbol, um den Ton aller akustischen Signale und Alarmer ein- oder auszuschalten.



#### BEDIENSPERRE

Die "Bediensperre" ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das  Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das Display.
- Wischen Sie auf der gezeigten Meldung nach oben.



#### MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.



#### VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



#### WI-FI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.



#### INFO

Zum Ausschalten des "Demomodus für Laden", Rücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.



# GARTABELLE

| REZEPT                                              | FUNKTION | VORHEI-<br>ZEN | TEMPERATUR (°C) /<br>GRILLSTUFE | DAUER (Min) | ROST UND<br>ZUBEHÖRTEILE |
|-----------------------------------------------------|----------|----------------|---------------------------------|-------------|--------------------------|
| Hefekuchen / Rührteig                               |          | -              | 170                             | 30 - 50     |                          |
|                                                     |          | -              | 160                             | 30 - 50     |                          |
|                                                     |          | -              | 160                             | 30 - 50     |                          |
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) |          | -              | 160 - 200                       | 30 - 85     |                          |
|                                                     |          | -              | 160 - 200                       | 35 - 90     |                          |
| Plätzchen / Buttergebäck                            |          | -              | 150                             | 20 - 40     |                          |
|                                                     |          | -              | 140                             | 30 - 50     |                          |
|                                                     |          | -              | 140                             | 30 - 50     |                          |
|                                                     |          | -              | 135                             | 40 - 60     |                          |
| Kleingebäck/Muffins                                 |          | -              | 170                             | 20 - 40     |                          |
|                                                     |          | -              | 150                             | 30 - 50     |                          |
|                                                     |          | -              | 150                             | 30 - 50     |                          |
|                                                     |          | -              | 150                             | 40 - 60     |                          |
| Beignets                                            |          | -              | 180 - 200                       | 30 - 40     |                          |
|                                                     |          | -              | 180 - 190                       | 35 - 45     |                          |
|                                                     |          | -              | 180 - 190                       | 35 - 45 *   |                          |
| Meringen                                            |          | -              | 90                              | 110 - 150   |                          |
|                                                     |          | -              | 90                              | 130 - 150   |                          |
|                                                     |          | -              | 90                              | 140 - 160 * |                          |
| Pizza / Brot / Fladenbrot                           |          | -              | 190 - 250                       | 15 - 50     |                          |
|                                                     |          | -              | 190 - 230                       | 20 - 50     |                          |
| Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)                      |          | -              | 220 - 240                       | 25 - 50 *   |                          |
| Tiefkühlpizza                                       |          | -              | 250                             | 10 - 15     |                          |
|                                                     |          | -              | 250                             | 10 - 20     |                          |
|                                                     |          | -              | 220 - 240                       | 15 - 30     |                          |
| Salzige Kuchen (Gemüse Kuchen, Quiche)              |          | -              | 180 - 190                       | 45 - 55     |                          |
|                                                     |          | -              | 180 - 190                       | 45 - 60     |                          |
|                                                     |          | -              | 180 - 190                       | 45 - 70 *   |                          |
| Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck  |          | -              | 190 - 200                       | 20 - 30     |                          |
|                                                     |          | -              | 180 - 190                       | 20 - 40     |                          |
|                                                     |          | -              | 180 - 190                       | 20 - 40 *   |                          |
| Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni    |          | -              | 190 - 200                       | 45 - 65     |                          |

FUNKTIONEN



Ober-/Unterhitze



Heißluft

Backen mit  
Umluft

Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Heißluft Öko

| REZEPT                                                                                                               | FUNKTION                | VORHEI-<br>ZEN | TEMPERATUR (°C) /<br>GRILLSTUFE | DAUER (Min) | ROST UND<br>ZUBEHÖRTEILE |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|---------------------------------|-------------|--------------------------|
| Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg                                                                                    |                         | -              | 190 - 200                       | 80 - 110    |                          |
| Schweinebraten mit Kruste 2 kg                                                                                       |                         | -              | 170                             | 110 - 150   |                          |
| Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg                                                                                     |                         | -              | 200 - 230                       | 50 - 100    |                          |
| Puter / Gans 3 kg                                                                                                    |                         | -              | 190 - 200                       | 80 - 130    |                          |
| Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)                                                                               |                         | -              | 180 - 200                       | 40 - 60     |                          |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)                                                                     |                         | -              | 180 - 200                       | 50 - 60     |                          |
| Toast                                                                                                                |                         | -              | 3 (hoch)                        | 3 - 6       |                          |
| Fischfilets / Steaks                                                                                                 |                         | -              | 2 (mittel)                      | 20 - 30 **  |                          |
| Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger                                                                            |                         | -              | 2- 3 (mittel - hoch)            | 15 - 30 **  |                          |
| Brathähnchen 1-1,3 kg                                                                                                |                         | -              | 2 (mittel)                      | 55 - 70 *** |                          |
| Lammkeule / Schweinshaxe                                                                                             |                         | -              | 2 (mittel)                      | 60 - 90 *** |                          |
| Bratkartoffeln                                                                                                       |                         | -              | 2 (mittel)                      | 35 - 55 *** |                          |
| Gemüsegratin                                                                                                         |                         | -              | 3 (hoch)                        | 10 - 25     |                          |
| Kekse/Plätzchen                                                                                                      | <br>Kekse/<br>Plätzchen | -              | 135                             | 50 - 70     |                          |
| Törtchen                                                                                                             | <br>Törtchen            | -              | 170                             | 50 - 70     |                          |
| Pizza rund                                                                                                           | <br>Pizza rund          | -              | 210                             | 40 - 60     |                          |
| Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)                  |                         | -              | 190                             | 40 - 120 *  |                          |
| Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1) | <br>Menü                | -              | 190                             | 40 - 120    |                          |
| Lasagne, Fleisch                                                                                                     |                         | -              | 200                             | 50 - 100 *  |                          |
| Fleisch & Kartoffeln                                                                                                 |                         | -              | 200                             | 45 - 100 *  |                          |
| Fisch & Gemüse                                                                                                       |                         | -              | 180                             | 30 - 50 *   |                          |
| Gefüllte Bratenstücke                                                                                                |                         | -              | 200                             | 80 - 120 *  |                          |
| Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)                                                                            |                         | -              | 200                             | 50 - 100 *  |                          |

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

\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech oder Bräter  
auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech



Fettpfanne mit  
500 ml Wasser



Dampfeinsatz

## PURE STEAM

| Rezept                       | Vorhei-<br>zen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zu-<br>ehörteile                                                                                                                                                   |                                                                                       |
|------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Frisches Gemüse (im Ganzen)  | -              | 100             | 30 - 80         |  2<br> |  1 |
| Frisches Gemüse (in Stücken) | -              | 100             | 15 - 40         |  2<br> |  1 |
| Tiefgefr. Gemüse             | -              | 100             | 20 - 40         |  2<br> |  1 |
| Ganzer Fisch                 | -              | 90              | 40 - 50         |  2<br> |  1 |
| Fischfilets                  | -              | 90              | 20 - 30         |  2<br> |  1 |
| Hähnchenfilets               | -              | 100             | 15 - 50         |  2<br> |  1 |
| Eier                         | -              | 100             | 10 - 30         |  2<br> |  1 |
| Obst (im Ganzen)             | -              | 100             | 15 - 45         |  2<br> |  1 |
| Obst (in Stücken)            | -              | 100             | 10 - 30         |  2<br> |  1 |

## ZUBEHÖRTEILE



Rost

Ofenform oder  
Kuchenform auf RostFettpfanne /  
Backblech oder Bräter  
auf RostFettpfanne /  
BackblechFettpfanne mit  
500 ml Wasser

Dampfeinsatz

## HEISSLUFT + DAMPF

| Rezept                                              | Dampfstufe | Vorhei-zen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|-----------------------------------------------------|------------|------------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Buttergebäck / Kekse/Plätzchen                      | NIEDRIG    | -          | 140 - 150       | 35 - 55         |                        |
|                                                     | NIEDRIG    | -          | 140             | 30 - 50         |                        |
|                                                     | NIEDRIG    | -          | 140             | 40 - 60         |                        |
| Kleiner Kuchen / Muffins                            | NIEDRIG    | -          | 160 - 170       | 30 - 40         |                        |
|                                                     | NIEDRIG    | -          | 150             | 30 - 50         |                        |
|                                                     | NIEDRIG    | -          | 150             | 40 - 60         |                        |
| Hefekuchen                                          | NIEDRIG    | -          | 170 - 180       | 40 - 60         |                        |
| Biskuitkuchen                                       | NIEDRIG    | -          | 160 - 170       | 30 - 40         |                        |
| Fladenbrot                                          | NIEDRIG    | -          | 200 - 220       | 20 - 40         |                        |
| Brotlaib                                            | NIEDRIG    | -          | 170 - 180       | 70 - 100        |                        |
| Brötchen                                            | NIEDRIG    | -          | 200 - 220       | 30 - 50         |                        |
| Baguette                                            | NIEDRIG    | -          | 200 - 220       | 30 - 50         |                        |
| Bratkartoffeln                                      | MITTEL     | -          | 200 - 220       | 50 - 70         |                        |
| Kalb / Rind / Schwein 1 kg                          | MITTEL     | -          | 180 - 200       | 60 - 100        |                        |
| Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)                  | MITTEL     | -          | 160 - 180       | 60-80           |                        |
| Roastbeef englisch 1 kg                             | MITTEL     | -          | 200 - 220       | 40 - 50         |                        |
| Roastbeef englisch 2 kg                             | MITTEL     | -          | 200             | 55 - 65         |                        |
| Lammkeule                                           | MITTEL     | -          | 180 - 200       | 65 - 75         |                        |
| Geschmorte Schweinshaxe                             | MITTEL     | -          | 160 - 180       | 85 - 100        |                        |
| Hühnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg               | MITTEL     | -          | 200 - 220       | 50 - 70         |                        |
| Hühnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)             | MITTEL     | -          | 200 - 220       | 55 - 65         |                        |
| Gefülltes Gemüse<br>(Tomaten, Zucchini, Auberginen) | MITTEL     | -          | 180 - 200       | 25 - 40         |                        |
| Fischfilet                                          | HOCH       | -          | 180 - 200       | 15 - 30         |                        |

### LESEN DER GARTABELLEN

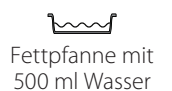
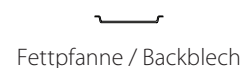
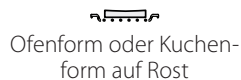
In den Tabellen sind aufgelistet: Rezepte, ob Vorheizen notwendig ist, Temperatur (°C), Grill Leistungsstufe, Gardauer (Minuten), Zubehörteile und empfohlene Garebene. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.



## GARTABELLE

|                              | Rezept           |                     | Empfohlene Menge | Wenden<br>(nach Gar-<br>dauer) | Ebene und Zubehör-<br>teile |       |
|------------------------------|------------------|---------------------|------------------|--------------------------------|-----------------------------|-------|
| Aufläufe/<br>Überback. Pasta | FrISChe Lasagne  |                     | 500 - 3000 g     | -                              | 2<br>                       | 1<br> |
|                              | Tiefkühl-Lasagne |                     | 500 - 3000 g     | -                              | 2<br>                       | 1<br> |
| Reis & müsli                 | Reis             | Weißer Reis         | 100 - 500 g      | -                              | 2<br>                       | 1<br> |
|                              |                  | Naturreis           | 100 - 500 g      | -                              | 2<br>                       | 1<br> |
|                              |                  | Vollkornreis        | 100 - 500 g      | -                              | 2<br>                       | 1<br> |
|                              | Körner & müsli   | Quinoa              | 100 - 300 g      | -                              | 2<br>                       |       |
|                              |                  | Hirse               | 100 - 300 g      | -                              | 3<br>                       |       |
|                              |                  | Gerste              | 100 - 300 g      | -                              | 3<br>                       |       |
|                              |                  | Dinkel              | 100 - 300 g      | -                              | 3<br>                       |       |
|                              |                  | Braten              | 600 - 2000 g     | -                              | 3<br>                       |       |
|                              |                  | Steak               | 2 - 4 cm         | 2/3                            | 3<br>                       |       |
|                              |                  | Burger              | 1,5 - 3 cm       | 3/5                            | 5<br>                       |       |
| Fleisch                      | Rind             | Braten              | 600 - 2500 g     | -                              | 3<br>                       |       |
|                              |                  | Rippchen            | 500 - 2000 g     | 2/3                            | 5<br>                       | 1<br> |
|                              |                  | Ganz                | 600 - 3000 g     | -                              | 2<br>                       |       |
|                              | Schwein          | Filet/Brust         | 1 - 5 cm         | 2/3                            | 5<br>                       |       |
|                              |                  | Kebab               | ein Rost         |                                | 5<br>                       | 4<br> |
|                              | Brathähnchen     | Würste & Würstchen  | 1,5 - 4 cm       |                                | 5<br>                       | 4<br> |
|                              |                  | Hähnchenfilets      | 1 - 5 cm         | -                              | 2<br>                       |       |
|                              | Fleischgerichte  | Putenfilets         | 1 - 5 cm         | -                              | 2<br>                       |       |
|                              |                  | Gedünstetes Fleisch |                  |                                |                             |       |
|                              |                  |                     |                  |                                |                             |       |

## ZUBEHÖRTEILE





| Rezept |                                                                                                                      |                                  | Empfohlene Menge    | Wenden<br>(nach Gar-<br>dauer) | Ebene und Zubehör-<br>teile |   |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|--------------------------------|-----------------------------|---|
| Fisch  | Filets-gebraten                                                                                                      | Fischfilets/Scheiben             | 0,5 - 3 cm          | -                              | 5                           |   |
|        |                                                                                                                      | Tiefgekühlte Filets              | 0,5 - 3 cm          | -                              | 4                           |   |
|        | Gedünstete Filets                   | Fischfilets/Scheiben             | 0,5 - 3 cm          | -                              | 3                           | 2 |
|        |                                                                                                                      | Tiefgekühlte Filets              | 0,5 - 3 cm          | -                              | 3                           | 2 |
|        | Gegrillte Schalentiere                                                                                               | Jakobsmuscheln                   | ein Blech           | -                              | 4                           |   |
|        |                                                                                                                      | Muscheln                         | ein Blech           | -                              | 4                           |   |
|        |                                                                                                                      | Garnelen                         | ein Blech           | -                              | 4                           | 3 |
|        |                                                                                                                      | Garnelen                         | ein Blech           | -                              | 4                           | 3 |
|        | Schalentiere/gedünstet              | Jakobsmuscheln                   | ein Blech           | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Muscheln                         | ein Blech           | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Garnelen                         | ein Blech           | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Garnelen                         | ein Blech           | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Kalmar                           | 100 - 500 g         | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Tintenfisch                      | 500 - 2000 g        | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      |                                  |                     |                                |                             |   |
| Gemüse | Gebratenes Gemüse                                                                                                    | Kartoffeln - Frisch              | 500 - 1500 g        | -                              | 3                           |   |
|        |                                                                                                                      | Gefülltes Gemüse                 | jeweils 100 - 500 g | -                              | 3                           |   |
|        |                                                                                                                      | Gebratenes Gemüse                | 500 - 1500 g        | -                              | 3                           |   |
|        | Gemüsegratin                                                                                                         | Kartoffeln                       | ein Blech           | -                              | 3                           |   |
|        |                                                                                                                      | Tomaten                          | ein Blech           | -                              | 3                           |   |
|        |                                                                                                                      | Paprika                          | ein Blech           | -                              | 3                           |   |
|        |                                                                                                                      | Brokkoli                         | ein Blech           | -                              | 3                           |   |
|        |                                                                                                                      | Blumenkohl                       | ein Blech           | -                              | 3                           |   |
|        |                                                                                                                      | Andere                           | ein Blech           | -                              | 3                           |   |
|        | Gedünstetes frisches Gemüse       | Kartoffeln im Ganzen             | 100 - 300 g         | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Kartoffeln klein / in<br>Stücken | 100 - 300 g         | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Erbsen                           | 200 - 3000 g        | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Karotten                         | 200 - 2000 g        | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Brokkoli                         | 200 - 2000 g        | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Blumenkohl                       | 200 - 2000 g        | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      |                                  |                     |                                |                             |   |
|        | Gedünstetes tiefgekühltes Gemüse  | Erbsen                           | 200 - 3000 g        | -                              | 2                           | 1 |
|        | Gedünstetes Obst                  | Ganz                             | 100 - 500 g         | -                              | 2                           | 1 |
|        |                                                                                                                      | Stücke                           | -                   | -                              | 2                           | 1 |

|                      | Rezept                                                                                                      | Empfohlene Menge    | Wenden<br>(nach Gar-<br>dauer) | Ebene und Zubehör-<br>teile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuchen und<br>Gebäck | Biskuit in Kuchenform                                                                                       | 500 - 1200 g        | -                              |  2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Kekse/Plätzchen                                                                                             | 200 - 600 g         | -                              |  3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Croissants frisch                                                                                           | ein Blech           | -                              |  3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Croissants tiefgekühlt                                                                                      | ein Blech           | -                              |  3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Brandteig                                                                                                   | ein Blech           | -                              |  3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Torte in Form                                                                                               | 400 - 1600 g        | -                              |  3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Strudel                                                                                                     | 400 - 1600 g        | -                              |  3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Obstkuchen                                                                                                  | 500 - 2000 g        | -                              |  2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Herzhafte<br>Kuchen  | -                                                                                                           | 800 - 1200 g        | -                              |  2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Brot                 | Brötchen                   | jeweils 60- 150 g   | -                              |  3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Sandwich-Laib in Backform  | jeweils 400- 600 g  | -                              |  2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Großes Brot                | 700 - 2000 g        | -                              |  2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Baguettes                  | jeweils 200 - 300 g | -                              |  3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Pizza                | Dünn                                                                                                        | Rund - Blech        | -                              |  2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Dick                                                                                                        | Rund - Blech        | -                              |  2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                      | Tiefkühlkost                                                                                                | 1 - 4 Ebenen        | -                              |  2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                      |                                                                                                             |                     |                                |  4  2<br> 5  3  1<br> 5  3  2  1 |

## ZUBEHÖRTEILE



Rost

Ofenform oder  
Kuchenform auf RostFettpfanne /  
Backblech oder Bräter  
auf RostFettpfanne /  
BackblechFettpfanne mit  
500 ml Wasser

Dampfeinsatz

# REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.  
Keine Dampfreiniger verwenden.

Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.  
Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des

Gerätes beschädigen können.  
Schutzhandschuhe tragen.  
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

## 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.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. 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 er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die

beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Aktivieren Sie die „Selbstreinigungs“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

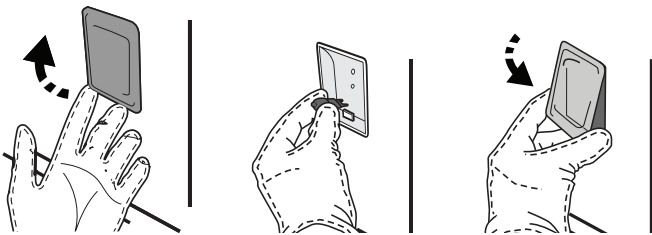
## ZUBEHÖRTEILE

- Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

## AUSWECHSELN DER LAMPE

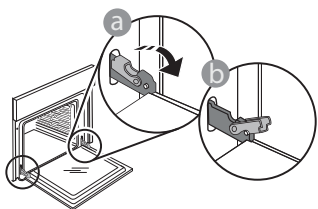
- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Entnahme der Seitengitter.
- Nehmen Sie die Glühlampenabdeckung ab.
- Ersetzen Sie die Lampe.
- Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
- Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 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 (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.



## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

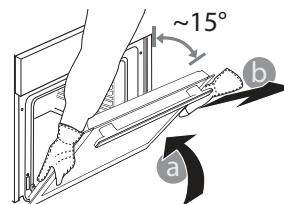
- Zur Entfernung der Tür**, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff

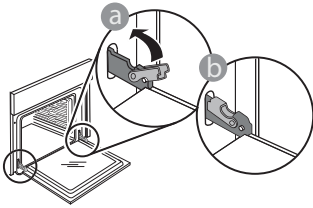
festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

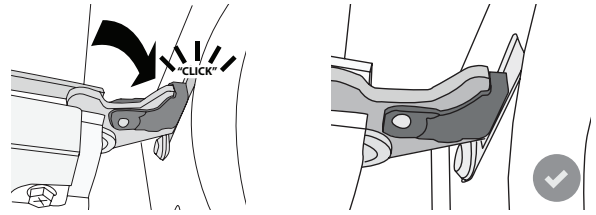


**Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



- Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



- Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

## WIFI FAQs

WiFi in Russland nicht verfügbar

### Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

### Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2,4 GHz aktiviert, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

### Welche WPS-Version wird unterstützt?

WPS 2.0 oder höher. Lesen Sie die Router-Dokumentation.

### Gibt es Unterschiede zwischen der Verwendung eines Smartphones (oder Tablets) mit Android oder iOS?

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

### Kann ich mobiles 3G-Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste sind für fest vernetzte Geräte konzipiert.

### Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

### Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät mit meinem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden ist?

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

### Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?

Drücken Sie , tippen Sie dann auf  WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Es gibt ein Etikett mit der SAID-Nummer und MAC-Adressen. Die MAC-Adresse besteht aus einer Kombination von Zahlen und Buchstaben, die mit "88:e7" beginnen.

### Wie kann ich überprüfen, ob der WiFi-Betrieb des Geräts aktiviert ist?

Überprüfen Sie mit Ihrem Smartphone und der

Bauknecht Home Net App, ob das Appliance-Netzwerk sichtbar und mit der Cloud verbunden ist.

### Gibt es etwas, das verhindern könnte, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, dass die von Ihnen verbundenen Geräte nicht die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen. Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

### Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben dem Haushaltsgerät platzieren.

### Was kann ich tun, wenn meine drahtlose Verbindung das Gerät nicht erreicht?

Sie können spezielle Geräte zur Erweiterung Ihrer WiFi-Heimnetzabdeckung verwenden, beispielsweise Zugangspunkte, WiFi-Repeater und Powerline-Bridge (über Stromnetz) (wird nicht mit dem Gerät geliefert).

### Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein Wireless-Netzwerk herausfinden?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

### Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Zwingen Sie den Router dazu, Ihren WiFi-Netzwerkkanal zu verwenden.

### Was kann ich tun, wenn auf dem Display erscheint oder der Ofen keine stabile Verbindung zu meinem Heimnetz-Router herstellen kann?

Das Gerät hat sich möglicherweise erfolgreich mit dem Router verbunden, kann aber nicht auf das Internet zugreifen. Um das Gerät mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die Router- und/oder Funkanbieter-

Einstellungen überprüfen.

Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen richtig konfiguriert sein. Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA,WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

Carrier-Einstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, mit dem Internet verbinden können.

Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?  
Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die

Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie, dass die App den UI-Status des Geräts zeigt.  
Einige Einstellungen benötigen mehrere Sekunden, um in der App aufzuscheinen.  
**Wie kann ich mein Bauknecht-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?**  
Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.  
**Ich habe meinen Router gewechselt - was muss ich tun?**  
Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

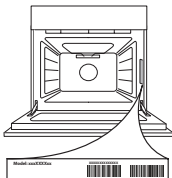
LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem                                                                                                                        | Mögliche Ursache                                                                                                                                                                                                                                                                                | Abhilfemaßnahme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Ofen funktioniert nicht.                                                                                                   | Stromausfall.<br>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 oder einem Buchstaben an.                                                   | Störung.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.<br>Drücken Sie  , tippen Sie auf  und wählen Sie dann „Werkseinstellung“.<br>Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.                                                                                                                                                                                                      |
| Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.                                                                                     | Stromversorgungseinstellung falsch.                                                                                                                                                                                                                                                             | Prüfen, dass Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie  , wählen Sie  „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“ aus.                                                                                                                                                                              |
| Der Ofen heizt nicht auf.                                                                                                      | Der Demomodus läuft.                                                                                                                                                                                                                                                                            | Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Das  Symbol wird auf dem Display angezeigt. | Der WiFi-Router ist aus.<br>Die Router-Installationskonfiguration wurde geändert.<br>Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht.<br>Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen.<br>Die Konnektivität wird nicht unterstützt. | Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist.<br>Prüfen Sie, dass die WiFi-Signalstärke in der Nähe des Haushaltsgeräts gut ist.<br>Versuchen Sie, den Router neu zu starten.<br>Siehe Absatz „FAQ WiFi“<br>Führen Sie, wenn Ihre Heimnetzwerk-Konfiguration geändert wurde, das Pairing mit dem Netzwerk aus:<br>Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus. |
| Die Konnektivität wird nicht unterstützt.                                                                                      | Fernaktivierung ist in Ihrem Land nicht gestattet.                                                                                                                                                                                                                                              | Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land die Fernbedienung von elektrischen Geräten gestattet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



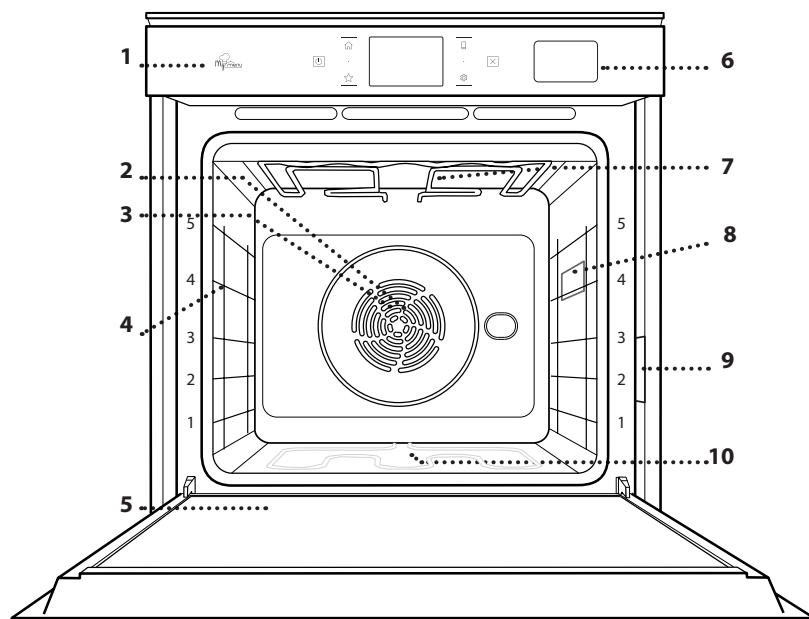

**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

Afin de profiter d'une assistance complète,  
veuillez enregistrer votre appareil sur  
[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



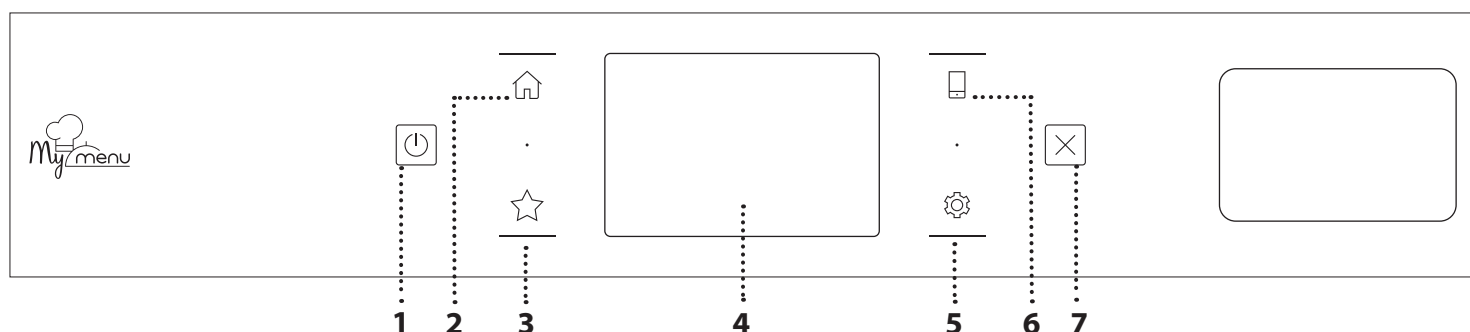
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant  
d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Tiroir d'eau
7. Élément de chauffage supérieur/grill
8. Ampoule
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE


**1. ON / OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

**2. ACCUEIL**

Pour accéder rapidement au menu principal.

**3. FAVORI**

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

**4. ÉCRAN**
**5. OUTILS**

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

**6. TÉLÉCOMMANDE**

Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

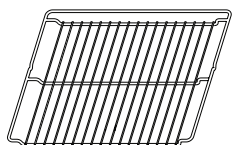
**7. ANNULATION**

Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.



## ACCESSOIRES

### GRILLE MÉTALLIQUE



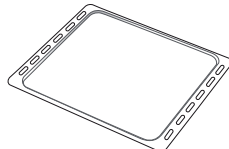
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

### LÈCHEFRITE



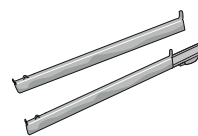
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

### PLAQUE DE CUISSON



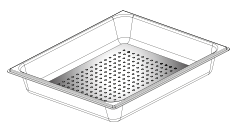
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

### GRILLES COULISSANTES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

### PANIER VAPEUR



Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus de cuisson.\*\*

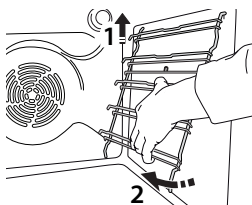
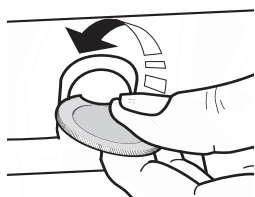
### INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

### ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.



\* Disponible sur certains modèles seulement

\*\* Utiliser pour la fonction VAPEUR uniquement

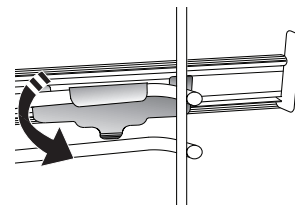
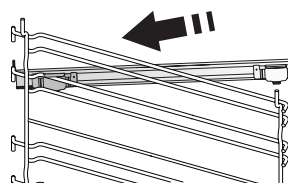
Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

### INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.

Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

# FONCTIONS DE CUISSON



## FONCTIONS MANUELLES

- **CONVENTIONNELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION**  
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **CHALEUR PULSÉE**  
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.
- **GRILL**  
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBOGRIL**  
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**  
Pour préchauffer le four rapidement.
- **FONCTIONS MULTIFLOW**  
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **VAPEUR**
  - » **VAPEUR PURE**  
Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.
  - » **AIR PULSÉ + VAPEUR**  
En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur

ÉLEVÉ pour la cuisson des poissons, MOYEN pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.

## FONCTIONS SPÉCIALES

- » **DÉCONGELER**  
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.
- » **MAINTIEN AU CHAUD**  
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
- » **LEVÉE**  
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
- » **COMMODITÉ**  
Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage .
- » **MAXI COOKING**  
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
- » **ÉCO AIR PULSÉ**  
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.
- **MY FROZEN FOOD**  
La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



## MY MENU

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

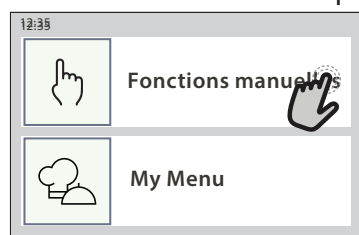
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

# COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



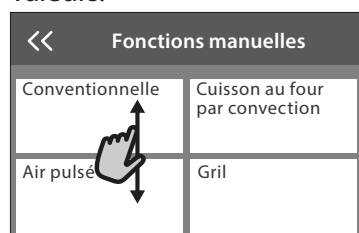
**Pour sélectionner ou confirmer :**

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



**Pour défiler à travers un menu ou une liste :**

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



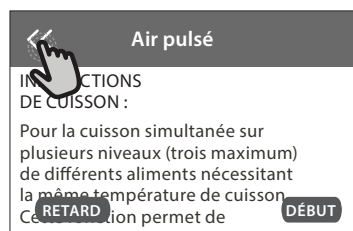
**Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :**

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».



**Pour revenir à l'écran précédent :**

Appuyez sur « < ».



## PREMIÈRE UTILISATION

Vous devrez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

En appuyant sur « < » vous reviendrez à l'écran précédent.

### 2. SÉLECTION DU MODE DE RÉGLAGES

Une fois que vous avez sélectionné la langue, l'écran vous demandera de choisir entre « DÉMO MAGASIN » (utile pour les détaillants, dans un but d'affichage uniquement) ou de continuer en appuyant sur « SUIVANT ».

### 3. CONFIGURATION WIFI

La fonction Bauknecht Home Net vous permet d'actionner votre four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour

enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour procéder à la connexion du paramétrage.

Autrement, appuyez sur « IGNORER » pour connecter votre produit ultérieurement.

### COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet. Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil.

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS.

Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

#### 1. Téléchargez l'application Bauknecht Home Net

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile. L'application Bauknecht Home Net vous guidera à travers toutes les étapes indiquées ici. Vous pouvez télécharger

l'application Bauknecht Home Net depuis l'iTunes Store ou le Google Play Store.

## 2. Créer un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

## 3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

## 4. Connexion au Wi-Fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile.

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

Le code SAID est utilisé pour synchroniser un dispositif intelligent à votre appareil.

L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

## RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

## 4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

## 5. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions Manuelles et My Menu.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

## 2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

### NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.

Si cela est autorisé par la fonction, vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.

### DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez « Régler la minuterie de cuisson ».
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée réglée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, tapez la valeur de la durée et sélectionnez « ARRÊT ».

## 3. RÉGLAGE DES FONCTIONS MY MENU

Les fonctions My Menu vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux



de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « MY MENU FOOD LIST » (voir les tableaux correspondants) et par recette dans le menu « MY MENU OCCASIONS SPÉCIALES ».

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

#### 4. RÉGLAGE DÉBUT/FIN DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter une fonction : La fonction démarrera ou se terminera à l'heure que vous sélectionnez par avance.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de début ou l'heure de fin requise.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur .

#### 5. DÉBUT LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment.

#### 6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.

- Ouvrez la porte.
- Enfouez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur « TERMINÉ » pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

#### 7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines des fonctions My Menu nécessiteront de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon.

Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

#### 8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur  pour enregistrer ou prolonger la cuisson.

#### 9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

#### COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages. L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures de repas favorites, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.
- Appuyez sur « FAVORITO » pour enregistrer la fonction.

#### UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu favoris, appuyez sur  : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

- Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes
- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

## CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :

- Appuyez sur ★ la fonction.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également changer l'heure quand les différents repas sont indiqués :

- Appuyez sur ⚙️.
- Sélectionnez « Préférences ».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Il ne sera possible de combiner un horaire qu'avec un seul repas.

## 10. OUTILS

Appuyez sur ⚙️ pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



### ACTIVATION À DISTANCE

Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.



### MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur ⚙️.
- Appuyez sur 🕒.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.



### ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



### NETTOYAGE

Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

- Retirez tous les accessoires du four avant d'activer la fonction.
- Quand le four est froid, versez 200 ml d'eau potable sur le fond du four.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction de nettoyage.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué dans la section pertinente.

### • VIDANGE

La fonction de vidange permet de vidanger l'eau afin de prévenir toute stagnation dans le réservoir. Pour une utilisation optimale de l'appareil, il est conseillé de toujours effectuer une vidange chaque fois que le four a été utilisé avec un cycle vapeur.



Une fois la fonction « Vidange » sélectionnée, appuyez sur ▶ et suivez les actions indiquées : Ouvrez la porte et placez un grand récipient sous la buse de vidange située dans la partie inférieure droite du panneau. Une fois le vidange commencé, maintenez le récipient en position jusqu'à la fin de

l'opération. La durée moyenne de la vidange à pleine charge est d'environ trois minutes.

Si nécessaire, il est possible de mettre en pause le processus de vidange en appuyant sur le bouton BACK ou STOP (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche la mention suivante « L'EAU EST CHAUDE - PATIENTER SVP ».

### • DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le réservoir et le circuit de vapeur dans les meilleures conditions.

Le message < DÉTARTRE SVP > sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement. La nécessité de détartre est provoquée par le nombre de cycles de cuisson à la vapeur effectués ou les heures de travail de la chaudière à vapeur depuis le dernier cycle de détartage (voir le tableau ci-dessous).



| Le MESSAGE « MERCI DE DÉTARTER »<br>appareil                                  | QUE FAIRE                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 cycles de cuisson à la vapeur<br>22 heures de durée de cuisson à la vapeur | Un détartrage est recommandé                                                                       |
| 20 cycles de cuisson à la vapeur<br>30 heures de durée de cuisson à la vapeur | Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé |

La procédure de détartrage peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du réservoir et du circuit de vapeur interne.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 180 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

Veuillez noter : La fonction peut être mise en pause mais, si elle est annulée à quelque moment que ce soit, tout le cycle de détartrage doit être répété depuis le début.

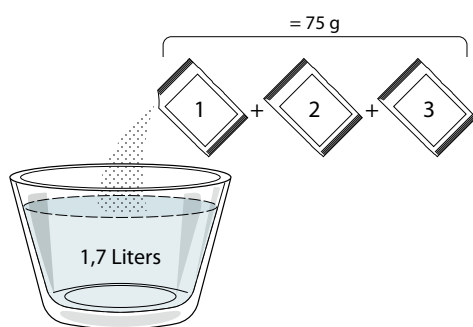
#### » PHASE 1 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran affiche < PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA BUSE>, procédez à la vidange comme décrit dans le paragraphe Vidange dédié.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche la mention suivante « LL'EAU EST CHAUDE - PATIENTER SVP ». la carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

#### » PHASE 2 : DÉTARTAGE (~120 MIN.)

Lorsque l'écran affiche < AJOUTER 1,7 L DE SOLUTION>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Nous vous recommandons de préparer la solution de détartrage en ajoutant 3 sachets (correspondant à 75g) du détartrant spécial Four WPRO dans 1,7 litre d'eau potable à température ambiante.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

#### » PHASE 3 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran affiche < PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA BUSE>, procédez à la vidange comme décrit dans le paragraphe Vidange dédié.

#### » PHASE 4 : RINÇAGE (~20 min.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage. Lorsque l'écran affiche < AJOUTER EAU POUR RINCER>, versez de l'eau potable dans le tiroir, jusqu'à ce que l'écran affiche « RÉSERVOIR PLEIN » et appuyez sur pour lancer le premier rinçage.

#### » PHASE 5 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

#### » PHASE 6 : RINÇAGE (~20 min.)

#### » PHASE 7 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

#### » PHASE 8 : RINÇAGE (~20 min.)

#### » PHASE 9 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Suite à la dernière vidange, appuyez sur OK pour compléter le détartrage. Au terme du détartrage, il sera possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

\*Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et informations, contactez le service après-vente ou [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

Bauknecht ne saurait être tenue pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



#### SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les sonorités et alarmes.



#### VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être enfoncés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.



#### PLUS DE MODES

Pour sélectionner le Mode Sabbat et accéder à l'Énergie.



#### PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



#### WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.



#### INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

# TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE                                                        | FONCTION                                                                            | PRÉ-CHAUF-FAGE | TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL | DURÉE (Min.) | GRILLE ET ACCESSOIRES                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gâteaux à pâte levée / Génoise                                 |    | -              | 170                               | 30 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                                |    | -              | 160                               | 30 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                                |    | -              | 160                               | 30 - 50      |                                                                                             |
| Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes) |    | -              | 160 - 200                         | 30 - 85      |                                                                                                                                                                                |
|                                                                |    | -              | 160 - 200                         | 35 - 90      |                                                                                             |
| Biscuits / Petit pain                                          |    | -              | 150                               | 20 - 40      |                                                                                                                                                                                |
|                                                                |    | -              | 140                               | 30 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                                |    | -              | 140                               | 30 - 50      |                                                                                             |
|                                                                |    | -              | 135                               | 40 - 60      |          |
| Petits gâteaux / Muffins                                       |    | -              | 170                               | 20 - 40      |                                                                                                                                                                                |
|                                                                |    | -              | 150                               | 30 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                                |    | -              | 150                               | 30 - 50      |                                                                                             |
|                                                                |    | -              | 150                               | 40 - 60      |          |
| Chouquettes                                                    |   | -              | 180 - 200                         | 30 - 40      |                                                                                                                                                                               |
|                                                                |  | -              | 180 - 190                         | 35 - 45      |                                                                                         |
|                                                                |  | -              | 180 - 190                         | 35 - 45 *    |    |
| Meringues                                                      |  | -              | 90                                | 110 - 150    |                                                                                                                                                                              |
|                                                                |  | -              | 90                                | 130 - 150    |                                                                                         |
|                                                                |  | -              | 90                                | 140 - 160 *  |    |
| Pizza / Pain / Fougasse                                        |  | -              | 190 - 250                         | 15 - 50      |                                                                                                                                                                              |
|                                                                |  | -              | 190 - 230                         | 20 - 50      |                                                                                         |
| Pizza (Mince, épaisse, focaccia)                               |  | -              | 220 - 240                         | 25 - 50 *    |    |
| Pizza surgelée                                                 |  | -              | 250                               | 10 - 15      |                                                                                                                                                                              |
|                                                                |  | -              | 250                               | 10 - 20      |                                                                                         |
|                                                                |  | -              | 220 - 240                         | 15 - 30      |    |
| Tartes salées (tartes aux légumes, quiches)                    |  | -              | 180 - 190                         | 45 - 55      |                                                                                                                                                                              |
|                                                                |  | -              | 180 - 190                         | 45 - 60      |                                                                                         |
|                                                                |  | -              | 180 - 190                         | 45 - 70 *    |    |
| Vol-au-vent / Feuilletés                                       |  | -              | 190 - 200                         | 20 - 30      |                                                                                                                                                                              |
|                                                                |  | -              | 180 - 190                         | 20 - 40      |                                                                                         |
|                                                                |  | -              | 180 - 190                         | 20 - 40 *    |    |

FONCTIONS



Conventionnelle



AIR PULSÉ

Cuisson au four  
par convection

Grill (Gril)

Cuisson au grill  
Turbo

Maxi Cooking



Multiflow Menu



Éco Air pulsé

| RECETTE                                                                                                                       | FONCTION                                                                                        | PRÉ-CHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL | DURÉE (Min.) | GRILLE ET ACCESSOIRES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes                                                                                |                | -             | 190 - 200                         | 45 - 65      |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg                                                                                              |                | -             | 190 - 200                         | 80 - 110     |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rôti de porc avec grattons 2 kg                                                                                               |  XL            | -             | 170                               | 110 - 150    |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poulet / Lapin / Canard 1 kg                                                                                                  |                | -             | 200 - 230                         | 50 - 100     |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Dinde / Oie 3 kg                                                                                                              |                | -             | 190 - 200                         | 80 - 130     |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poisson au four / en papillote (filet, entier)                                                                                |                | -             | 180 - 200                         | 40 - 60      |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)                                                                              |                | -             | 180 - 200                         | 50 - 60      |  2                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rôtie                                                                                                                         |                | -             | 3 (Élevée)                        | 3 - 6        |  5                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Filets de poisson / Entrecôtes                                                                                                |                | -             | 2 (Medium)                        | 20 - 30 **   |  4  3                                                                                                                                                                                     |
| Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers                                                                                 |                | -             | 2 - 3 (Medium – Haute)            | 15 - 30 **   |  5  4                                                                                                                                                                                     |
| Poulet rôti 1-1,3 kg                                                                                                          |                | -             | 2 (Medium)                        | 55 - 70 ***  |  2  1                                                                                                                                                                                     |
| Gigot d'agneau / Jarrets                                                                                                      |                | -             | 2 (Medium)                        | 60 - 90 ***  |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pommes de terre rôties                                                                                                        |                | -             | 2 (Medium)                        | 35 - 55 ***  |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Légumes gratinés                                                                                                              |                | -             | 3 (Élevée)                        | 10 - 25      |  3                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Biscuits                                                                                                                      |  Biscuits     | -             | 135                               | 50 - 70      |  5  4  3  1     |
| Tartes                                                                                                                        |  Tartes      | -             | 170                               | 50 - 70      |  5  4  3  1 |
| Pizzas ronde                                                                                                                  |  Pizza ronde | -             | 210                               | 40 - 60      |  5  4  2  1 |
| Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)                                            |              | -             | 190                               | 40 - 120 *   |  5  3  1                                                                                         |
| Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1) |  Menu        | -             | 190                               | 40 - 120     |  5  4  2  1 |
| Lasagnes & Viandes                                                                                                            |              | -             | 200                               | 50 - 100 *   |  4  1                                                                                                                                                                                 |
| Viandes & pommes de terre                                                                                                     |              | -             | 200                               | 45 - 100 *   |  4  1                                                                                                                                                                                 |
| Poisson & légumes                                                                                                             |              | -             | 180                               | 30 - 50 *    |  4  1                                                                                                                                                                                 |
| Rôtis farcis                                                                                                                  |              | -             | 200                               | 80 - 120 *   |  3                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)                                                                                      |              | -             | 200                               | 50 - 100 *   |  3                                                                                                                                                                                                                                                                         |

\* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

\*\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

#### ACCESSOIRES

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| Grille métallique                                                                   | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique                        | Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique         | Lèche-frite / Plaque de cuisson                                                      | Lèche-frite contenant 500 ml d'eau                                                    | Panier vapeur                                                                         |

## VAPEUR PURE

| Recette                  | Pré-chauffage | Température (°C) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires                                                               |                                                                                     |
|--------------------------|---------------|------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Légumes frais (Entier)   | -             | 100              | 30 - 80                |  |  |
| Légumes frais (morceaux) | -             | 100              | 15 - 40                |  |  |
| Légumes surgelés         | -             | 100              | 20 - 40                |  |  |
| Poisson entier           | -             | 90               | 40 - 50                |  |  |
| Filets de poisson        | -             | 90               | 20 - 30                |  |  |
| Escalopes de poulet      | -             | 100              | 15 - 50                |  |  |
| Œufs                     | -             | 100              | 10 - 30                |  |  |
| Fruits (entiers)         | -             | 100              | 15 - 45                |  |  |
| Fruits (Morceaux)        | -             | 100              | 10 - 30                |  |  |

## ACCESSOIRES

  
 Grille métallique

  
 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

  
 Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

  
 Lèchefrite / Plaque de cuisson

  
 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

  
 Panier vapeur

## AIR PULSÉ + VAPEUR

| Recette                                             | Niveau de vapeur | Pré-chauffage | Température (°C) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------|------------------|---------------|------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Petit pain/Biscuits                                 | BASSE            | -             | 140 - 150        | 35 - 55                |                                                                                                                                                                          |
|                                                     | BASSE            | -             | 140              | 30 - 50                |                                                                                       |
|                                                     | BASSE            | -             | 140              | 40 - 60                |    |
| Petit gâteau/Muffins                                | BASSE            | -             | 160 - 170        | 30 - 40                |                                                                                                                                                                          |
|                                                     | BASSE            | -             | 150              | 30 - 50                |                                                                                       |
|                                                     | BASSE            | -             | 150              | 40 - 60                |    |
| Gâteaux à pâte levée                                | BASSE            | -             | 170 - 180        | 40 - 60                |                                                                                                                                                                          |
| Génoise                                             | BASSE            | -             | 160 - 170        | 30 - 40                |                                                                                                                                                                          |
| Fougasse                                            | BASSE            | -             | 200 - 220        | 20 - 40                |                                                                                                                                                                          |
| Pain (miche)                                        | BASSE            | -             | 170 - 180        | 70 - 100               |                                                                                                                                                                          |
| Petit pain                                          | BASSE            | -             | 200 - 220        | 30 - 50                |                                                                                                                                                                          |
| Baguettes                                           | BASSE            | -             | 200 - 220        | 30 - 50                |                                                                                                                                                                          |
| Pommes de terre rôties                              | MEDIUM           | -             | 200 - 220        | 50 - 70                |                                                                                                                                                                          |
| Veau / Bœuf / Porc 1 kg                             | MEDIUM           | -             | 180 - 200        | 60 - 100               |                                                                                                                                                                         |
| Veau / Bœuf / Porc (morceaux)                       | MEDIUM           | -             | 160 - 180        | 60-80                  |                                                                                                                                                                        |
| Rôti de boeuf saignant 1 kg                         | MEDIUM           | -             | 200 - 220        | 40 - 50                |                                                                                                                                                                        |
| Rôti de boeuf saignant 2 kg                         | MEDIUM           | -             | 200              | 55 - 65                |                                                                                                                                                                        |
| Gigot d'agneau                                      | MEDIUM           | -             | 180 - 200        | 65 - 75                |                                                                                                                                                                        |
| Jarrets de porc en ragoût                           | MEDIUM           | -             | 160 - 180        | 85 - 100               |                                                                                                                                                                        |
| Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg                | MEDIUM           | -             | 200 - 220        | 50 - 70                |                                                                                                                                                                        |
| Morceaux de poulet / pintade / canard               | MEDIUM           | -             | 200 - 220        | 55 - 65                |                                                                                                                                                                        |
| Légumes farcis<br>(tomates, courgettes, aubergines) | MEDIUM           | -             | 180 - 200        | 25 - 40                |                                                                                                                                                                        |
| Filet de poisson                                    | ÉLEVÉE           | -             | 180 - 200        | 15 - 30                |                                                                                                                                                                        |

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du grill, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré pour la cuisson. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.



# TABLEAU DE CUISSON

| Recette                         |                          |                      | Quantité suggérée | Retourne-<br>ment (du<br>temps de<br>cuisson) | Niveau et Accessoires |       |
|---------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|-----------------------------------------------|-----------------------|-------|
| Mets en sauce/<br>Pâtes au four | Lasagnes fraîches        |                      | 500 - 3000 g      | -                                             | 2<br>                 | 1<br> |
|                                 | Lasagnes surgelées       |                      | 500 - 3000 g      | —                                             | 2<br>                 | 1<br> |
| Riz et céréales                 | Riz                      | Riz blanc            | 100 - 500 g       | -                                             | 2<br>                 | 1<br> |
|                                 |                          | Riz brun             | 100 - 500 g       | -                                             | 2<br>                 | 1<br> |
|                                 |                          | Riz complet          | 100 - 500 g       | -                                             | 2<br>                 | 1<br> |
|                                 | Graines et céréales      | Quinoa               | 100 - 300 g       | -                                             | 2<br>                 |       |
|                                 |                          | Millet               | 100 - 300 g       | -                                             | 3<br>                 |       |
|                                 |                          | Orge                 | 100 - 300 g       | -                                             | 3<br>                 |       |
|                                 |                          | Épeautre             | 100 - 300 g       | -                                             | 3<br>                 |       |
|                                 |                          |                      |                   |                                               |                       |       |
| Viandes                         | Bœuf                     | Rôti                 | 600 - 2000 g      | -                                             | 3<br>                 |       |
|                                 |                          | Steak                | 2 - 4 cm          | 2/3                                           | 3<br>                 |       |
|                                 |                          | Burger               | 1,5 - 3 cm        | 3/5                                           | 5<br>                 |       |
|                                 | Porc                     | Rôti                 | 600 - 2500 g      | -                                             | 3<br>                 |       |
|                                 |                          | Côtes                | 500 - 2000 g      | 2/3                                           | 5<br>                 | 1<br> |
|                                 | Poulet rôti              | Entier               | 600 - 3000 g      | -                                             | 2<br>                 |       |
|                                 |                          | Escalope / Blanc     | 1 - 5 cm          | 2/3                                           | 5<br>                 |       |
|                                 | Plats de viande          | Kebab                | une grille        |                                               | 5<br>                 | 4<br> |
|                                 |                          | Saucisses et Würstel | 1,5 - 4 cm        |                                               | 5<br>                 | 4<br> |
|                                 | Viande cuite à la vapeur | Escalopes de poulet  | 1 - 5 cm          | -                                             | 2<br>                 |       |
|                                 |                          | Escalopes de dinde   | 1 - 5 cm          | -                                             | 2<br>                 |       |

## ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèchefrite / Plaque de cuisson

Lèchefrite contenant 500 ml d'eau



|         | Recette                        |                                  | Quantité suggérée  | Retourne-<br>ment (du<br>temps de<br>cuisson) | Niveau et Accessoires |   |
|---------|--------------------------------|----------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------|-----------------------|---|
| Poisson | Filets rôtis                   | Filets/tranches de poisson       | 0,5 - 3 cm         | -                                             | 5                     |   |
|         |                                | Filets surgelés                  | 0,5 - 3 cm         | -                                             | 4                     |   |
|         | Filets à la vapeur ☁           | Filets/tranches de poisson       | 0,5 - 3 cm         | —                                             | 3                     | 2 |
|         |                                | Filets surgelés                  | 0,5 - 3 cm         | -                                             | 3                     | 2 |
|         | Fruits de mer grillés          | Pétoncles                        | un lèchefrite      | —                                             | 4                     |   |
|         |                                | Moules                           | un lèchefrite      | -                                             | 4                     |   |
|         |                                | Crevettes                        | un lèchefrite      | -                                             | 4                     | 3 |
|         |                                | Crevettes                        | un lèchefrite      | -                                             | 4                     | 3 |
|         | Fruits de mer/à la vapeur ☁    | Pétoncles                        | un lèchefrite      | —                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | Moules                           | un lèchefrite      | —                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | Crevettes                        | un lèchefrite      | —                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | Crevettes                        | un lèchefrite      | —                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | Calmar                           | 100 - 500 g        | -                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | Poulpe                           | 500 - 2000 g       | -                                             | 2                     | 1 |
|         |                                |                                  |                    |                                               |                       |   |
| Légumes | Légumes rôtis                  | Pommes de terre - Fraîches       | 500 - 1500 g       | -                                             | 3                     |   |
|         |                                | Légumes farcis                   | 100 - 500 g chacun | -                                             | 3                     |   |
|         |                                | Légumes rôtis                    | 500 - 1500 g       | -                                             | 3                     |   |
|         | Légumes gratinés               | Pommes de terre                  | un lèchefrite      | —                                             | 3                     |   |
|         |                                | Tomates                          | un lèchefrite      | —                                             | 3                     |   |
|         |                                | Poivrons                         | un lèchefrite      | -                                             | 3                     |   |
|         |                                | Brocoli                          | un lèchefrite      | —                                             | 3                     |   |
|         |                                | Chou-fleur                       | un lèchefrite      | —                                             | 3                     |   |
|         |                                | Autres                           | un lèchefrite      | —                                             | 3                     |   |
|         |                                |                                  |                    |                                               |                       |   |
|         | Légumes frais à la vapeur ☁    | Pommes de terre entières         | 100 - 300 g        | -                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | Pommes de terre petites/morceaux | 100 - 300 g        | -                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | Petits pois                      | 200 - 3000 g       | -                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | Carottes                         | 200 - 2000 g       | -                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | Brocoli                          | 200 - 2000 g       | -                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | Chou-fleur                       | 200 - 2000 g       | -                                             | 2                     | 1 |
|         | Légumes surgelés à la vapeur ☁ | Petits pois                      | 200 - 3000 g       | -                                             | 2                     | 1 |
|         | Fruits à la vapeur ☁           | Entier                           | 100 - 500 g        | -                                             | 2                     | 1 |
|         |                                | En morceaux                      | -                  | -                                             | 2                     | 1 |

|                           | Recette                 | Quantité suggérée  | Retourne-<br>ment (du<br>temps de<br>cuisson) | Niveau et Accessoires                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gâteaux et<br>pâtisseries | Génoise en moule        | 500 - 1200 g       | -                                             | 2<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Biscuits                | 200 - 600 g        | -                                             | 3<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Croissants frais        | un lèchefrite      | —                                             | 3<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Croissants surgelés     | un lèchefrite      | —                                             | 3<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Pâte à choux            | un lèchefrite      | -                                             | 3<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Tarte en moule          | 400 - 1600 g       | -                                             | 3<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Strudel                 | 400 - 1600 g       | -                                             | 3<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Tarte farcie aux fruits | 500 - 2000 g       | -                                             | 2<br>                                                                                                                                                                                                           |
| Gâteaux salés             | -                       | 800 - 1200 g       | -                                             | 2<br>                                                                                                                                                                                                           |
| Pain                      | Petits pains 🍞          | 60 - 150 g chacun  | —                                             | 3<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Pain de mie en moule 🍞  | 400 - 600 g chacun | —                                             | 2<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Gros pain 🍞             | 700 - 2000 g       | -                                             | 2<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Baguettes 🍞             | 200 - 300 chacun   | -                                             | 3<br>                                                                                                                                                                                                           |
| Pizzas                    | Fine                    | ronde - plateau    | —                                             | 2<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Épaisse                 | ronde - plateau    | -                                             | 2<br>                                                                                                                                                                                                           |
|                           | Produits surgelés       | 1 - 4 couches      | —                                             | 2<br>                                                                                                                                                                                                         |
|                           |                         |                    |                                               | 4 2<br><br>5 3 1<br><br>5 3 2 1<br> |

## ACCESSOIRES

  
Grille métallique

  
Plaque de cuisson ou  
moule à gâteau  
sur la grille métallique

  
Lèchefrite / plaque  
de cuisson  
ou plat de cuisson sur  
la grille métallique

  
Lèchefrite / Plaque de  
cuisson

  
Lèchefrite contenant  
500 ml d'eau

  
Panier vapeur

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Ne recouvrez pas l'intérieur du four

de papier aluminium.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les

surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

## SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson

d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

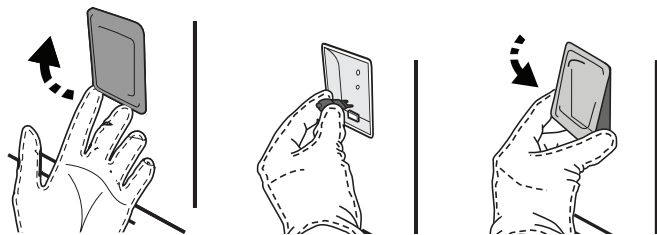
## ACCESSOIRES

- Immergez les accessoires dans une solution de liquide de lavage après utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge de lavage.

## REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

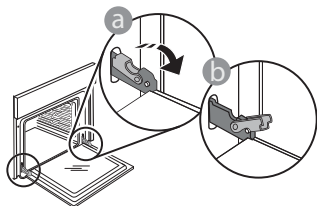
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Enlevez les supports de grille.
- Dégagez le capot de l'ampoule.
- Remplacez l'ampoule.
- Remplacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- Remplacez les supports de grille.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.



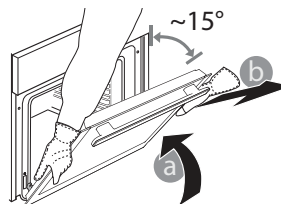
## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

- Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



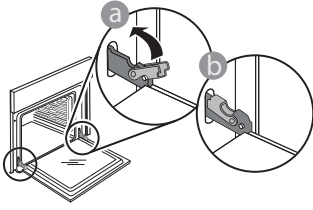
- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

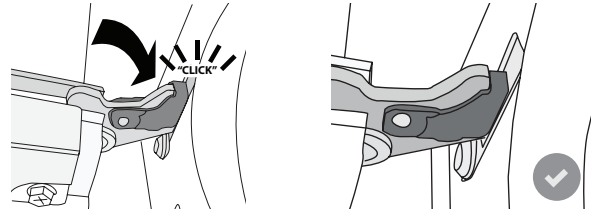


**Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



- Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



- Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

## FAQ WIFI

WiFi non disponible en Russie

### Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

### Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

### Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

### Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

### Puis-je utiliser une connexion 3G mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

### Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

### Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir le manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs connectés sans fil.

### Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ?

Appuyez sur  puis appuyez sur  WiFi ou regardez sur votre appareil : Il existe une étiquette montrant le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres, débutant par « 88:e7 ».

### Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application Bauknecht Home Net pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

### Y-a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

### À quelle distance le routeur doit-il être du four ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

### Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

### Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

### Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal WiFi du voisinage ?

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

### Que puis-je faire si apparaît à l'écran ou si l'appareil est incapable d'établir une connexion stable avec mon routeur domestique ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrement de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrement, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service

Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.

### Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil.

Certains réglages prennent quelques secondes pour apparaître dans l'application.

### Comment puis-je changer mon compte Bauknecht tout en conservant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte mais rappelez-vous d'effacer vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

### J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

Vous pouvez soit conserver les mêmes paramètres (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les paramètres précédents de l'appareil et les reconfigurer.

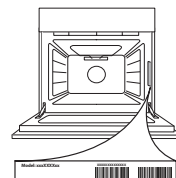
## GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème                                                                                                           | Cause possible                                                                                                                                                                                                                                                           | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne fonctionne pas.                                                                                         | Coupure de courant.<br>Débranchez de l'alimentation principale.                                                                                                                                                                                                          | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.                                                 | Défaillance du four.                                                                                                                                                                                                                                                     | Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.<br>Appuyez sur  , appuyez sur  , puis sélectionnez « Ré-initialisation d'usine ».<br>Tous les réglages enregistrés seront effacés.                                                                                                                                                 |
| L'alimentation est coupée.                                                                                         | Niveau de puissance erroné.                                                                                                                                                                                                                                              | Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour la changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de modes », puis sélectionnez « Énergie ».                                                                                                                                             |
| Le four ne chauffe pas.                                                                                            | Mode démonstration en cours.                                                                                                                                                                                                                                             | Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| L'icône  s'affiche sur l'écran. | Le routeur Wi-Fi est éteint.<br>Les propriétés de paramétrage du routeur ont changé.<br>Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil.<br>Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique.<br>La connectivité n'est pas prise en charge. | Vérifiez si le routeur Wi-Fi est connecté à Internet.<br>Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort.<br>Essayez de redémarrer le routeur.<br>Voir paragraphe « FAQ Wi-Fi »<br>Si les propriétés de votre réseau sans fil domestique ont changé, effectuez l'appariement au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ». |
| La connectivité n'est pas prise en charge.                                                                         | Activation à distance non autorisée dans votre pays.                                                                                                                                                                                                                     | Vérifiez avant de l'acheter si votre pays permet la commande à distance pour les appareils électroniques.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



**Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :**

- En visitant notre site Web **docs.bauknecht.eu**
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.





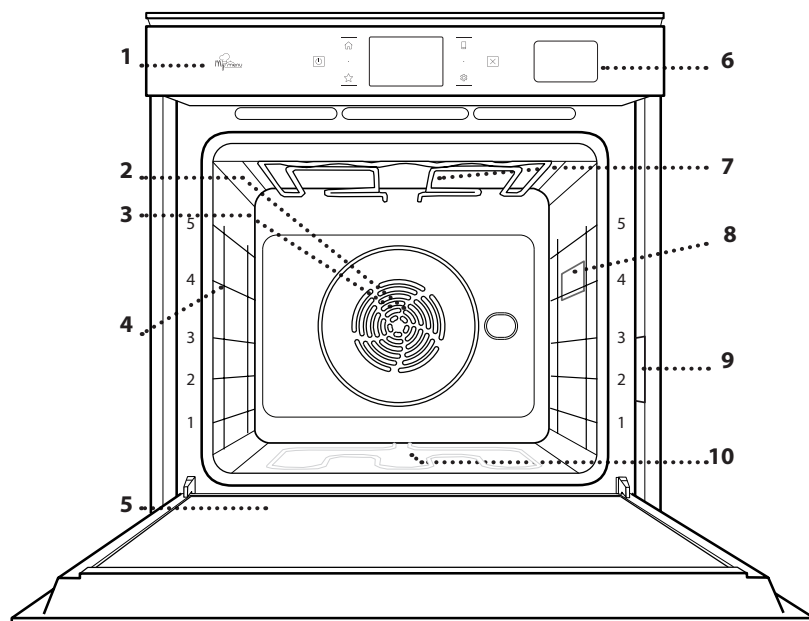
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO  
BAUKNECHT**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



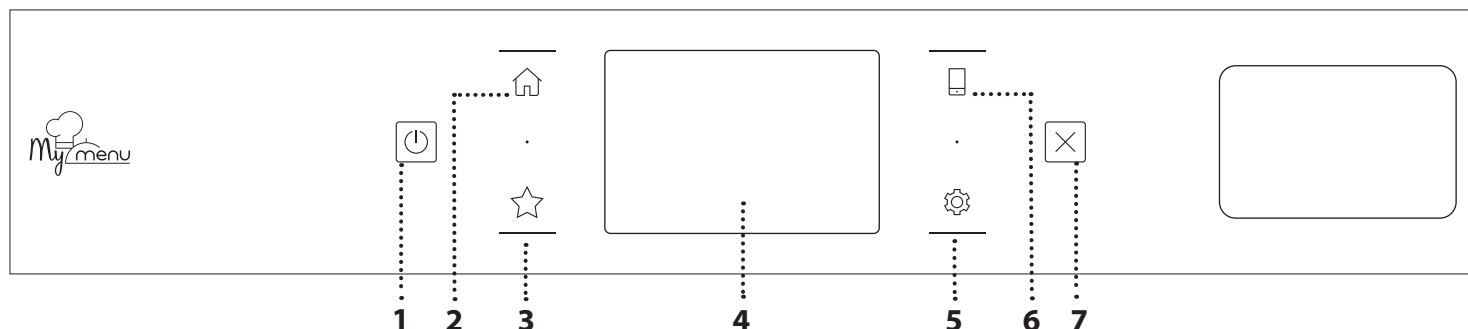
**Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

### 2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

### 3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

### 4. DISPLAY

### 5. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

### 6. CONTROLLO REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Bauknecht Home Net.

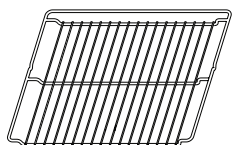
### 7. ANNULLA

Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.



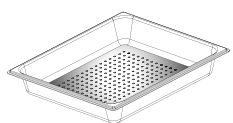
# ACCESSORI

## GRIGLIA



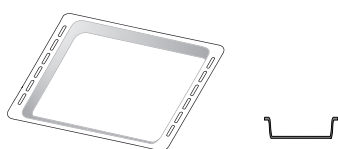
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

## TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



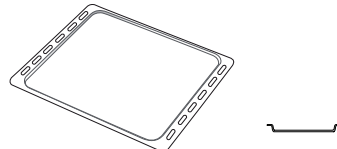
Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere i liquidi di cottura. \*\*

## LECCARDA



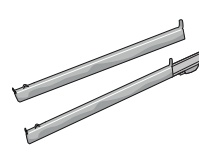
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## TEGLIA



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

\*\* Usare solo per la funzione STEAM (Vapore)

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

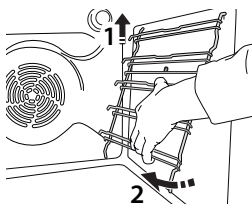
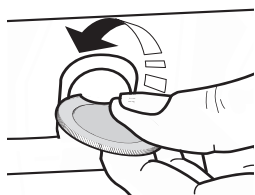
## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

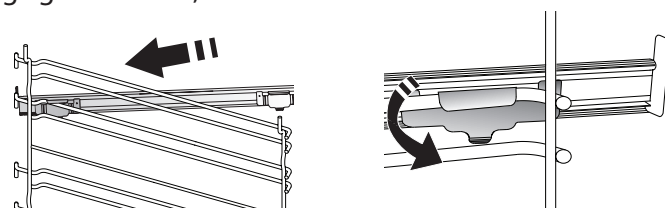
- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



## MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

# FUNZIONI DI COTTURA



## FUNZIONI MANUALI

- **STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **VENTILATO**  
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **TERMOVENTILATO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **GRILL**  
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**  
Per arrostiti grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**  
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **FUNZIONI MULTIFLOW**  
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **VAPORE**
  - » **100% VAPORE**  
Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.
  - » **TERMOVENTILATO + VAPORE**  
Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.

## • FUNZIONI SPECIALI

- » **SCONGELAMENTO**  
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
- » **TIENI IN CALDO**  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
- » **LIEVITAZIONE IN CORSO**  
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
- » **PIATTI PRONTI**  
Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- » **MAXI COOKING**  
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
- » **ECO TERMOVENTILATO**  
Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
- **MY FROZEN FOOD**  
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



## MY MENU

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

## USO DEL DISPLAY TOUCH



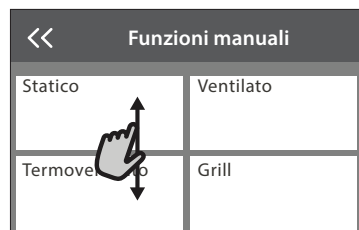
**Per selezionare o confermare:**

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



**Per scorrere lungo un menu o un elenco:**

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



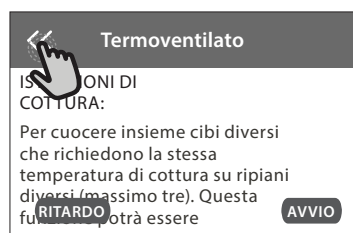
**Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:**

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".



**Per tornare alla schermata precedente:**

Toccare < .



## PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

### 2. SELEZIONE DELLA MODALITÀ IMPOSTAZIONI

Dopo avere selezionato la lingua, viene chiesto di scegliere tra "DEMO NEGOZIO" (utile per l'esposizione del prodotto nei punti vendita) o "AVANTI" per continuare.

### 3. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione Bauknecht Home Net permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

### COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

#### 1. Scaricare l'app Bauknecht Home Net

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app Bauknecht Home Net presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app Bauknecht Home Net può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

## 2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

## 3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance Identifier), riportato sulla targhetta matricola applicata sul prodotto.

## 4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica.

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti. Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio.

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

## IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

## 4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

## 5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

È opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni My Menu.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

## 2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

### DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio

se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

## 3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MY MENU

Le funzioni My Menu permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "MY MENU ALIMENTI" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "MY MENU OCCASIONI SPECIALI".

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

#### 4. IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI INIZIO / FINE COTTURA

Prima di avviare una funzione di cottura, è possibile impostare un ritardo in modo che la funzione abbia inizio o abbia termine all'ora selezionata.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio o l'ora di fine desiderata.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare .

#### 5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

- Premendo  è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

#### 6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

#### 7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni My Menu prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.

- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe chiedere di controllare nuovamente gli alimenti. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

#### 8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display avvertono che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

#### 9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

#### COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni. Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

#### DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente
- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

#### MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.



- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
  - Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.
- È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:

- Toccare l'icona ★ sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere .
- Selezionare  "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

## 10. STRUMENTI

L'icona  permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti". Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

### ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Bauknecht Home Net.

### CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

### LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

### AUTO PULIZIA

Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

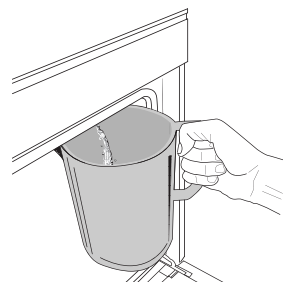
- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.

- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di pulizia.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

## • SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel serbatoio. Per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare sempre lo scarico ogni volta che si utilizza il forno con un ciclo a vapore.



Una volta selezionata la funzione "Scarico acqua", premere  e seguire le azioni indicate: aprire la porta e appoggiare una caraffa capiente sotto l'ugello di scarico, situato nella parte in basso a destra del pannello. Una volta iniziato lo scarico, tenere la caraffa in posizione fino al termine del processo. La

durata media dello scarico a pieno carico è di circa tre minuti.

Se necessario, è possibile mettere in pausa il processo di scarico premendo il pulsante INDIETRO o STOP (per esempio nel caso in cui la vasca fosse già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È CALDA - ATTENDERE".

## • DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere il serbatoio e il circuito del vapore in condizioni ottimali.

Il messaggio <DECALCIFICARE> verrà visualizzato sul display, per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente. Il fabbisogno di decalcificazione viene attivato dal numero di cicli di cottura a vapore eseguiti o dalle ore di lavoro del bollitore a vapore dall'ultimo ciclo di decalcificazione (vedere la tabella sottostante).

| Il MESSAGGIO "DECALCIFICARE" appare dopo                   | COSA FARE                                                                                                |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 cicli di cottura a vapore<br>22 ore di cottura a vapore | Si consiglia la decalcificazione                                                                         |
| 20 cicli di cottura a vapore                               | Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione |
| 30 ore di cottura a vapore                                 |                                                                                                          |

La procedura di decalcificazione può essere eseguita ogniqualvolta l'utente desideri una pulizia più profonda del serbatoio e del circuito del vapore interno.

La durata media della funzione è di circa 180 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.



Nota: è possibile mettere in pausa la funzione; se tuttavia si sceglie di annullarla, sarà necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione dall'inizio.

» **FASE 1: SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)**

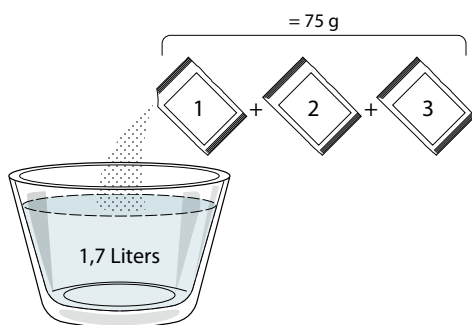
Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È CALDA - ATTENDERE".

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» **FASE 2: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)**

Quando il display visualizza <AGG. 1,7 L DI SOLUZIONE>, versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Si consiglia di preparare la soluzione decalcificante versando 3 bustine (corrispondenti a 75g) di anticalcare specifico Oven WPRO\* in 1,7 litri d'acqua potabile a temperatura ambiente.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere  per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

» **FASE 3: SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)**

Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

» **FASE 4: RISCIAQUO (~20 min.)**

Il ciclo di risciacquo ha la funzione di pulire il serbatoio e il circuito del vapore. Quando il display visualizza <AGGIUNGERE ACQUA PER RISCIAQUARE>, versare l'acqua potabile nel cassetto, fino a quando il display mostra "SERBATOIO PIENO", quindi premere  per avviare il primo risciacquo.

» **FASE 5: SCARICO (fino a 3 min.)**

» **FASE 6: RISCIAQUO (~20 min.)**

» **FASE 7: SCARICO (fino a 3 min.)**

» **FASE 8: RISCIAQUO (~20 min.)**

» **FASE 9: SCARICO (fino a 3 min.)**

Dopo l'ultima operazione di scarico premere OK per completare la decalcificazione. Quando la procedura di decalcificazione è completata, sarà possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

\*WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

Bauknecht non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.



**SILENZIOSO**

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.



**BLOCCO TASTI**

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.



**ALTRE MODALITÀ**

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.



**PREFERENZE**

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



**WI-FI**

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



**INFO**

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

# TABELLA DI COTTURA

| RICETTA                                            | FUNZIONE                                                                            | PRERI-SCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL | DURATA (Min) | RIPIANO E ACCESSORI                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torte lievitate / Pan di Spagna                    |    | -                 | 170                              | 30 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                    |    | -                 | 160                              | 30 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                    |    | -                 | 160                              | 30 - 50      |                                                                                             |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele) |    | -                 | 160 - 200                        | 30 - 85      |                                                                                                                                                                                |
|                                                    |    | -                 | 160 - 200                        | 35 - 90      |                                                                                             |
| Biscotti / Pasta frolla                            |    | -                 | 150                              | 20 - 40      |                                                                                                                                                                                |
|                                                    |    | -                 | 140                              | 30 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                    |    | -                 | 140                              | 30 - 50      |                                                                                             |
|                                                    |    | -                 | 135                              | 40 - 60      |          |
| Tortine / Muffin                                   |    | -                 | 170                              | 20 - 40      |                                                                                                                                                                                |
|                                                    |    | -                 | 150                              | 30 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                    |    | -                 | 150                              | 30 - 50      |                                                                                             |
|                                                    |    | -                 | 150                              | 40 - 60      |          |
| Bignè                                              |   | -                 | 180 - 200                        | 30 - 40      |                                                                                                                                                                               |
|                                                    |  | -                 | 180 - 190                        | 35 - 45      |                                                                                         |
|                                                    |  | -                 | 180 - 190                        | 35 - 45 *    |    |
| Meringhe                                           |  | -                 | 90                               | 110 - 150    |                                                                                                                                                                              |
|                                                    |  | -                 | 90                               | 130 - 150    |                                                                                         |
|                                                    |  | -                 | 90                               | 140 - 160 *  |    |
| Pane / Pizza / Focaccia                            |  | -                 | 190 - 250                        | 15 - 50      |                                                                                                                                                                              |
|                                                    |  | -                 | 190 - 230                        | 20 - 50      |                                                                                         |
| Pizza (Sottile, spessa, focaccia)                  |  | -                 | 220 - 240                        | 25 - 50 *    |    |
| Pizza surgelata                                    |  | -                 | 250                              | 10 - 15      |                                                                                                                                                                              |
|                                                    |  | -                 | 250                              | 10 - 20      |                                                                                         |
|                                                    |  | -                 | 220 - 240                        | 15 - 30      |    |
| Torte salate (torta di verdure, quiche)            |  | -                 | 180 - 190                        | 45 - 55      |                                                                                                                                                                              |
|                                                    |  | -                 | 180 - 190                        | 45 - 60      |                                                                                         |
|                                                    |  | -                 | 180 - 190                        | 45 - 70 *    |    |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia           |  | -                 | 190 - 200                        | 20 - 30      |                                                                                                                                                                              |
|                                                    |  | -                 | 180 - 190                        | 20 - 40      |                                                                                         |
|                                                    |  | -                 | 180 - 190                        | 20 - 40 *    |    |

## FUNZIONI



Statico



Termovenilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Eco Termovenilato

| RICETTA                                                                                                                         | FUNZIONE            | PRERI-SCALDA-MENTO | TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL | DURATA (Min) | RIPIANO E ACCESSORI |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|----------------------------------|--------------|---------------------|
| Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati                                                                                          |                     | -                  | 190 - 200                        | 45 - 65      |                     |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg                                                                                         |                     | -                  | 190 - 200                        | 80 - 110     |                     |
| Maiale arrosto con cotenna 2 kg                                                                                                 |                     | -                  | 170                              | 110 - 150    |                     |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg                                                                                                  |                     | -                  | 200 - 230                        | 50 - 100     |                     |
| Tacchino / Oca 3 kg                                                                                                             |                     | -                  | 190 - 200                        | 80 - 130     |                     |
| Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)                                                                                 |                     | -                  | 180 - 200                        | 40 - 60      |                     |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)                                                                                 |                     | -                  | 180 - 200                        | 50 - 60      |                     |
| Pane tostato                                                                                                                    |                     | -                  | 3 (Alto)                         | 3 - 6        |                     |
| Filetti / Tranci di pesce                                                                                                       |                     | -                  | 2 (media)                        | 20 - 30 **   |                     |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger                                                                                       |                     | -                  | 2 - 3 (media - alto)             | 15 - 30 **   |                     |
| Pollo arrosto 1-1,3 kg                                                                                                          |                     | -                  | 2 (media)                        | 55 - 70 ***  |                     |
| Coscio d'agnello / Stinco                                                                                                       |                     | -                  | 2 (media)                        | 60 - 90 ***  |                     |
| Patate arrosto                                                                                                                  |                     | -                  | 2 (media)                        | 35 - 55 ***  |                     |
| Verdure gratinate                                                                                                               |                     | -                  | 3 (Alto)                         | 10 - 25      |                     |
| Biscotti                                                                                                                        | <br>Biscotti        | -                  | 135                              | 50 - 70      |                     |
| Crostate                                                                                                                        | <br>Crostate        | -                  | 170                              | 50 - 70      |                     |
| Pizza al piatto                                                                                                                 | <br>Pizza al piatto | -                  | 210                              | 40 - 60      |                     |
| Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)                                                           |                     | -                  | 190                              | 40 - 120 *   |                     |
| Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1) | <br>Menu            | -                  | 190                              | 40 - 120     |                     |
| Lasagne e carne                                                                                                                 |                     | -                  | 200                              | 50 - 100 *   |                     |
| Carne e patate                                                                                                                  |                     | -                  | 200                              | 45 - 100 *   |                     |
| Pesce e verdure                                                                                                                 |                     | -                  | 180                              | 30 - 50 *    |                     |
| Arrosti ripieni                                                                                                                 |                     | -                  | 200                              | 80 - 120 *   |                     |
| Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)                                                                                       |                     | -                  | 200                              | 50 - 100 *   |                     |

\* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

\*\*\* Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera  
su griglia

Leccarda / piastra  
dolci  
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acqua

Teglia per cottura a  
vapore

## VAPORE PURO

| Ricetta                  | Preriscal-<br>damento | Temperatura (°C) | Tempo di cottura<br>(min.) | Livello e acces-<br>sori                                                            |                                                                                     |
|--------------------------|-----------------------|------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Verdure fresche (intere) | -                     | 100              | 30 - 80                    |  |  |
| Verdure fresche (pezzi)  | -                     | 100              | 15 - 40                    |  |  |
| Verdure surgelate        | -                     | 100              | 20 - 40                    |  |  |
| Pesce intero             | -                     | 90               | 40 - 50                    |  |  |
| Filetti di pesce         | -                     | 90               | 20 - 30                    |  |  |
| Filetti di pollo         | -                     | 100              | 15 - 50                    |  |  |
| Uova                     | -                     | 100              | 10 - 30                    |  |  |
| Frutta (intera)          | -                     | 100              | 15 - 45                    |  |  |
| Frutta (pezzi)           | -                     | 100              | 10 - 30                    |  |  |

## ACCESSORI

  
 Griglia

  
 Pirofila o tortiera  
 su griglia

  
 Leccarda / piastra  
 dolci o teglia su  
 griglia

  
 Leccarda / teglia

  
 Leccarda con  
 500 ml di acqua

  
 Teglia per cottura a  
 vapore

## TERMOVENTILATO + VAPORE

| Ricetta                                         | Livello del vapore | Preriscaldamento | Temperatura (°C) | Tempo di cottura (min.) | Livello e accessori                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------|--------------------|------------------|------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pasta frolla / Biscotti                         | BASSO              | -                | 140 - 150        | 35 - 55                 |                                                                                                                                                                          |
|                                                 | BASSO              | -                | 140              | 30 - 50                 |                                                                                       |
|                                                 | BASSO              | -                | 140              | 40 - 60                 |    |
| Tortine / Muffin                                | BASSO              | -                | 160 - 170        | 30 - 40                 |                                                                                                                                                                          |
|                                                 | BASSO              | -                | 150              | 30 - 50                 |                                                                                       |
|                                                 | BASSO              | -                | 150              | 40 - 60                 |    |
| Torte lievitate                                 | BASSO              | -                | 170 - 180        | 40 - 60                 |                                                                                                                                                                          |
| Torte lievitate                                 | BASSO              | -                | 160 - 170        | 30 - 40                 |                                                                                                                                                                          |
| Focaccia                                        | BASSO              | -                | 200 - 220        | 20 - 40                 |                                                                                                                                                                          |
| Pane                                            | BASSO              | -                | 170 - 180        | 70 - 100                |                                                                                                                                                                          |
| Panini                                          | BASSO              | -                | 200 - 220        | 30 - 50                 |                                                                                                                                                                          |
| Baguette                                        | BASSO              | -                | 200 - 220        | 30 - 50                 |                                                                                                                                                                          |
| Patate arrosto                                  | MEDIO              | -                | 200 - 220        | 50 - 70                 |                                                                                                                                                                          |
| Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg                   | MEDIO              | -                | 180 - 200        | 60 - 100                |                                                                                                                                                                          |
| Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)           | MEDIO              | -                | 160 - 180        | 60-80                   |                                                                                                                                                                         |
| Roast beef al sangue 1 kg                       | MEDIO              | -                | 200 - 220        | 40 - 50                 |                                                                                                                                                                        |
| Roast beef al sangue 2 kg                       | MEDIO              | -                | 200              | 55 - 65                 |                                                                                                                                                                        |
| Coscia d'agnello                                | MEDIO              | -                | 180 - 200        | 65 - 75                 |                                                                                                                                                                        |
| Stinco di maiale stufato                        | MEDIO              | -                | 160 - 180        | 85 - 100                |                                                                                                                                                                        |
| Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)             | MEDIO              | -                | 200 - 220        | 50 - 70                 |                                                                                                                                                                        |
| Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)             | MEDIO              | -                | 200 - 220        | 55 - 65                 |                                                                                                                                                                        |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) | MEDIO              | -                | 180 - 200        | 25 - 40                 |                                                                                                                                                                        |
| Filetti di pesce                                | ALTO               | -                | 180 - 200        | 15 - 30                 |                                                                                                                                                                        |

### COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene: ricetta, preriscaldamento, temperatura (°C), livello grill, tempo di cottura (in minuti), accessori e livello/i consigliati per la cottura. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di preferire le tortiere o le teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.



# TABELLA DI COTTURA

|                          | Ricetta           |                     | Quantità consigliata | Girare (del tempo di cottura) | Livello e accessori |       |
|--------------------------|-------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------|---------------------|-------|
| Stufati / Pasta al forno | Lasagna fresca    |                     | 500 - 3000 g         | -                             | 2<br>               | 1<br> |
|                          | Lasagne surgelate |                     | 500 - 3000 g         | -                             | 2<br>               | 1<br> |
| Riso e cereali           | Riso              | Riso bianco         | 100 - 500 g          | -                             | 2<br>               | 1<br> |
|                          |                   | Riso integrale      | 100 - 500 g          | -                             | 2<br>               | 1<br> |
|                          |                   | Riso integrale      | 100 - 500 g          | -                             | 2<br>               | 1<br> |
|                          | Semi e cereali    | Quinoa              | 100 - 300 g          | -                             | 2<br>               |       |
|                          |                   | Miglio              | 100 - 300 g          | -                             | 3<br>               |       |
|                          |                   | Orzo                | 100 - 300 g          | -                             | 3<br>               |       |
|                          |                   | Farro               | 100 - 300 g          | -                             | 3<br>               |       |
|                          |                   |                     |                      |                               |                     |       |
| Carni                    | Manzo             | Arrosto             | 600 - 2000 g         | -                             | 3<br>               |       |
|                          |                   | Bistecca            | 2 - 4 cm             | 2/3                           | 3<br>               |       |
|                          |                   | Burger              | 1,5 - 3 cm           | 3/5                           | 5<br>               |       |
|                          | Maiale            | Arrosto             | 600 - 2500 g         | -                             | 3<br>               |       |
|                          |                   | Costine             | 500 - 2000 g         | 2/3                           | 5<br>               | 1<br> |
|                          | Pollo arrosto     | Intero              | 600 - 3000 g         | -                             | 2<br>               |       |
|                          |                   | Filetto/Petto       | 1 - 5 cm             | 2/3                           | 5<br>               |       |
|                          | Piatti di carne   | Kebab               | una griglia          |                               | 5<br>               | 4<br> |
|                          |                   | Salsicce & wurstel  | 1,5 - 4 cm           |                               | 5<br>               | 4<br> |
|                          | Carne a vapore    | Filetti di pollo    | 1 - 5 cm             | -                             | 2<br>               |       |
|                          |                   | Filetti di tacchino | 1 - 5 cm             | -                             | 2<br>               |       |

## ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Leccarda / piastra dolci  
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con  
500 ml di acqua



|         | Ricetta                       |                           | Quantità consigliata | Girare (del tempo di cottura) | Livello e accessori |   |
|---------|-------------------------------|---------------------------|----------------------|-------------------------------|---------------------|---|
| Pesce   | Filetti-arrosto               | Filetti di pesce / tranci | 0,5 - 3 cm           | -                             | 5                   |   |
|         |                               | Filetti surgelati         | 0,5 - 3 cm           | -                             | 4                   |   |
|         | Filetti al vapore 🍽️          | Filetti di pesce / tranci | 0,5 - 3 cm           | -                             | 3                   | 2 |
|         |                               | Filetti surgelati         | 0,5 - 3 cm           | -                             | 3                   | 2 |
|         | Frutti di mare grigliati      | Capesante                 | una teglia           | -                             | 4                   |   |
|         |                               | Cozze                     | una teglia           | -                             | 4                   |   |
|         |                               | Gamberetti                | una teglia           | -                             | 4                   | 3 |
|         |                               | Gamberetti                | una teglia           | -                             | 4                   | 3 |
|         | Frutti di mare/al vapore 🍽️   | Capesante                 | una teglia           | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | Cozze                     | una teglia           | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | Gamberetti                | una teglia           | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | Gamberetti                | una teglia           | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | Calamario                 | 100 - 500 g          | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | Polipo                    | 500 - 2000 g         | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               |                           |                      |                               |                     |   |
| Verdure | Verdure arrostate             | Patate - Fresche          | 500 - 1500 g         | -                             | 3                   |   |
|         |                               | Verdure ripiene           | 100 - 500 g l'una    | -                             | 3                   |   |
|         |                               | Verdure arrostate         | 500 - 1500 g         | -                             | 3                   |   |
|         | Verdure gratinate             | Patate                    | una teglia           | -                             | 3                   |   |
|         |                               | Pomodori                  | una teglia           | -                             | 3                   |   |
|         |                               | Peperoni                  | una teglia           | -                             | 3                   |   |
|         |                               | Broccoli                  | una teglia           | -                             | 3                   |   |
|         |                               | Cavolfiore                | una teglia           | —                             | 3                   |   |
|         |                               | Altro                     | una teglia           | -                             | 3                   |   |
|         | Verdure fresche a vapore 🍽️   | Patate intere             | 100 - 300 g          | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | Patate piccole / in pezzi | 100 - 300 g          | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | Piselli                   | 200 - 3000 g         | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | Carote                    | 200 - 2000 g         | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | Broccoli                  | 200 - 2000 g         | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | Cavolfiore                | 200 - 2000 g         | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               |                           |                      |                               |                     |   |
|         | Verdure surgelate a vapore 🍽️ | Piselli                   | 200 - 3000 g         | -                             | 2                   | 1 |
|         | Frutta al vapore 🍽️           | Intero                    | 100 - 500 g          | -                             | 2                   | 1 |
|         |                               | A pezzi                   | -                    | -                             | 2                   | 1 |

|               | Ricetta                                                                                              | Quantità consigliata | Girare (del tempo di cottura) | Livello e accessori                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torte e dolci | Pan di Spagna                                                                                        | 500 - 1200 g         | —                             | 2                                                                                                                                                                                                      |
|               | Biscotti                                                                                             | 200 - 600 g          | -                             | 3                                                                                                                                                                                                      |
|               | Croissant (freschi)                                                                                  | una teglia           | —                             | 3                                                                                                                                                                                                      |
|               | Croissant (surgelati)                                                                                | una teglia           | —                             | 3                                                                                                                                                                                                      |
|               | Bignè                                                                                                | una teglia           | -                             | 3                                                                                                                                                                                                      |
|               | Crostata                                                                                             | 400 - 1600 g         | -                             | 3                                                                                                                                                                                                      |
|               | Strudel                                                                                              | 400 - 1600 g         | -                             | 3                                                                                                                                                                                                      |
|               | Torta ripiena alla frutta                                                                            | 500 - 2000 g         | -                             | 2                                                                                                                                                                                                      |
| Torte salate  | -                                                                                                    | 800 - 1200 g         | -                             | 2                                                                                                                                                                                                      |
| Pane          | Panini              | 60 - 150 g l'uno     | -                             | 3                                                                                                                                                                                                      |
|               | Pancarrè in stampo  | 400 - 600 g l'uno    | —                             | 2                                                                                                                                                                                                      |
|               | Pagnotta            | 700 - 2000 g         | -                             | 2                                                                                                                                                                                                      |
|               | Baguette            | 200 - 300 g l'uno    | -                             | 3                                                                                                                                                                                                      |
| Pizza         | Sottile                                                                                              | Teglia rotonda       | —                             | 2                                                                                                                                                                                                      |
|               | Alta                                                                                                 | Teglia rotonda       | -                             | 2                                                                                                                                                                                                      |
|               | Surgelati                                                                                            | Livelli 1 - 4        | —                             | 2                                                                                                                                                                                                     |
|               |                                                                                                      |                      |                               | 4 2 <br>5 3 1 <br>5 3 2 1  |

## ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera  
su grigliaLeccarda / piastra  
dolci o teglia su  
griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acquaTeglia per cottura a  
vapore

# PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

## SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto

di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

## ACCESSORI

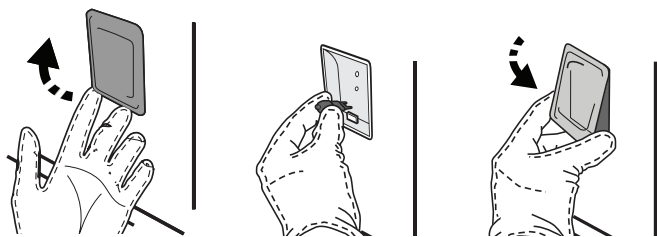
- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali.
3. Estrarre la protezione della lampadina.
4. Sostituire la lampadina.
5. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
6. Riapplicare le griglie laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

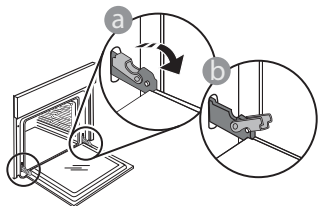
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

Non maneggiare le lampadine a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.



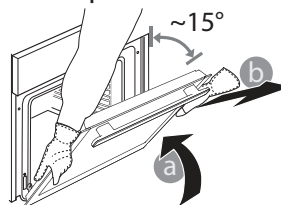
## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

- Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



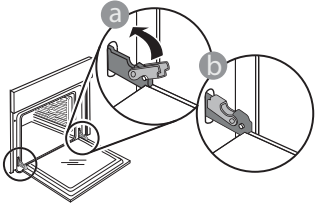
- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

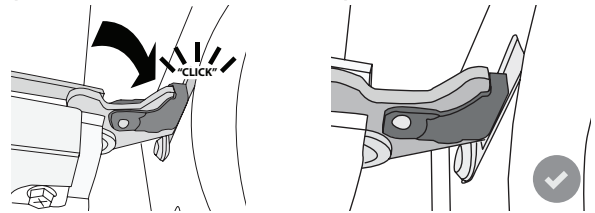


**Per rimontare la porta**, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

- Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



- Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



- Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

## DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

WiFi non disponibile in Russia

### Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

### Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

### Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

### Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

### È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.

### Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

### Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

### Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere e toccare WiFi, oppure cercare sull'apparecchio l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

### Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app Bauknecht Home Net che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

### Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

### Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

### Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Power-line (non in dotazione con l'apparecchio).

### Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

### Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale WiFi dell'abitazione.

### Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al

cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

#### Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo, verificando che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

#### Si può modificare l'account Bauknecht mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

#### Cosa occorre fare se si cambia il router?

È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                                                                                                          | Possibile causa                                                                                                                                                                                                                                                             | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non funziona.                                                                                            | Interruzione della corrente elettrica.<br>Disconnessione dalla rete elettrica.                                                                                                                                                                                              | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo per verificare se il problema persiste.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.                                              | Il forno è guasto.                                                                                                                                                                                                                                                          | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".<br>Premere  , toccare  e selezionare "Reset".<br>Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.                                                                                                                                                                                                                                  |
| L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.                                                        | La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.                                                                                                                                                                                                                   | Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  , "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza".                                                                                                                                                                                                               |
| Il forno non si riscalda.                                                                                         | È attiva la modalità demo.                                                                                                                                                                                                                                                  | Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sul display compare l'icona  . | Il router WiFi è spento.<br>Le proprietà di configurazione del router sono state modificate.<br>La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio.<br>Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica.<br>La connettività non è supportata. | Verificare che il router WiFi sia collegato a Internet.<br>Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio.<br>Provare a riavviare il router.<br>Vedere il paragrafo "WiFi / DOMANDE FREQUENTI".<br>Se sono state modificate le proprietà della rete wireless domestica, è necessario accoppiare il dispositivo alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete". |
| La connettività non è supportata.                                                                                 | L'attivazione da remoto non è consentita nel proprio paese.                                                                                                                                                                                                                 | Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il controllo remoto degli apparecchi elettronici.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il sito web **[docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)**
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il servizio assistenza clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

