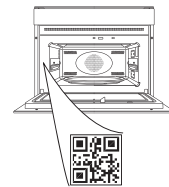




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

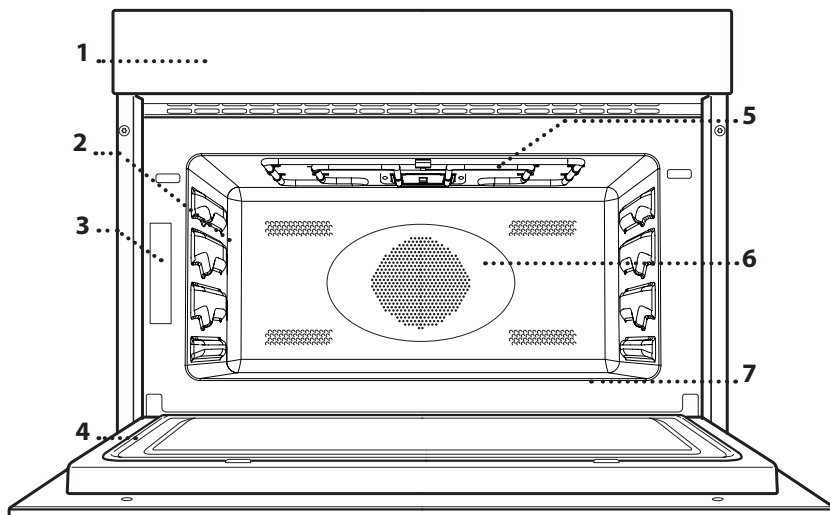
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an

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



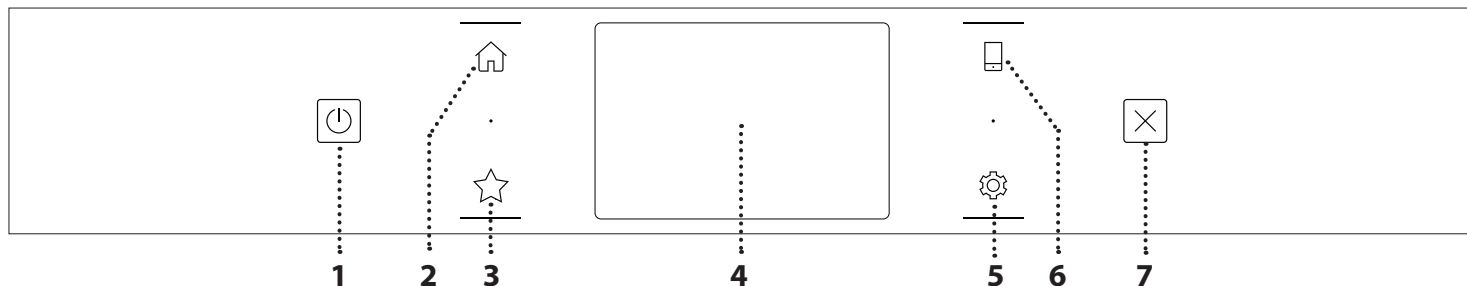
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
 2. Laufschienen
 3. Typenschild (nicht entfernen)
 4. Tür
 5. Grill
 6. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
 7. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
- Die Ebenen zum Abstellen des Rosts und sonstigen Zubehörteilen sind nummeriert, wobei 1 die niedrigste und 3 die höchste ist.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



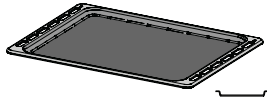
- 1. EIN / AUS**
Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.
- 2. HOME**
Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

- 3. FAVORIT**
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**
Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.
- 7. ABBRECHEN**
Zum Anhalten aller Ofen-Funktionen ausgenommen Uhr, Küchen-Timer und Bediensperre.

ZUBEHÖR

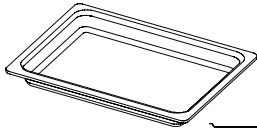
BACKBLECH



Nützlich als Auflagefläche für Backofenbehälter; das Backblech kann auch als Auflagefläche für Lebensmittel verwendet werden,

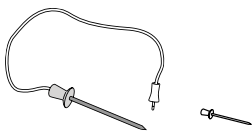
die nicht in Behältern aufbewahrt werden. Dieses Zubehör ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

GLASPFANNE



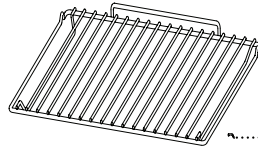
Dank der Eigenschaften des Glases, eignet sich diese Fettpfanne für alle Garmethoden. Sie fängt den Bratensaft auf, wenn sie unter den Ofenrost gestellt wird.

SPEISESONDE



Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

ROST



Der Ofenrost eignet sich für alle Garmethoden, mit Ausnahme der einzelnen „Mikrowellen“-Funktion. Die Speise direkt auf den Ofenrost stellen oder ihn als Tragfläche für

Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden. Den Ofenrost einsetzen, indem dieser leicht nach oben geneigt gehalten wird und die hintere Kante (nach oben zeigend) auf der gewünschten Einschubebene aufliegt. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dampfgaren geeignet sind..

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.

FUNKTIONEN

MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Icon	Icon
850	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.
750	Garen von Gemüse.
650	Garen von Fleisch und Fisch.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelauflauf.
350	Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.
0	Kurzzeitwecker

SCHNELLES VORHEIZEN

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

FUNKTIONEN OBER-/UNTERHITZE

• OBER-/UNTERHITZE

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise.

Icon	Icon	Icon	Icon	Icon
Kleingebäck	Ja	160 – 180	30 – 40	2
Gebäck	Ja	150-160	20 – 30	2
Pizza	Ja	230	20 – 30	1

• OBER-/UNTERHITZE + MW

Zum schnelleren Zubereiten gebackener Gerichte durch die Kombination von Ober-/Unterhitze und Mikrowelle.

Icon	Icon	Icon	Icon	Icon	Icon
Brot	-	200 – 220	90	25 – 35	1
Roastbeef (1- 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 – 45	1
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 – 40	1
Tiefkühlkost	-	160 – 180	350	20 – 30	1

	Icon	Icon	Icon
Aufwärmen	2 Tassen	850	3
Aufwärmen	Kartoffelpüree (1 kg)	850	10 – 12
Auftauen	Hackfleisch (500 g)	160	13 - 14
Garen	Biskuitkuchen	750	7 – 8
Garen	Eierpudding	750	10 - 11
Garen	Hackbraten	750	15 – 16

Erforderliches Zubehör: Glaspfanne

GRILLFUNKTIONEN

• GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren.

Toast		3	7 - 10	3
Garnelen		2	20 - 30	2

• GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten.

Kartoffelgratin	350	2	20 - 40	2
Pellkartoffeln	350	3	10 - 20	2

TURBOGRILL FUNKTIONEN

• TURBOGRILL

Für optimale Gar- und Bräunungsergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft.

Huhn Kebab (Hühnerspieße)		3	25 - 35	2
Bratkartoffeln		3	30 - 50	2

• TURBOGRILL+MW

Zum schnellen Garen und Bräunen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

Cannelloni [tiefgekühlt]	350	3	20 - 25	2
Schweinekoteletts	350	3	30 - 40	2
Brathähnchen	350	2	40 - 60	2

HEISSLUFT FUNKTIONEN

• HEISSLUFT

Zum Garen von Süßspeisen und Fleisch mit kontinuierlicher Heißluftzirkulation.

Meringen	Ja	100 - 120	40 - 50	2
Kekse / Plätzchen	Ja	170 - 180	10 - 20	2
Brotlaib	Ja	180 - 200	30 - 35	1
Biskuitrollen	Ja	210 - 220	10 - 12	2
Blätterteig	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Braten (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	1

• HEISSLUFT + MW

Zum schnellen Garen von Süßspeisen und Fleisch bei Nutzung aller Vorteile von Mikrowelle und Heißluft.

Braten	160	170	40 - 60	2
Fleischpastete	160	180	25 - 35	1
Gebackener Fisch	160	170 - 190	20 - 35	1

FUNKTIONEN FÜR BACKEN MIT UMLUFT

• BACKEN MIT UMLUFT

Zum perfekten Garen von Fleisch, Kuchen und Quiche mit flüssiger Füllung.

Gefüllter Kuchen	-	160-200	35 - 55	1
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• BACKEN MIT UMLUFT + MW

Zum schnellen Garen aller Speisen mit flüssiger Füllung durch die Kombination von Mikrowelle, Ober- & Unterhitze und Umluft.

Gefüllter Kuchen	350	160-200	25-45	2
Biskuitkuchen	90	160 - 180	30 - 35	1

SPEZIAL

• WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

• AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen.

• DIAMOND CLEAN

Zur Erleichterung der Reinigung des Garraums. Eine regelmäßige Verwendung verhindert die Bildung von Ablagerungen, welche die Oberfläche beschädigen können.

MY MENU FUNKTIONEN

Diese Funktionen wählen automatisch die beste Temperatur und Garmethode für alle Arten von Speisen.

• DYNAMIC AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf die Glaspfanne.

FLEISCH	100 g - 2,0 kg
GEFLÜGEL	100 g - 3,0 kg
FISCH	100 g - 2,0 kg
GEMÜSE	100 g - 2,0 kg
BROT	100 g - 2,0 kg

• DYNAMIC AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Die Speise in einen mikrowellen- und ofenfesten Behälter geben. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1–2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

👉	👈
SPEISETELLER	250 - 500 g
Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	
TELLERGERICHT-TIEFGEKÜHLT	250 - 500 g
Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	
SUPPE	1 – 4 Portionen
Wärmen Sie die Suppe in getrennten Schalen ohne Abdeckhaube auf	
GETRÄNKE	1 – 4 Portionen
Geben Sie einen hitzebeständigen Kunststofflöffel in einen Becher oder eine Tasse, um das Überkochen zu vermeiden	

• MY MENU GAREN

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen und beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

LESEN DER GARTABELLEN

Auflistungen in den Tabellen:

Rezepte 👉, wenn Vorheizen erforderlich ist 🔥, Temperatur 🌡️, Mikrowellen-Leistungsstufe 🌀, Leistung Grill 🔥, Gewicht 📏, Garzeit ⌚, zum Garen empfohlenes Zubehör und Ebene 📏. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, 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. 🌀 Ofenrost, 🍷 Kuchenform auf Ofenrost, 🍳 Backblech, 🍲 Glaspfanne

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

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



Zum Auswählen oder Bestätigen:

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

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf < .

Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen: „EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

ERSTER GEBRAUCH

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.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

Durch Antippen von < kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINRICHTEN DES WIFI

Die Bauknecht App 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 die Verbindung herzustellen.



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, ob das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark genug ist.

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android mit einem 1280 x 720-Bildschirm (oder höhere Auflösung) oder iOS. Sehen Sie wegen der Kompatibilität mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

Drahtlosrouter: 2,4 GHz 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 App 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 den Registrierungsprozess benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Dies ist sein eindeutiger Code, die Nummer nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an dem Produkt.

4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-Connect-Einrichtungsverfahren. Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgeräts 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).

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

Nach einem längeren Stromausfall müssen Sie Uhrzeit und Datum erneut einstellen.

4. 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.

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor, idealerweise unter Verwendung der Funktion „Schnelles Vorheizen“.

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

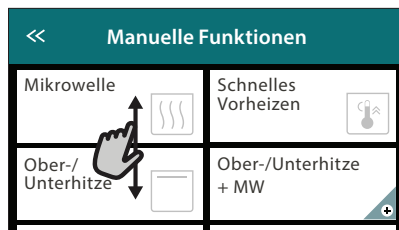
TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren. Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen und My Menu Funktionen.
- 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

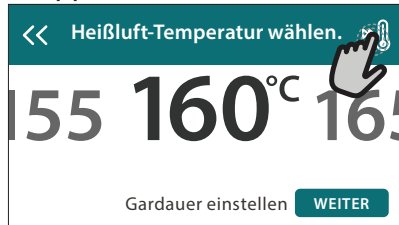
Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

TEMPERATUR

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



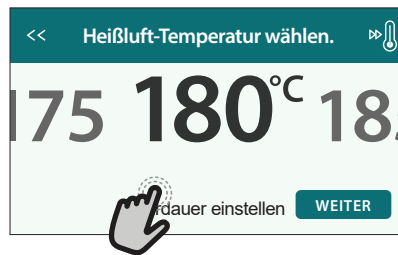
Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie  antippen, um das Vorheizen zu aktivieren.



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 schaltet sich der Ofen automatisch aus.

- 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 My Menu 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 eine Garart aus der Liste aus.
- Wählen Sie eine Funktion.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im MY MENU SPEISENLISTE (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im 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.

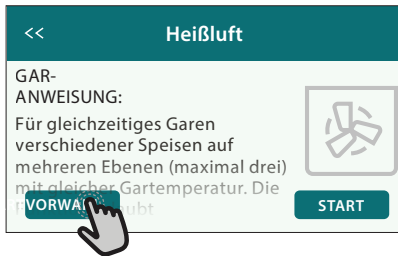
Einige der My Menu-Funktionen erfordern den Gebrauch der Speisensonde. Stecken Sie diese ein, bevor Sie die Funktion auswählen. Befolgen Sie für beste Ergebnisse mit der Sonde die Empfehlungen im entsprechenden Abschnitt.

- Folgen Sie den Aufforderungen auf dem Display, die Sie durch den Garvorgang führen.

4. EINSTELLEN DER STARTVORWAHL

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Auf „STARTVORWAHL“ tippen, um die gewünschte Startzeit 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.

Zum Programmieren einer verzögerten Garstartzeit muss die Ofenvorheizphase deaktiviert sein: 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.

Für die Mikrowellen-Funktionen ist ein Startschutz vorgesehen. Die Tür muss vor dem Start der Funktion geöffnet und geschlossen werden.

- Öffnen Sie die Tür.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen.
- Tippen Sie auf „START“.

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

- 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.

Sie können die Standardeinstellung der Vorheizoption bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

- Wählen Sie eine Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Tippen Sie auf das Symbol, um Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

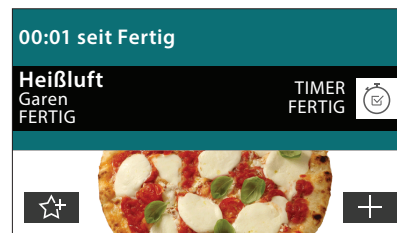
7. PAUSE DES GARVORGANGS

Bei einigen My Menu Funktionen müssen während des Garens einige Tätigkeiten ausgeführt werden. 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 fortzusetzen.

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können Sie, nachdem ein Garvorgang fertig ist, diesen als Favoriten speichern und zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen verwenden oder den Garvorgang verlängern.



- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

9. FAVORITEN

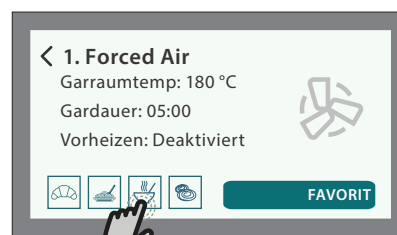
Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION


Nach Ende einer Funktion können Sie antippen, 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.

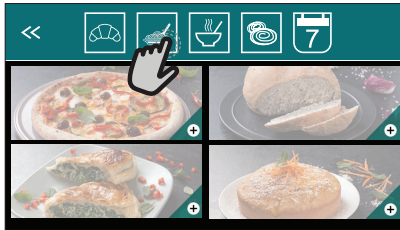


- Tippen Sie auf „FAVORIT“, um die Funktion zu speichern.



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 anzuzeigen



Das Antippen von  ermöglicht Ihnen auch, den Verlauf der zuletzt verwendeten Funktionen anzusehen.


- Blättern Sie in der erhaltenen 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 jedem 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 entsprechenden Funktion.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“.

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

- Drücken Sie .
- Wählen Sie  „Voreinstellungen“.
- Wählen Sie „Uhrzeiten und Daten“.
- Tippen Sie auf „Zeiten für Mahlzeiten“.
- Durchblättern Sie die Liste und tippen Sie die gewünschte Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

10. EXTRAS

Drücken Sie , um das Menü „Extras“ 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 .
- Tippen Sie auf .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display 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

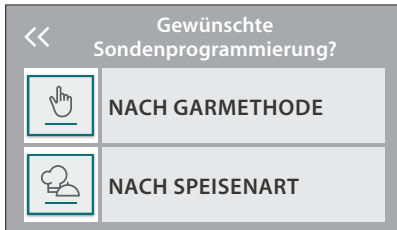
Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

SONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleisches während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde.

Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür.

Tippen Sie auf . Sie können zwischen manuellen (nach Garmethode) und My Menu (nach Speisenart) Funktionen wählen, wenn die Verwendung der Sonde gestattet oder gefordert ist.



Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird. Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

Die Sonde kann mithilfe der Bauknecht Home NetApp auf Ihrem Mobilgerät ferngesteuert werden.

VERWENDUNG DER SPEISESONDE

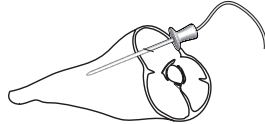
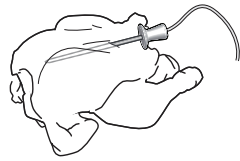
Die Verwendung der Speisesonde ermöglicht das Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln beim Garen.

Die Speisesonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese keine Knochen oder fetthaltige Teile berührt.

Geflügel: Die Spitze mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass diese in einem Hohlraum endet.

Fleischstücke oder -keulen: Die Spitze in den dicksten Teil stecken.

Fisch (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.



SELBSTREINIGUNG

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Innenraums und aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während des Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnis haben könnte.

Eine entsprechende Meldung erscheint auf dem Display, nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.



TON AUS


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



BEDIENSPERRE

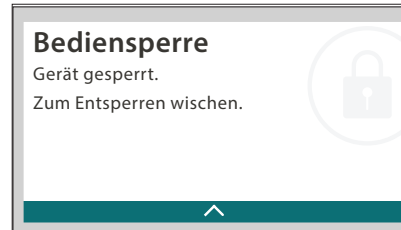
Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

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.



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



WIFI

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.



MY MENU GAREN TABELLE

Lebensmittelkategorie / Rezepte	Ebenen & Zubehöerteile	Empfohlene Menge	Info Garvorgang
ÜBERBACK. PASTA	Lasagne	 1 4 - 8 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne-tiefgek.	 1 600 g - 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
FLEISCH	Roastbeef	 1 1 - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Kalbsbraten	 1 1 - 1,5 kg	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Schweinebraten	 1 1 - 1,5 kg	
	Lammkeule	 1 1,5 - 2 kg	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Knoblauch einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Brathähnchen	 1 1 - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Hähnchenstücke	 2 800 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Ofenrost mit der Hautseite nach unten verteilen
	Gebratene Filets	 2 800 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen
	Gedünstete Filets	 1 500 g - 1 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Zitronensaft oder Suppe zugeben
	Hackbraten	 1 4 - 8 Portionen	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftschlüssen zu vermeiden
	Würste & Würstchen	 3 4 - 12 Stück	Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden
Hackfleischauflauf mit Kartoffelhaube	 1 4 - 8 Portionen	1 gehackte Zwiebel und 2 fein gewürfelte Karotten leicht anbraten. Dann 1 Esslöffel Mehl, 300 ml Kraftbrühe unterrühren und einkochen lassen, bis es dick wird. Dazu 1 Esslöffel Tomatenpüree und einen Spritzer Worcestershire Sauce geben. Geben Sie jetzt 450 g gegartes Hack vom Rind oder vom Lamm dazu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Geben Sie 4 Portionen Kartoffelbrei auf das Hackfleisch	
FISCH	Ganz-gebraten	 2 800 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
	Ganz-dampfgegart	 1 800 g - 1,5 kg	
	Gebratene Steaks	 3 4 - 8 Stück	Würzen Sie die Fisch-Steaks mit Öl und bedecken Sie diese mit Sesamsamen
	Filet gedünstet	 1 400 g - 1 kg	Gleichmäßig im Behälter verteilen. Garen Sie die Speise unter der Abdeckhaube
	Gratin-tiefgek.	 1 600 g - 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen

ZUBEHÖR

Rost



Ofen- und
mikrowellenfester
Behälter auf Rost



Glasdrehteller



Ofen- und
mikrowellenfester
Behälter auf Glaspfanne
































Backblech



Speisesonde



Lebensmittelkategorie / Rezepte	Ebenen & Zubehörteile	Empfohlene Menge	Info Garvorgang
GEMÜSE	Bratkartoffeln	 2	1 - 1,5 kg In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
	Gefülltes Gemüse	 1	4 - 8 Portionen Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen
	Pellkartoffeln	 1	4 - 8 Stück Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Die Kartoffel kreuzförmig einschneiden und nach unten gerichtet in den Ofen geben. Wenn Sie der Ofen auffordert, drehen Sie die Kartoffel um, gießen die saure Sahne darüber und würzen wie gewünscht
	Kartoffelgratin	 1	4 - 8 Portionen In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
	Tomatengratin	 1	4 - 8 Portionen In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Gemisch aus Brösel und Öl abdecken. Streuen Sie Käse darüber
	Gemüsegratin	 1	4 - 8 Portionen Die Gemüse in Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter schichten. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
	Veg. Gratin (tiefgekühlt)	 1	600 g - 1,2 kg Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Kartoffelstücke	 1	500 g - 1 kg In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Behälter verteilen
	Wurzelgemüse und Knollen	 1	200 - 800 g In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Behälter verteilen
	Tiefgekühltes Gemüse	 1	200 - 800 g Gleichmäßig im Behälter verteilen. Bei Aufforderung rühren
	Bratkartoffeln	 2	500 g - 1 kg Gleichmäßig in der Glaspfanne verteilen
	HERZHAFTE KUCHEN	Sonstiges Gemüse	 1
Quiche Lorraine		 1	1 Beschickung Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 8 Portionen zu
BROT	Quiche Lorraine tiefgekühlt	 2	200 g - 1 kg Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Brötchen (tiefgekühlt)	 2	1 Beschickung Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Sandwich-Laib in Backform	 1	1 - 3 Stück Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
	Brötchen vorgebacken	 2	1 Beschickung Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
PIZZA	Scones	 2	1 Beschickung Zu Brötchen oder in kleinere Stücke formen und auf das gefettete Backblech geben
	Pizza dünn	 2	1 Beschickung Einen Pizzateig aus 225 ml Wasser, 15 g Hefe, 400 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza dick	 2	1 Beschickung Einen Pizzateig aus 250 ml Wasser, 20 g Hefe, 450 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza, tiefgek.	 2	250 - 800 g Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
KUCHEN & GEBÄCK	Pizza-gekühlt	 2	250 - 800 g
	Biskuit in Kuchenform	 1	1 Beschickung Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Meringen	 2	1 Beschickung Bereiten Sie eine Mischung aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20-24 Stücke auf einem gefetteten Backblech formen
	Torte in Form	 1	1 Beschickung Eine Tortenform mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel durchstechen und die Marmelade darauf verteilen. Rollen Sie die Teigstücke aus, schneiden Sie ihn in Streifen und legen Sie damit oben ein Muster
	Obstkuchen	 1	1 Beschickung Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln
	Obstkuchen	 1	1 Beschickung Verkneten Sie rasch 200 g Mehl, 100 g Zucker und 150 g Butter. 1 kg in Scheiben geschnittene Äpfel gemischt mit Zucker und Zimt sowie 1 kg Rhabarber oder tiefgekühlte Beeren gemischt mit Zucker und 1 Essl. Speisestärke in ein Geschirr geben. Abschließen den Teil auf der Oberfläche bestreuen
Holländischer Apfelmuchen	 1	1 Beschickung Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Eine Füllung aus Apfelscheiben gemischt mit Zucker, Rosinen, gehackten Mandeln und Zimt darauf legen. Rollen Sie die Teigstücke aus, schneiden Sie ihn in Streifen und legen Sie damit oben ein Muster	
POPCORN	 1	100 g Geben Sie die Tüte stets direkt auf die Glaspfanne. Garen Sie immer nur eine Tüte	

WiFi FAQs

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?

Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die Bauknecht Home Net App, um zu prüfen, ob das Gerätenetzwerk sichtbar und mit der Cloud verbunden ist.

Gibt es etwas, das verhindern kann, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, ob die von Ihnen verbundenen Geräte 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 ist möglicherweise richtig mit dem Router verbunden, kann jedoch 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. Funkanbiereinstellungen: Wenn Ihr Internetdiensteanbieter 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 Internetdiensteanbieter, 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, ob 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.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.
Schutzhandschuhe tragen.

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

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 Funktion "Diamond Clean" für eine optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖR

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

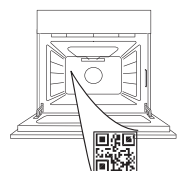
Die Glaspfanne ist spülmaschinenfest.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf.	Rufen Sie "DEMO" unter "EINSTELLUNGEN" auf und wählen Sie "Aus".
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	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. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im Abschnitt „WiFi FAQs“ nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

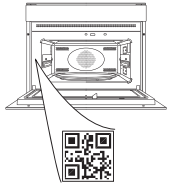
- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.bauknecht.eu
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.





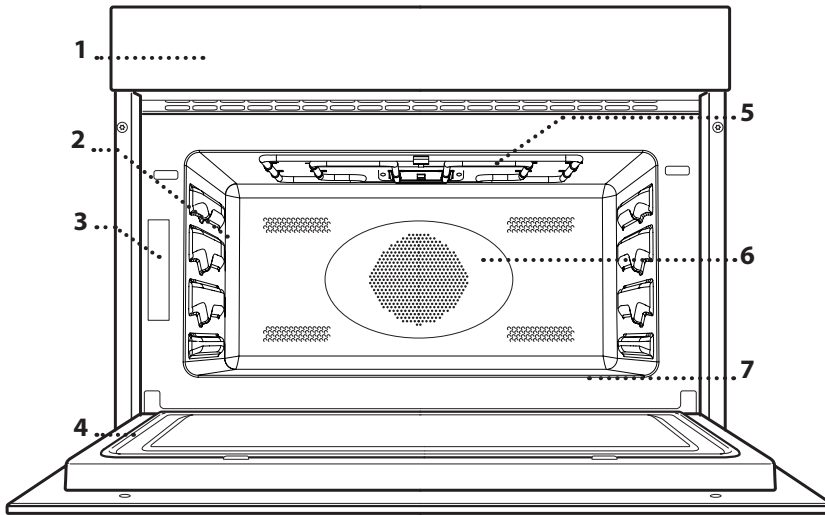
THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register

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



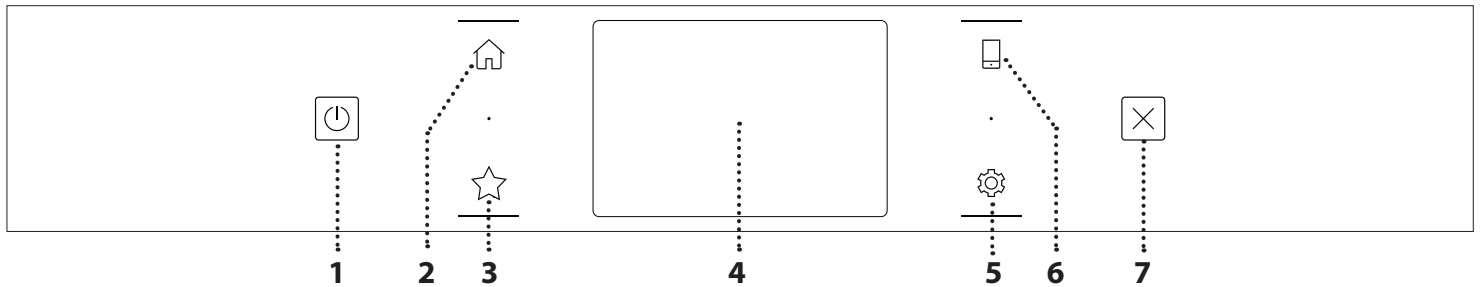
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
 2. Shelf guides
- The levels on which the wire shelf and other accessories can be placed are numbered, with 1 being the lowest and 3 being the highest.
3. Identification plate (do not remove)
 4. Door
 5. Grill
 6. Fan and circular heating element (not visible)
 7. 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

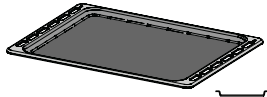
5. TOOLS
 To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

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.

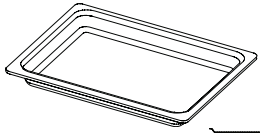
ACCESSORIES

BAKING TRAY



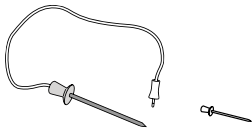
Useful as a support surface for oven baking containers; the plate can also be used for as a support surface for foods not in containers. This accessory is not suitable for microwave use.

GLASS TRAY



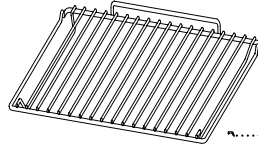
Thanks to the properties of the glass, this drip tray is suitable for all cooking modes. It collects the cooking juices when placed below the wire shelf.

FOOD PROBE



For measuring the core temperature of food during cooking.

WIRE SHELF



The wire shelf is suitable for all cooking modes except for the single "Microwave" function. You can place food directly on the wire shelf or use it to support

baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

Insert the wire shelf by holding it tilted slightly upwards and resting the rear edge (pointing upwards) on the desired level. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

FUNCTIONS

MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Icon	Temp	Description
	850	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
	750	Cooking vegetables.
	650	Cooking meat and fish.
	500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
	350	Perfect for melting butter or chocolate.
	160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
	90	Softening ice cream.
	0	Just minute-minder

	Temp	Icon	Time
Reheat	2 cups	850	3
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	850	10 - 12
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	13 - 14
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	750	10 - 11
Cook	Meat loaf	750	15 - 16

Required accessory: Glass tray

FAST PREHEATING

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.

CONVENTIONAL FUNCTIONS

CONVENTIONAL

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food.

Temp	Icon	Temp	Time	Icon
850	Yes	160 - 180	30 - 40	2
750	Yes	150 - 160	20 - 30	2
350	Yes	230	20 - 30	1

CONVENTIONAL+MW

For preparing baked dishes more quickly by combining the conventional oven and the microwave.

Temp	Icon	Temp	Temp	Time	Icon
-	-	200 - 220	90	25 - 35	1
-	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Yes	Yes	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
-	-	160 - 180	350	20 - 30	1

GRILL FUNCTIONS

• GRILL

For browning, grilling and gratins.

Toast		3	7 - 10	3
Prawns		2	20 - 30	2

• GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes.

Potatoes gratin	350	2	20 - 40	2
Jacket Potatoes	350	3	10 - 20	2

TURBO GRILL FUNCTIONS

• TURBOGRILL

For perfect cooking and browning, combining the grill and oven air convection.

Chicken Kebab		3	25 - 35	2
Roasted potatoes		3	30 - 50	2

• TURBOGRILL+MW

For quickly cooking and browning, combining the microwave, grill and the oven air convection.

Cannelloni [Frozen]	350	3	20 - 25	2
Pork Chops	350	3	30 - 40	2
Roast Chicken	350	2	40 - 60	2

FORCED AIR FUNCTIONS

• FORCED AIR

For cooking sweets and meats, using continuous hot air circulation.

Meringues	Yes	100 - 120	40 - 50	2
Cookies	Yes	170 - 180	10 - 20	2
Bread loaf	Yes	180 - 200	30 - 35	1
Swiss rolls	Yes	210 - 220	10 - 12	2
Puff pastry	Yes	180 - 190	15 - 20	2
Roast (800 g - 1.5 kg)	Yes	160 - 170	70 - 80	1

• FORCED AIR +MW

For quickly cooking sweets and meats, using all the benefits of the microwave and hot air circulation.

Roasts	160	170	40 - 60	2
Meat Pie	160	180	25 - 35	1
Baked fish	160	170 - 190	20 - 35	1

CONVECTION BAKE FUNCTIONS

• CONVECTION BAKE

For perfectly cooking meats, cakes and pies with a liquid filling.

Filled pies	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• CONVECTION BAKE + MW

For quickly cooking all food with a liquid filling, by combining the microwave, conventional heating and air convection.

Filled pies	350	160 - 200	25 - 45	2
Sponge cake	90	160 - 180	30 - 35	1

SPECIALS

• KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

• RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough.

• DIAMOND CLEAN

For making it easier to clean the cooking compartment. Regular use prevents deposits from forming, which could damage the surface.

MY MENU FUNCTIONS

These functions automatically select the best temperature and cooking method for all types of food.



• DYNAMIC DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass tray for best results.

MEAT	100 g - 2.0 kg
POULTRY	100 g - 3.0 kg
FISH	100 g - 2.0 kg
VEGETABLE	100 g - 2.0 kg
BREAD	100 g - 2.0 kg

• DYNAMIC REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food in a microwave-safe and heatproof container. At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.









	
DINNER PLATE Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	250 - 500 g
DINNER PLATE-FROZEN Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	250 - 500 g
SOUP Heat uncovered in separate bowls	1 - 4 portions
BEVERAGE Place a heat resistant plastic spoon into a mug or cup to prevent overboiling	1 - 4 portions





• MY MENU COOK

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results in the easiest and quickest way. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The list in the tables:

recipes , if preheating is needed , temperature , microwave power , grill level , weight , cooking time , 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.

 Wire Shelf,  cake tin on wire shelf,  baking tray,  glass tray

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To scroll through a menu or a list:


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



To select or confirm:

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

To go back to the previous screen:

Tap .

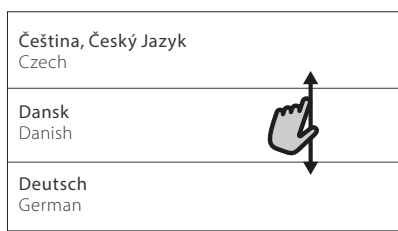
To confirm a setting or go to the next screen: Tap "SET" or "NEXT".

FIRST TIME USE

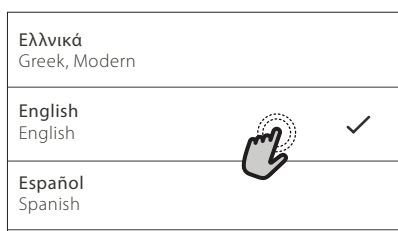
1. SELECT THE LANGUAGE

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.

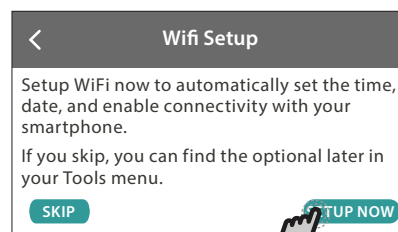


Tapping  will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

The Bauknecht app 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 set up the connection.



Otherwise, or 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 the app store 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 App 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. For the registration process You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number. Its unique code the number following the word SERVICE 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).

3. 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.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

4. 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, ideally using the "Fast preheat" function.

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

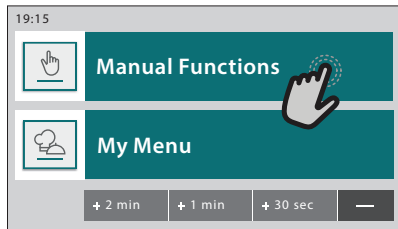
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

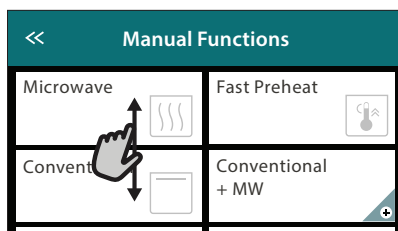
- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

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.



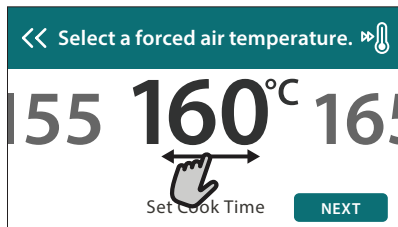
- Select the function you require by tapping it.


2. SET MANUAL FUNCTIONS

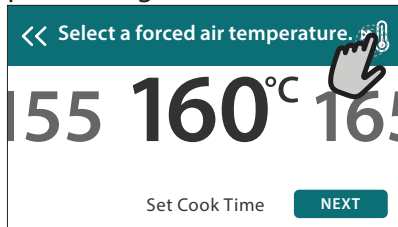
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE

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



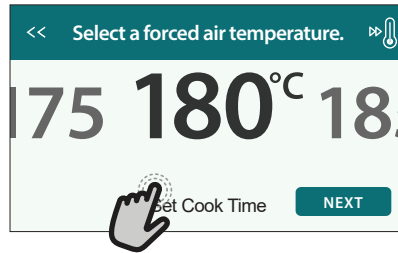
If allowed by the function, you can tap  to activate preheating.



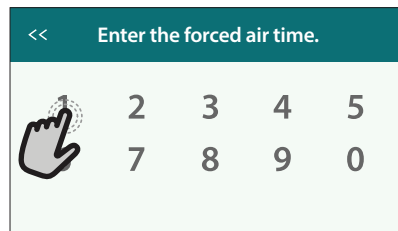
DURATION

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 oven turns off automatically.

- To start setting 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 cooking type from the list.
- Select a function.

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

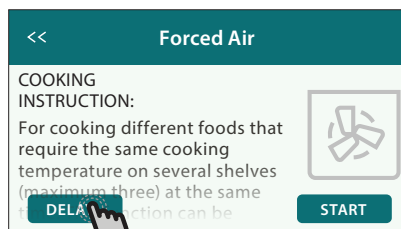
Some of the My Menu Functions require use of the food probe. Plug it in before selecting the function. For best results with the probe, follow the suggestions in the relevant section.

- Follow the on-screen prompts to guide you through the cooking process.

4. SET START DELAY

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

- Tap "DELAY" to set the start 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.

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required 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.

In microwave functions is provided a start protection. The door must be opened and closed before starting the function.

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap "START".

You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display

- 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.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Tap to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

7. PAUSING COOKING

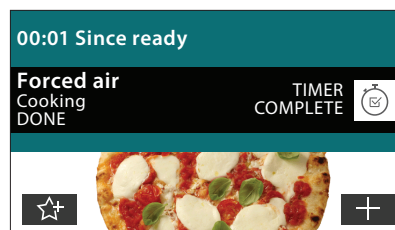
Some of the My Menu functions will require to carry out some actions during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

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

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

In some functions, once a cooking is finished, you can save it as favorite and use it quickly in the future, keeping the same settings or prolong the cooking.



- Tap to save it as a favorite.
- Tap to prolong the cooking.

9. FAVORITES

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

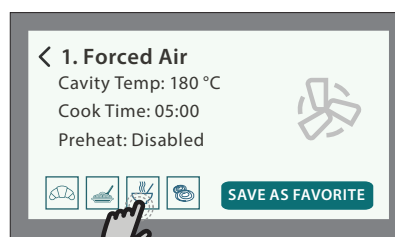
The oven automatically detects the functions you use most often. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

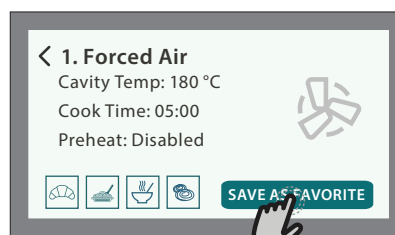
Once a function has finished, you can tap to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

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.

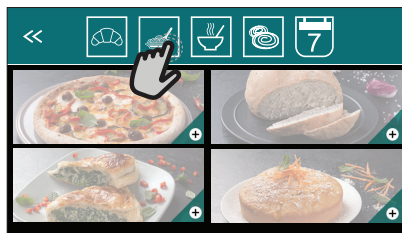


- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.



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 show the relevant lists



Tapping on also enables you to view your history of most recently used functions.

- Swipe the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

CHANGING THE SETTINGS

In the Favorites screen, you can add an image or name to each favorite to customise 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 Favorites screen, you can also delete functions you have saved:

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

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

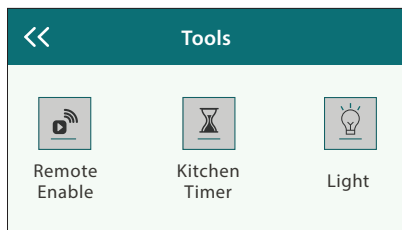
- Press .
- Select "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Swipe through the list and tap the desired time.
- Tap the relevant meal to change it.

Each time slot can be combined with one meal only.

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.

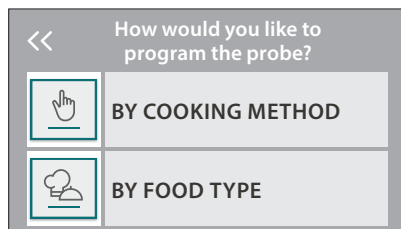


PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.

Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door.

Tap . You can choose between the manual (by cooking method) and My Menu (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.



Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed. Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

Probe can be controlled remotely using Bauknecht Home NetApp on your mobile device.

USING THE FOOD PROBE

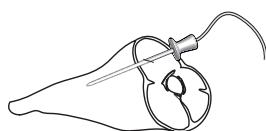
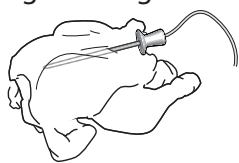
Using the food probe enables you to measure the core temperature of the food during cooking.

Insert the food probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas.

Poultry: Insert the tip into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

Joints or legs of meat: Insert the tip into the thickest part.

Fish (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the spine.



SELF CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Place 200 ml of drinking water on the bottom of the cavity and activate the function when the oven is cold.

Please note: 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.

An appropriate message will appear on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

MUTE

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

CONTROL LOCK

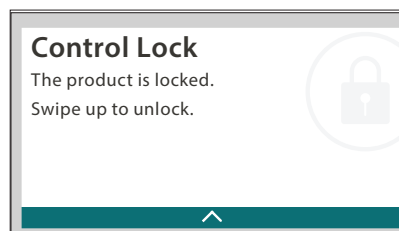
The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

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



PREFERENCES

For changing several oven settings.

WIFI

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.



MY MENU COOK TABLE

Food Category / Recipes	Level & Accessories	Suggested quantity	Cooking Info
BAKED PASTA	Lasagna	1 	4 - 8 portions Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
	Lasagna-frozen	1 	600 g - 1.2 kg Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
MEAT	Roast beef	1 	1 - 1.5 kg Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast Veal	1 	1 - 1.5 kg Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast Pork	1 	1 - 1.5 kg
	Leg of Lamb	1 	1,5 - 2 kg Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper and chopped garlic. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast Chicken	1 	1 - 1.5 kg Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
	Chicken pieces	2 	800 g - 1,2 kg Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf with the skin side down
	Roasted fillets	2 	800 g - 1.2 kg Brush with oil and season as you prefer
	Steamed fillets	1 	500 g - 1 kg Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Add lemon juice or bouillon
	Meat Loaf	1 	4 - 8 portions Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
	Sausages & Wurstel	3 	4 - 12 pieces Pierce the sausages with a fork to prevent bursting
	Shepherd's Pie	1 	4 - 8 portions Lightly fry together 1 chopped onion and 2 finely diced carrots. Add 1tbsp flour, 300ml beef stock and cook until thickened. Add 1tbsp tomato puree and dash of Worcestershire sauce. Stir in 450g minced cooked beef or lamb and season with salt and pepper. Cover the meat stew with 4 portions of mashed potatoes
FISH	Whole-roasted	2 	800 g - 1.5 kg Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
	Whole-steamed	1 	800 g - 1.5 kg
	Roasted steaks	3 	4 - 8 pieces Season fish steaks with oil and cover with sesame seeds
	Fillet steamed	1 	400 g - 1 kg Distribute evenly in the container. Cook covered
	Gratin frozen	1 	600 g - 1.2 kg Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil

ACCESSORIES

Wire shelf



Oven- and Mwo-proof container on wire shelf



Glass tray



Oven and Mwo proof container on glass tray



























Baking plate



Food Probe



Food Category / Recipes	Level & Accessories	Suggested quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	Roasted potatoes	 2	1 - 1,5 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
	Stuffed vegetables	 1	4 - 8 portions	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer
	Jacket Potatoes	 1	4 - 8 pieces	Brush with oil or melted butter. Cut a cross on the potato and place into the oven facing downwards. When the oven prompts you to turn the potato, pour over the sour cream and season as required
	Potatoes Gratin	 1	4 - 8 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
	Tomatoes Gratin	 1	4 - 8 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and cover with a mix of breadcrumb and oil. Sprinkle cheese on top
	Vegetables Gratin	 1	4 - 8 portions	Slice and interlace the vegetables each other into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
	Veg. Gratin (frozen)	 1	600 g - 1,2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Potatoes Pieces	 1	500 g - 1 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the container
	Roots & Tubers	 1	200 - 800 g	Cut in pieces. Distribute evenly in the container
	Frozen Vegetables	 1	200 - 800 g	Distribute evenly in the container. Stir when oven prompts
	Potatoes Fried	 2	500 g - 1 kg	Distribute evenly in the glass tray
	Other vegetables	 1	200 g - 800 g	Cut in pieces. Distribute evenly in the container
SALTY CAKES	Quiche Lorraine	 1	1 batch	Line a baking pan with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions
	Quiche Lorraine Frozen	 2	200 g - 1 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
BREAD	Rolls (frozen)	 2	1 batch	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
	Sandwich Loaf in tin	 1	1 - 3 pieces	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function
	Rolls prebaked	 2	1 batch	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
	Scones	 2	1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased baking tray
PIZZA	Thin pizza	 2	1 batch	Prepare a pizza dough based on 225ml water, 15g yeast, 400g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Thick pizza	 2	1 batch	Prepare a pizza dough based on 250ml water, 20g yeast, 450g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Pizza-frozen	 2	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Pizza-chilled	 2	250 - 800 g	
CAKES & PASTRIES	Sponge cake in tin	 1	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
	Meringues	 2	1 batch	Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking tray
	Tart in tin	 1	1 batch	Line a pie dish with the pastry, pierce with a fork and spread out the jam on it. Roll out the pastry scraps and cut into strips, make a lattice pattern on top
	Fruit Filled Pie	 1	1 batch	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg
	Fruit Cramble	 1	1 batch	Crumble together 200g flour, 100g sugar and 150g butter. In a dish place 1kg sliced apple mixed with sugar and cinnamon and 1kg rhubarb or frozen berries mixed with sugar and 1 tbsp corn starch. Finally sprinkle the dough on top
	Dutch Apple tart	 1	1 batch	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with sliced apples mixed with sugar, raisins, chopped almonds and cinnamon. Roll out the pastry scraps and cut into strips, make a lattice pattern on top
POPCORN	 1	100 g	Always place the bag directly on the glass tray. Pop only one bag at a time	

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.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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 "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

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.

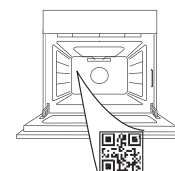
The glass tray is dishwasher safe.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.

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

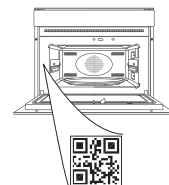
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.bauknecht.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





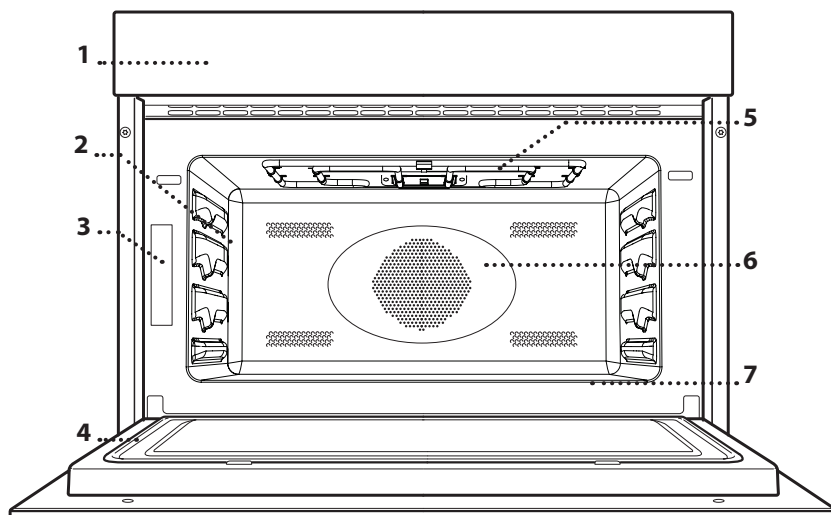
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS

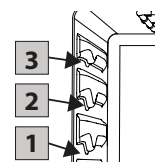


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



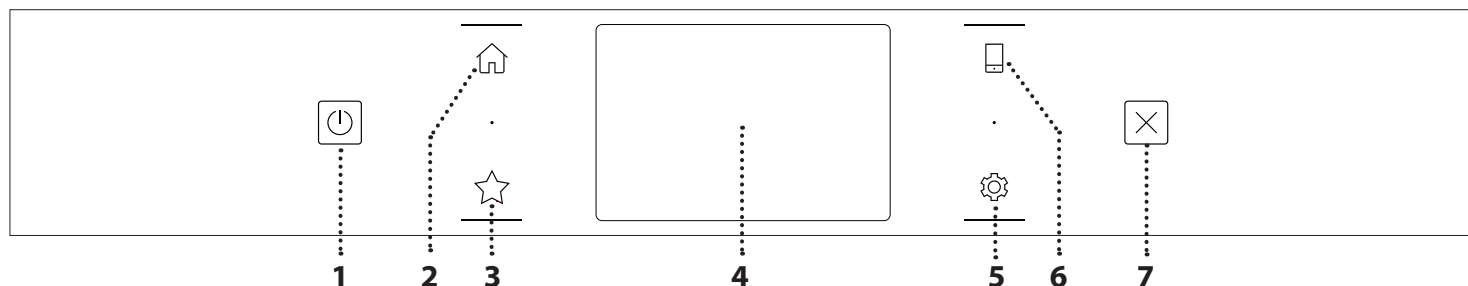
1. Panneau de commande
2. Guides pour les grilles



Les niveaux (supports de grille) sur lesquels les accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas est le numéro 1 et le plus haut le 3.

3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Grill
6. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
7. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. MARCHE / ARRÊT

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

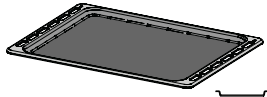
Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

7. ANNULATION

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

ACCESSOIRES

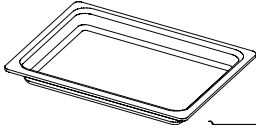
PLAQUE DE CUISSON



Utile comme surface de support pour les récipients de cuisson du four ; la plaque peut également être utilisée comme surface de

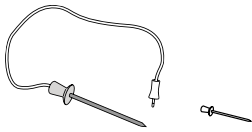
support pour les aliments qui ne se trouvent pas dans des récipients. Cet accessoire n'est pas conçu pour une utilisation au four à micro-ondes.

PLATEAU EN VERRE



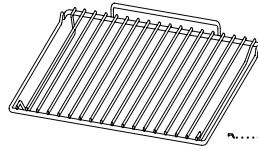
Grâce aux propriétés du verre, ce bac collecteur est adapté à tous les modes de cuisson. Il recueille les jus de cuisson lorsqu'il est placé sous la grille métallique.

SONDE POUR ALIMENTS



Pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

GRILLE MÉTALLIQUE



La grille métallique est adaptée pour tous les modes de cuisson excepté pour la fonction « Micro-ondes » seule. Vous pouvez

placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les plaques de cuisson et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur et aux micro-ondes. Insérer la grille métallique en la maintenant légèrement inclinée vers le haut et en faisant reposer le bord arrière (en pointant vers le haut) sur le niveau souhaité. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

Avant l'achat d'autres accessoires qui sont disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistants à la chaleur et adaptés pour la vapeur.

Assurez-vous qu'il y ait un intervalle d'au moins 30 mm entre le haut de tout récipient et les parois du compartiment de cuisson afin de permettre à la vapeur de s'écouler de manière suffisante.

FONCTIONS

FOUR À MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

Icone	Temps	Description
	850	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
	750	Cuisson de légumes.
	650	Cuisson de la viande et du poisson.
	500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites.
	350	Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
	160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
	90	Ramollir la crème glacée.
	0	Minuteur

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

CONVECTION NATURELLE

• CONVENTIONNEL

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous.

Temps	Icone	Température	Rotation	Grille
Petits gâteaux	Oui	160 - 180	30 - 40	2
Biscuits	Oui	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Oui	230	20 - 30	1

• CONVENTIONNELLE + MO

Pour préparer des plats plus rapidement en combinant le four à convection naturelle et le four à micro-ondes.

Temps	Icone	Température	Rotation	Grille	
Pain	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Rôti de bœuf (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagnes	Oui	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Surgelés	-	160 - 180	350	20 - 30	1

Mode	Temps	Icone	Rotation
Réchauffer	2 tasses	850	3
Réchauffer	Purée (1 kg)	850	10 - 12
Décongeler	Viande émincée (500 g)	160	13 - 14
Cuisson	Génoise	750	7 - 8
Cuisson	Crème anglaise	750	10 - 11
Cuisson	Pain de viande	750	15 - 16

Accessoire requis : Plateau en verre

FONCTIONS GRILL

• GRILL

Pour dorer, griller, et gratiner.

Toast(Rôtie)		3	7 - 10	3
Crevettes		2	20 - 30	2

• GRIL + MICRO-ONDES

Pour cuire rapidement et gratiner vos plats.

Gratin de pommes de terre	350	2	20 - 40	2
Pommes de terre en robe de chambre	350	3	10 - 20	2

FONCTIONS TURBOGRIL

• CUISSON AU GRIL TURBO

Pour une cuisson et un brunissage parfaits en combinant les fonctions gril et chaleur pulsée.

Kebab de poulet		3	25 - 35	2
Pommes de terre rôties		3	30 - 50	2

• TURBO GRIL+MICRO-ONDES

Pour une cuisson et un brunissage rapides, en combinant les fonctions four à micro-ondes, gril et chaleur pulsée.

Cannelloni [Congelés]	350	3	20 - 25	2
Côtelettes de porc	350	3	30 - 40	2
Poulet rôti	350	2	40 - 60	2

FONCTION AIR PULSÉ

• AIR PULSÉ

Pour cuire des gâteaux et des viandes, en utilisant une circulation d'air chaud continue.

Meringues	Oui	100 - 120	40 - 50	2
Biscuits	Oui	170 - 180	10 - 20	2
Pain (miche)	Oui	180 - 200	30 - 35	1
Roulés à la confiture	Oui	210 - 220	10 - 12	2
Pâte feuilletée	Oui	180 - 190	15 - 20	2
Rôti (800 g - 1,5 kg)	Oui	160 - 170	70 - 80	1

• AIR PULSÉ + MO

Pour cuire rapidement des gâteaux et viandes en profitant de tous les avantages du four à micro-ondes et de la circulation d'air chaud.

Rôtis	160	170	40 - 60	2
Tourtière	160	180	25 - 35	1
Poisson rôti	160	170 - 190	20 - 35	1

FONCTIONS DE LA CONVECTION FORCÉE

• CONVECTION FORCÉE

Pour cuire parfaitement les viandes, les gâteaux et les tartes garnies.

Tourtes fourrées	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• CONVECTION FORCÉE + MO

Pour cuire rapidement tous les aliments avec une garniture liquide, en combinant les fonctions micro-ondes, convection naturelle et chaleur pulsée.

Tourtes fourrées	350	160 - 200	25 - 45	2
Génoise	90	160 - 180	30 - 35	1

FONCTIONS SPÉ.

• GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

• LEVÉE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées.

• DIAMOND CLEAN

Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson. L'utilisation régulière prévient l'accumulation de dépôts qui pourraient endommager la surface.

FONCTIONS MY MENU

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.



• DYNAMIC DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

VIANDES	100 g - 2,0 kg
VOLAILLE	100 g - 3,0 kg
POISSON	100 g - 2,0 kg
LÉGUMES	100 g - 2,0 kg
PAIN	100 g - 2,0 kg

• DYNAMIC REHEAT

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés.









	
GRANDE ASSIETTE	250 - 500 g
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	
GRANDE ASSIETTE SURGELÉE	250 - 500 g
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	
SOUPE	1 à 4 portions
Chauffer sans couvrir dans des bols séparés	
BOISSONS	1 à 4 portions
Placer une cuillère en plastique résistante à la chaleur dans un mug ou une tasse pour éviter une ébullition excessive	

• MY MENU COOK

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux rapidement et facilement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

La liste dans les tableaux :

recettes , si un préchauffage est nécessaire , température , puissance du micro-ondes , niveau du grill , poids , durée de cuisson , accessoires et 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.

 Grille métallique,  moule à gâteau sur grille métallique,  lèche-frite,  plaque en verre

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE




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

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur .

Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION


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.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

En appuyant sur  vous reviendrez à l'écran précédent.

2. CONFIGURATION WIFI

La fonction app Bauknecht vous permet de faire fonctionner le 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 paramétrer la connexion.



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. Voir la compatibilité sur l'app store avec les versions d'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'App 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. Pour le processus d'enregistrement, vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID). Le code d'aide unique (le code suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique installée sur l'appareil).

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).

3. 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.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date..

4. 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.

Chauffer le four à 200 °C, idéalement en utilisant la fonction « Préchauffage rapide ».

Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

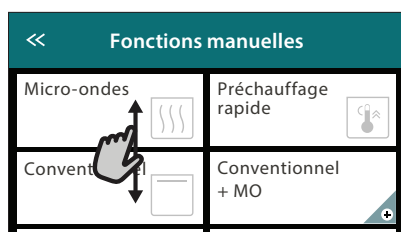
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

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.



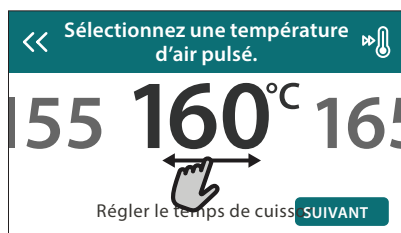
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

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.

TEMPÉRATURE

- 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, le four s'arrête automatiquement.

- Pour commencer à régler la durée, appuyez sur « Régler le temps 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 un type de recette dans la liste.
- Sélectionner une fonction.

Les fonctions sont affichées par des catégories alimentaires dans le menu MY MENU FOOD LIST (voir les tableaux correspondants) et par fonctions des recettes dans le 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.

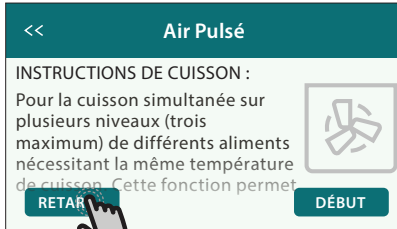
Certaines des Fonctions My Menu nécessitent une sonde à viande. La brancher avant de choisir la fonction. Pour de meilleurs résultats avec la sonde, suivez les suggestions dans la section pertinente.

- Suivez les invites à l'écran pour vous guider à travers le processus de cuisson.

4. RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée.



- 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.

Pour programmer une heure de début de cuisson différée, la phase de préchauffage du four doit être désactivée : Le four atteindra la température désirée progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.

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

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

En fonctions four à micro-ondes, une protection au démarrage est prévue. La porte doit être ouverte et fermée avant de démarrer la fonction.

- Ouvrez la porte.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur « DÉBUT ».

Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran

- 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.

Vous pouvez changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Appuyez sur l'icône pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines des fonctions My Menu nécessiteront la réalisation de certaines actions 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.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Dans certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez l'enregistrer comme un favori et l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages ou vous pouvez aussi prolonger la cuisson.



- Appuyez sur pour l'enregistrer dans les favoris.
- Appuyez sur pour prolonger la cuisson.

9. FAVORIS

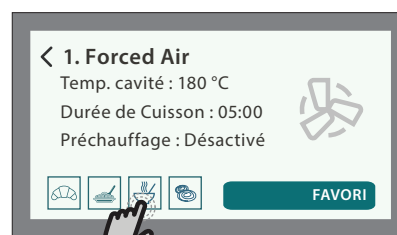
La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four détecte automatiquement les fonctions que vous utilisez le plus souvent. 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, vous pouvez appuyer sur pour l'enregistrer en tant que 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 favorites de repas, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.



- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.



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

- Appuyer sur l'icône des repas pour indiquer les listes correspondantes



En appuyant sur , vous pouvez visualiser l'historique des fonctions les plus récemment utilisées.

- Faites défiler 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 ★ sur la fonction pertinente.
- 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 souhaitée.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Chaque créneau de temps peut être combiné avec un repas uniquement.

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.

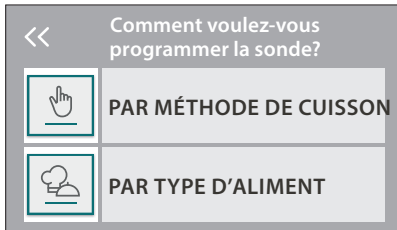
ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

SONDÉ

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte.

Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four. Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et My Menu (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.



Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

La sonde peut être contrôlée à distance à l'aide de l'application Bauknecht Home Net sur votre dispositif mobile.

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

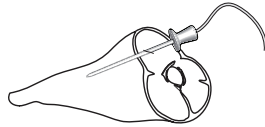
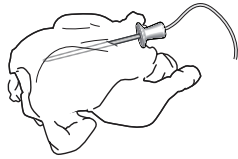
L'utilisation de la sonde vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson.

Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses.

Volaille : Insérez le bout dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

Une pièce de viande ou un gigot : Insérez le bout dans la partie la plus épaisse.

Poisson (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.



AUTONETTOYAGE

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

Veuillez noter : 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.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

SILENCE

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

VERROUILLAGE DES COMMANDES

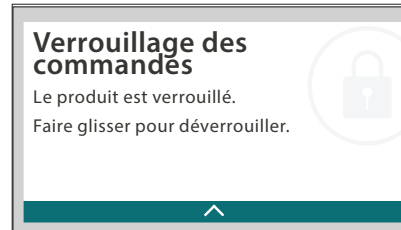
Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

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



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 MY MENU COOK

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Quantité suggérée	Info cuisson
PÂTES AU FOUR	Lasagnes	1	4 - 8 portions	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Lasagnes surgelées	1	600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
VIANDES	Rôti de bœuf	1	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de veau	1	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de porc	1	1 - 1,5 kg	
	Gigot d'agneau	1	1,5 - 2 kg	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et de l'ail haché. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Poulet rôti	1	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
	Morceaux de poulet	2	800 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique avec le côté peau vers le bas
	Escalopes rôties	2	800 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez
	Filets à la vapeur	1	500 g - 1 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Ajoutez le jus de citron ou du bouillon
	Pain de viande	1	4 - 8 portions	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
	Saucisses et Würstel	3	4 à 12 morceaux	Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent
	Pâté chinois	1	4 - 8 portions	Frir légèrement ensemble 1 oignon haché et 2 carottes finement tranchées. Ajoutez 1 c. à soupe de farine et 300 ml de bouillon de bœuf et faites cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez 1 c. à soupe de concentré de tomate et un filet de sauce Worcestershire. Mélangez à 450 g de hachis de bœuf ou d'agneau cuit et assaisonnez de sel et de poivre. Garnissez le ragoût de viande de 4 portions de purée de pommes de terre
POISSON	Entier rôti	2	800 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
	Entier vapeur	1	800 g - 1,5 kg	
	Steaks au grill	3	4 à 8 morceaux	Assaisonnez les steaks de poisson avec de l'huile et couvrez avec des graines de sésame
	Filet à la vapeur	1	400 g - 1 kg	Répartissez uniformément dans le récipient. Couvrez durant la cuisson
	Gratin surgelé	1	600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium

ACCESSOIRES

Grille métallique	Récipient à four et micro-ondes sur la grille métallique	Plateau en verre	Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre	Plaque de cuisson	Sonde pour aliments
-------------------	--	------------------	--	-------------------	---------------------

Catégorie d'aliments / Recettes	Niveau & Accessoires	Quantité suggérée	Info cuisson	
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	 2	1 - 1,5 kg	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Légumes farcis	 1	4 - 8 portions	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts
	Pommes de terre en robe de chambre	 1	4 à 8 morceaux	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Dessinez une croix au couteau sur la pomme de terre et placez-la dans le four orientée vers le bas. Lorsque le four vous demande de retourner la pomme de terre, versez dessus la crème et assaisonnez comme requis
	Gratin de pommes de terre	 1	4 - 8 portions	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Gratin de tomates	 1	4 - 8 portions	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Assaisonnez avec du sel, du poivre et recouvrez d'un mélange de chapelure et d'huile. Parsemez de fromage
	Gratin de légumes	 1	4 - 8 portions	Coupez en tranches et entrelacez les légumes les uns avec les autres dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Gratin de Légumes (congelé)	 1	600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Pommes de terre en morceaux	 1	500 g - 1 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient
	Racines et tubercules	 1	200 - 800 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient
	Légumes surgelés	 1	200 - 800 g	Répartissez uniformément dans le récipient. Mélangez lorsque le four vous y invite
	Pommes de terre frites	 2	500 g - 1 kg	Répartissez uniformément dans la plaque en verre
GÂTEAUX SALÉS	Autres légumes	 1	200 g - 800 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient
	Quiche Lorraine	 1	1 fournée	Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions
PAIN	Quiche Lorraine surgelée	 2	200 g - 1 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Petits pains (congelés)	 2	1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Pain de mie en moule	 1	1 - 3 morceaux	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Petits pains précuits	 2	1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
PIZZA	Scones	 2	1 fournée	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur une lèchefrite graissée
	Pizza fine	 2	1 fournée	Préparez une pâte à pizza basée sur 225 ml d'eau, 15 g de levure, 400g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza épaisse	 2	1 fournée	Préparez une pâte à pizza basée sur 250 ml d'eau, 20 g de levure, 450g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza surgelée	 2	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Pizza froide	 2	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Génoise	 1	1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
	Meringues	 2	1 fournée	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
	Tarte en moule	 1	1 fournée	Chemisez un moule à tarte avec la pâte, percez avec une fourchette et dispersez la confiture dessus. Roulez les rebuts de pâte et coupez-les en bandelettes, et déposez ces bandelettes en croisillons sur le dessus
	Tarte farcie aux fruits	 1	1 fournée	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf
	Croustillant aux fruits	 1	1 fournée	Émiettez 200 g de farine avec 100 g de sucre et 150 g de beurre. Dans un plat, placez 1 kg de pommes en tranches mélangées à du sucre et de la cannelle et 1 kg de rhubarbe ou de baies congelées mélangées à du sucre et à 1 cuillerée à café d'amidon de maïs. Saupoudrez enfin de pâte
POPCORN	 1	100 g	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Disposez dessus pommes coupées en tranches mélangées à du sucre, des raisins, des amandes émincées et de la cannelle. Roulez les rebuts de pâte et coupez-les en bandelettes, et déposez ces bandelettes en croisillons sur le dessus	
			Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois	

Faq Wifi

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 manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

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 devez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et le 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'enlever 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Portez des gants de protection.

N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges abrasives ou d'agents détergents abrasifs/corrosifs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

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.






- Utilisez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'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.

Le plateau en verre résiste au lave-vaisselle.

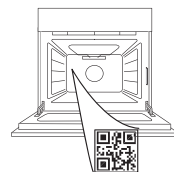
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. 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. Le four ne chauffe pas.	Erreur de logiciel. Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	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. Les réglages du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur Voir le chapitre « FAQ WI-FI ». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  «Wi-Fi» puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.



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

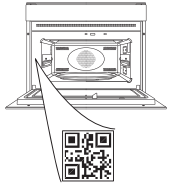
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web **docs.bauknecht.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant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



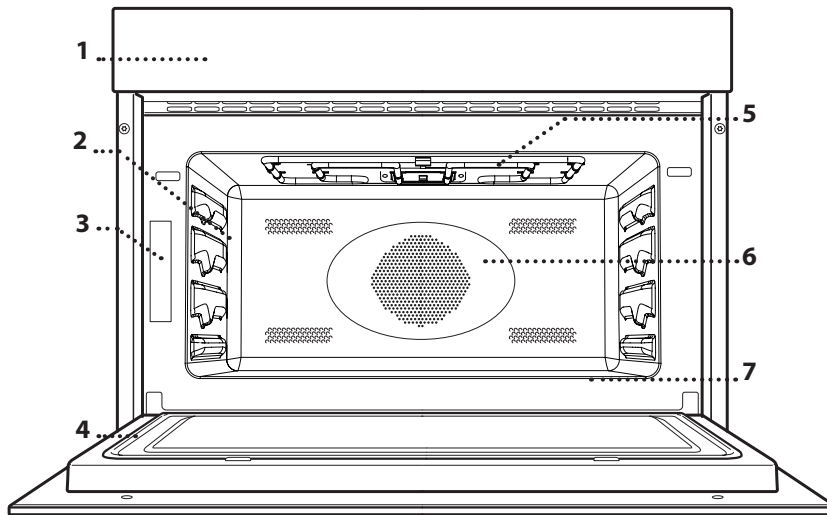
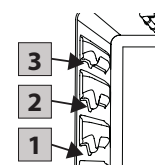
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT**

Voor uitgebreidere assistentie kunt u uw product registreren op www.bauknecht.eu/register

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



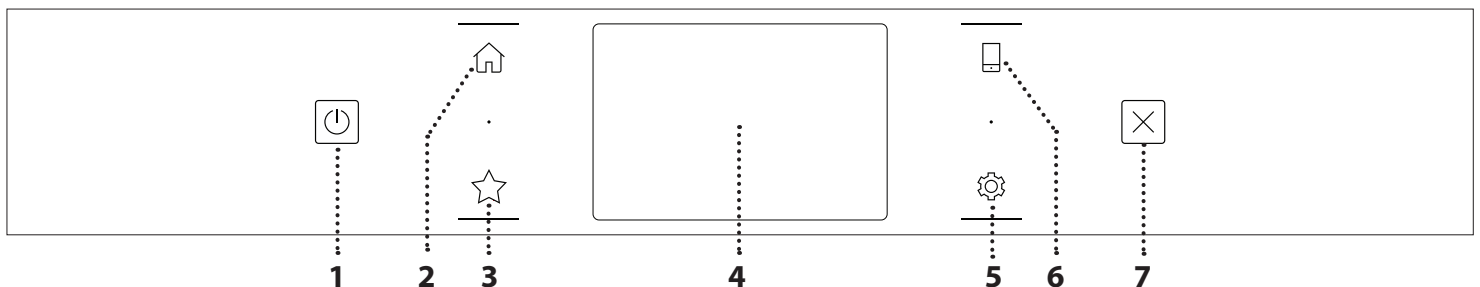
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING**1. Bedieningspaneel****2. Plankgeleiders**

De niveaus (geleiders) waarop de roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 3 het hoogste niveau.

3. Identificatieplaatje

(niet verwijderen)

4. Deur**5. Grill****6. Ventilator en circulair verwarmingselement** (niet zichtbaar)**7. Onderste verwarmingselement** (niet zichtbaar)**BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL****1. AAN / UIT**

Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

3. FAVORIET

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

4. DISPLAY**5. TOOLS**

Om uit verschillende opties te kiezen en ook om de oveninstellingen en -voorkeuren te wijzigen.

6. AFSTANDBEDIENING

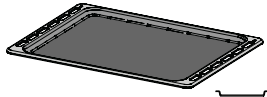
Om het gebruik van de Bauknecht Home Net-app mogelijk te maken.

7. ANNULEREN

Om eender welke ovenfunctie uit te schakelen, tenzij de Klok, de Kookwekker en de Bedieningsvergrendeling.

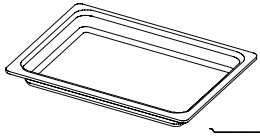
ACCESSOIRES

BAKPLAAT



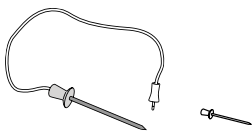
Nuttig als steunoppervlak voor ovenschalen; de plaat kan ook gebruikt worden om op te leggen dat niet in een recipiënt zit. Dit accessoire is niet geschikt voor gebruik in de microgolfoven.

GLAZEN PLATEAU



geplaatst wordt.

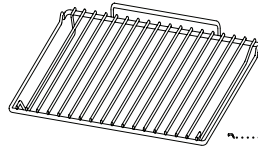
VOEDSELSONDE



Om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

Alvorens andere accessoires te kopen die op de markt beschikbaar zijn controleert u of ze hittebestendig en geschikt om te stomen zijn.

ROOSTER



Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmethoden, behalve voor de functie "Magnetron". Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.

Voer het rooster in door het wat gekanteld naar boven te houden en de achterste rand (naar boven gericht) op het gewenste niveau te plaatsen. Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders.

Andere accessoires die er niet bij zijn geleverd, kunnen afzonderlijk worden aangekocht via de klantendienst.

Controleer of er een ruimte van tenminste 30 mm is tussen de bovenzijde van de recipiënt en de wanden van de bereidingsruimte zodat de stoom voldoende kan circuleren.

FUNCTIES

MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

	⌚
850	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
750	Bereiden van groenten.
650	Bereiden van vlees en vis.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	Ijs zacht laten worden.
0	Minuutwekker

	⌚		
Opwarmen	2 koppen	850	3
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	850	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 g)	160	13 - 14
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	750	10 - 11
Bereiden	Gehaktbrood	750	15 - 16

Benodigd accessoire: Glazen plateau

SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

CONVENTIONELE FUNCTIES

• STATISCH

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant.

⌚		🌡️	🕒		
Kleine taartjes	Ja	160 - 180	30 - 40		2
Broodjes	Ja	150 - 160	20 - 30		2
Pizza	Ja	230	20 - 30		1

• CONVENTIONEEL + MW.

Om gebakken gerechten sneller te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.

⌚		🌡️		🕒	
Brood	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Rosbief (1- 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Bevroren voedsel	-	160 - 180	350	20 - 30	1

GRILL FUNCTIES

• GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren.

Toast		3	7 - 10	3
Garnalen		2	20 - 30	2

• GRILL + MAGNETRON

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren.

Aardappelgratin		350	2	20 - 40	2
Gepofte aardappelen		350	3	10 - 20	2

TURBO GRILL FUNCTIES

• TURBO GRILL

Voor perfect bereiden en bruinen, een combinatie van grill en ovenluchtconvectie.

Kip kebab		3	25 - 35	2
Geroosterde aardappelen		3	30 - 50	2

• TURBO GRILL + MW

Om voedsel snel te bereiden en bruinen, een combinatie van magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Cannelloni [Bevroren]		350	3	20 - 25	2
Varkenskarbonade		350	3	30 - 40	2
Gebraden Kip		350	2	40 - 60	2

HETELUCHT FUNCTIES

• HETELUCHT

Voor het bereiden van zoete gerechten en vlees met circulatie van hete lucht.

Meringues	Ja	100 - 120	40 - 50	2	2
Koekjes	Ja	170 - 180	10 - 20	2	2
Heel brood	Ja	180 - 200	30 - 35	1	1
Zwitserse broodjes	Ja	210 - 220	10 - 12	2	2
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	2	2
Braadstuk (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	1	1

• HETELUCHT + MW

Om zoete gerechten en vlees snel te bereiden door een combinatie van magnetron en heteluchtcirculatie.

Braadstuk		160	170	40 - 60	2
Vleespastei		160	180	25 - 35	1
Gebakken vis		160	170 - 190	20 - 35	1

CONVECTIEBAKKEN FUNCTIES

• CONVECTIEBAKKEN

Om vlees, gebak en hartige taart met vloeibare vulling perfect te bereiden.

Taarten met vulling		-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche Lorraine		-	170 - 190	30 - 45	1

• CONVECTIE BAKKEN + MW

Om gerechten met een vloeibare vulling snel te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvectie te combineren.

Taarten met vulling		350	160 - 200	25 - 45	2
Luchtige cake		90	160 - 180	30 - 35	1

SPECIALITEITEN

• WARMHOUDEN

Om net gekookt voedsel warm en knapperig te houden.

• RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg.

• DIAMOND CLEAN

Om de ovenruimte gemakkelijker schoon te maken. Een regelmatig gebruik voorkomt de vorming van aanslag, wat de oppervlakken kan beschadigen.

MY MENU FUNCTIES

Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd.

• DYNAMISCH ONTDOOIE

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen plateau voor de beste resultaten.

VLEES	100 g - 2,0 kg	
GEVOGELTE	100 g - 3,0 kg	
VIS	100 g - 2,0 kg	
GROENTE	100 g - 2,0 kg	
BROOD	100 g - 2,0 kg	

• DYNAMISCH OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats voedsel in een houder die geschikt is voor oven en magnetron. Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel.

	⌚	⚖
MAALTIJD		250 - 500 g
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.		
BEVR. DINERBORD		250 - 500 g
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.		
SOEP		1 - 4 porties
Verwarm onbedekt in afzonderlijke kommen		
DRANK		1 - 4 porties
Plaats een hittebestendige plastic lepel in mok of kopje om overkoken te voorkomen		

• MIJN BAKMENU

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te bereiken. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De lijst in de tabellen:

recepten ⌚, al dan niet voorverwarmen ⌚, temperatuur °C, vermogen magnetron 🔌, grillniveau 🔌, gewicht ⚖, bereidingstijd ⌚, accessoires en niveau 📏 gesuggereerd voor bereiding. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

⌚ Rooster, 🔌 taartvorm op rooster, 🔌 bakplaat, 🔌 glazen plateau

GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om door een menu of een lijst te scrollen:

U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.



Om te selecteren of te bevestigen:

Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.

Om terug te keren naar het vorige scherm:

Raak < aan.

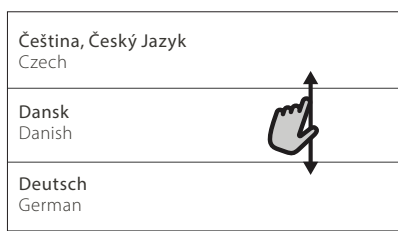
Om een instelling te bevestigen of om naar het volgende scherm te gaan: Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

EERSTE GEBRUIK

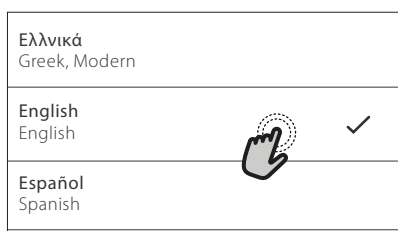
1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet.

- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.



- Raak de gewenste taal aan.



Door < aan te raken, keert u terug naar het vorige scherm.

2. WIFI INSTELLEN

Met de Bauknecht app kunt u de oven op afstand bedienen vanaf een mobiel apparaat. Om ervoor te zorgen dat het apparaat vanop een afstand kan worden bediend, moet u eerst het verbindingproces goed afronden. Dit proces is noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

- Raak "NU INSTELLEN" aan om de verbinding in te stellen.



U kan ook "OVERSLAAN" aanraken om uw product later te verbinden.

DE VERBINDING INSTELLEN

Voor deze functie heeft u het volgende nodig: Een smartphone of tablet en een draadloze router die verbonden zijn met het internet. Controleer met uw smarttoestel of het signaal van uw draadloos thuisnetwerk sterk is vlak bij het apparaat.

Minimumvereisten.

Smarttoestel: Android met een 1280x720 (of hoger) scherm of iOS. Raadpleeg de app store voor de compatibiliteit met Android- of iOS-versies.

Draadloze router: 2,4Ghz wifi b/g/n.

1. Download de Bauknecht Home Net-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De Bauknecht Home Net-app begeleidt u door alle stappen die hier worden vermeld. U kunt de Bauknecht Home Net-app downloaden via de App Store of de Google Play Store.

2. Een account aanmaken

Als u dit nog niet gedaan heeft, moet u een account aanmaken. Hiermee kan u uw apparaten verbinden met een netwerk en ze ook in het oog houden en ze vanop een afstand bedienen.

3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. Voor de registratieprocedure heeft u het Smart Appliance Identifier-nummer (SAID) nodig. Zijn unieke code (het nummer dat volgt op het woord SERVICE op het identificatieplaatje dat aan het product is bevestigd);

4. Met wifi verbinden

Volg de Scan-to-Connect-instellingsprocedure. De app begeleidt u bij het verbinden van uw apparaat aan uw draadloos netwerk bij u thuis.

Als uw router WPS 2,0 (of hoger) ondersteunt, selecteert u "HANDMATIG" en raakt u dan "WPS instellen" aan: Druk op de WPS-toets op uw draadloze router om een verbinding te maken tussen de twee producten.

U kunt het product indien nodig ook handmatig verbinden met behulp van "Zoek een netwerk".

De SAID-code wordt gebruikt om een smarttoestel met uw apparaat te synchroniseren.

Het MAC-adres wordt getoond voor de wifi-module.

De verbindingprocedure zal alleen opnieuw moeten worden uitgevoerd als u de instellingen van uw router wijzigt (bijv. netwerknaam of wachtwoord of gegevensverstrekker).

3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

Als u de oven met uw thuisnetwerk verbindt, worden de tijd en datum automatisch ingesteld. Anders moet u die handmatig instellen

- Raak de nummers aan om de tijd in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in

- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Na een lange stroomonderbreking moet u de tijd en datum opnieuw instellen.

4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.


Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verhit de oven tot 200 °C, bij voorkeur met de functie "Snel voorverwarmen".

Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

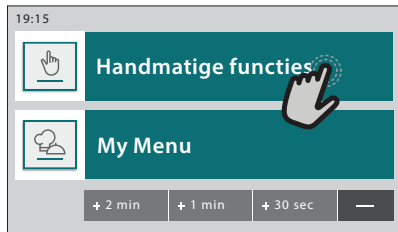
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

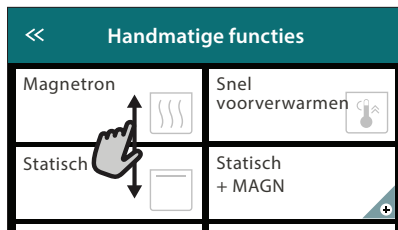
- Druk op  of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen Handmatige en Mijn Menu-functies.

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.



- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.



- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die kunnen worden gewijzigd.

TEMPERATURE

- Scrol door de voorgestelde waarden en selecteer degene die u nodig heeft.



Als het bij de functie is toegestaan, kunt u  aanraken om voorverwarmen in te schakelen.



DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimedede modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

- Om de duur in te stellen, tikt u op "Bereidingstijd instellen".



- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Raak de waarde van de duur aan en selecteer daarna "STOP" om tijdens de bereiding een ingestelde duur te annuleren en de bereiding zo handmatig te onderbreken.

3. MY MENU-FUNCTIES INSTELLEN

Met de Mijn Menu-functies kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden, waarbij u kunt kiezen uit gerechten die in de lijst worden getoond. De meeste bereidingsinstellingen worden automatisch door het apparaat geselecteerd om de beste resultaten te bekomen.

- Kies een bereidingstype uit de lijst.
- Kies een functie.

De functies worden weergegeven onderverdeeld in categorieën van levensmiddelen in het "MY MENU FOOD LIST" menu (zie de overeenkomstige tabellen) en volgens de kenmerken van het recept in het "MY MENU SPECIAL OCCASIONS (SPECIALE GELEGENHEDEN)" menu.

- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

Voor sommige functies van My Menu moet de voedselsonde gebruikt worden. Steek ze in het contact alvorens de functie te selecteren. Voor de beste resultaten met de sonde volgt u de suggesties in het betreffende gedeelte.

- Volg de aanwijzingen op het scherm die u door het bereidingsproces begeleiden.

4. VERTRAGING START INSTELLEN


U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie in te schakelen: De functie schakelt in op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Druk op "DELAY" (UITSTEL) om de gewenste starttijd in te stellen.



- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "STARTVERTRAGING" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

Om een uitgestelde starttijd te programmeren moet de voorverwarmfase van de oven uitgeschakeld zijn: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u  aan.

5. START DE FUNCTIE


- Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Functies met magnetron zijn voorzien van een startbeveiliging. De deur moet geopend en gesloten worden voordat de functie wordt gestart.

- Open de deur.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur.
- Raak "START" aan.

U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display.

- Druk op  om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

6. VOORVERWARMING


Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden.

Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te starten.

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

U kunt de standaardinstelling van de voorverwarmingsoptie wijzigen voor bereidingsfuncties waarbij u dat handmatig kunt doen.

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.
- Druk op het pictogram  om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

7. HET BEREIDEN PAUZEREN

Bij sommige My Menu -functies wordt gevraagd om bepaalde handelingen uit te voeren tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

In sommige functies kan u na de bereiding deze als favoriet opslaan en later snel gebruiken met dezelfde instellingen of de bereiding verlengen.




- Raak  aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Raak  aan om de bereidingstijd te verlengen.

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

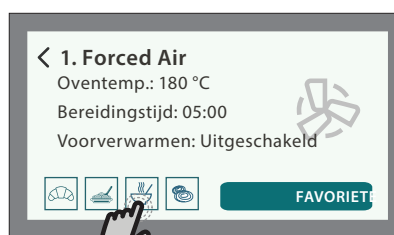
De oven detecteert automatisch de functies die u het vaakst gebruikt. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

EEN FUNCTIE OPSLAAN

Nadat een functie is voltooid, kunt u  aanraken om ze op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

Met het display kunt u de functie opslaan door maximaal 4 favoriete maaltijdijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.

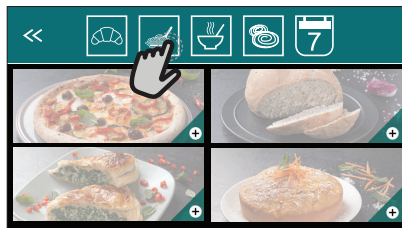


- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.



Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op ☆: De functies worden onderverdeeld volgens verschillende maaltijd tijden en sommige suggesties worden aangeboden.

- Raak het maaltijdsymbool aan om de bijbehorende lijsten weer te geven



Door 7 aan te raken, kunt u ook de geschiedenis bekijken van de functies die u het meest recent heeft gebruikt.

- Veeg over de voorgestelde lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.

INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenschermbekijkt u een afbeelding of een naam toevoegen aan elke favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Raak "BEWERKEN" aan.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "VOLGENDE" aan: Op het display worden de nieuwe eigenschappen getoond.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

In het favorietenschermbekijkt u ook eerder opgeslagen functies verwijderen:

- Raak de ★ aan bij de gewenste functie.
- Raak "VERWIJDEREN" aan.

U kan ook de tijd wijzigen wanneer de verschillende maaltijden worden weergegeven:

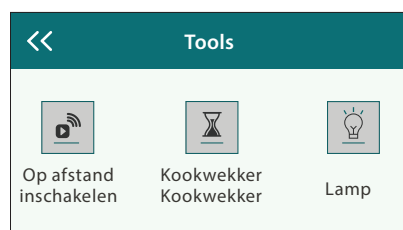
- Druk op ⚙️.
- Selecteer "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijd tijden" aan.
- Veeg door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

10. TOOLS

Druk op eender welk moment op ⚙️ om het "Tools"-menu te openen.

Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.



OP AFSTAND INSCHAKELEN

Om het gebruik van de Bauknecht Home Net-app mogelijk te maken.

KOOKWEKKER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie.

Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op ⚙️.
- Raak ⏰ aan.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

- Raak "SLUITEN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Raak "NIEUWE TIMER INSTELLEN" aan om de wekker opnieuw in te stellen.

LAMP

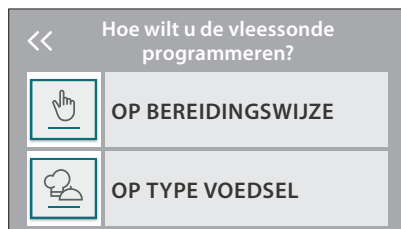
Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

SONDE

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten om zich ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt.

Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de sonde zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur.

Raak 📏 aan. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en My Menu-functies (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.



Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt ze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd. Trek de sonde altijd uit het contact en verwijder ze uit de oven wanneer u het voedsel uit de oven haalt.

De sonde kan op afstand worden bediend met Bauknecht Home NetApp op uw mobiele apparaat.

DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

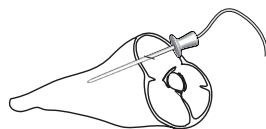
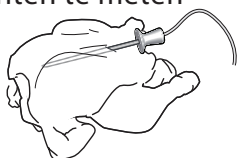
Gebruik de gaarthermometer om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen.

Gevogelte: Steek de punt in het midden van de borst en vermijd holle plekken.

Gewrichten of poten: Steek de punt in het dikste stuk.

Hele vis: Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.



ZELFREINIGING

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de ovenruimte en schakel de functie in wanneer de oven koud is.

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht op het display verschijnen, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.


STIL

Raak het symbool aan om het geluid van alle geluiden en alarmen aan of uit te zetten.

BEDIENINGSVERGREDELING

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool  aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

- Raak het display aan.
- Veeg naar boven op het weergegeven bericht.



VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.

WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.

INFO

Om "Demo-modus opslaan" uit te schakelen, het product te resetten en meer informatie over het product op te roepen.



MIJN BAKMENU-TABEL

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Aanbevolen hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GEBAKKEN PASTA	Lasagne	1 	4 - 8 porties	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
	Lasagne bevroren	1 	600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
VLEES	Rosbief	1 	1 - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden kalfsvlees	1 	1 - 1,5 kg	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden varkensvlees	1 	1 - 1,5 kg	
	Lamsbout	1 	1,5 - 2 kg	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout, peper en gehakte knoflook. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden Kip	1 	1 - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
	Kipstukken	2 	800 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over het rooster met het vel aan de onderkant
	Gebraden filets	2 	800 g - 1,2 kg	Olijfolie en kruiden naar smaak toevoegen
	Gestoomde filets	1 	500 g - 1 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Citroensap of bouillon toevoegen
	Gehaktbrood	1 	4 - 8 porties	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
	Worsten & Saucijzen	3 	4 - 12 stuks	Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen
	Shepherd's Pie	1 	4 - 8 porties	Laat 1 fijngehakte ui en 2 in fijne blokjes gesneden worteltjes even samen bakken. Voeg 1 eetlepel bloem en 300 ml runderbouillon toe en kook totdat het mengsel is ingedikt. Voeg 1 eetlepel tomatenpuree en een scheutje Worcestershiresaus toe. Roer hier 450 g gehakt en gekookt runder- of lamsvlees doorheen en voeg naar smaak zout en peper toe. Dek het geheel af met 4 porties aardappelpuree
VIS	Geheel gebraden	2 	800 g - 1,5 kg	Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie
	Geheel gestoomd	1 	800 g - 1,5 kg	
	Geroosterde steaks	3 	4 - 8 stuks	Kruid de vismoten met olie en bedek met sesamzaadjes
	Gestoomde filets	1 	400 g - 1 kg	Verdeel gelijkmatig over de houder. Met deksel bereiden
	Gratin bevroren	1 	600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie

ACCESSOIRES

Rooster



Houder geschikt voor oven en magnetron op rooster



Glazen plateau



Houder geschikt voor oven en magnetron op glazen plateau































Bakplaat



Voedselsonde



Voedingsgroep / Recepten	Niveau & Accessoires	Aanbevolen hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GROENTEN	Geroosterde aardappelen	 2	1 - 1,5 kg Snij in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
	Stuffed vegetables	 1	4 - 8 porties Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze
	Gepofte aardappelen	 1	4 - 8 stuks Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Snij een kruis in de aardappelen en leg ze met het kruis naar beneden in de oven. Wanneer u wordt gevraagd om de aardappelen om te draaien, giet u de zure room over de aardappelen en voegt u zout toe naar smaak
	Aardappelgratin	 1	4 - 8 porties Snij in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
	Tomatengratin	 1	4 - 8 porties Snij in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en bedek met een mengsel van broodkruimels en olie. Besprenkel het geheel met kaas
	Groentegratin	 1	4 - 8 porties Snij de groenten in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote houder. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
	Groentegratin (ingevroren)	 1	600 g - 1,2 kg Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Aardappelpartjes	 1	500 g - 1 kg Snij in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder
	Wortels & Knollen	 1	200 - 800 g Snij in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder
	Diepvriesgroenten	 1	200 - 800 g Verdeel gelijkmatig over de houder. Roer om als dit wordt aangegeven
	Gebakken aardappels	 2	500 g - 1 kg Verdeel gelijkmatig over het glazen plateau
	HARTIGE TAARTEN	Overige groenten	 1
Quiche Lorraine		 1	1 baksel Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties
BROOD	Bevr. quiche Lorraine	 2	200 g - 1 kg Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Broodjes (bevoren)	 2	1 baksel Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Sandwichbrood in bakblik	 1	1 - 3 stuks Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Voorgebakken Broodjes	 2	1 baksel Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
PIZZA	Scones	 2	1 baksel Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette bakplaat
	Dunne pizza	 2	1 baksel Maak pizzadeeg van 225 ml water, 15 g gist, 400 g bloem, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Dikke pizza	 2	1 baksel Maak pizzadeeg van 250 ml water, 20 g gist, 450 g bloem, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Bevr. pizza	 2	250 - 800 g Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
TAARTEN & GEBAKJES	Pizza gekoeld	 2	250 - 800 g
	Sponscake in vorm	 1	1 baksel Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Meringues	 2	1 baksel Maak een beslag van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100 g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandelessence. Verdeel het in 20-24 stuks op een ingevette bakplaat
	Taart in bakvorm	 1	1 baksel Bekleed een taartvorm met het deeg. Prik er gaatjes in met een vork en smeer de jam uit over het deeg. Rol het resterende deeg uit en snij dit in reepjes. Dek de taart af met een geruit patroon
	Vruchtentaart	 1	1 baksel Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijfels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei
	Vruchtenkruimel	 1	1 baksel Meng 200 g bloem, 100 g suiker en 150 g boter tot een kruimige massa. Leg in een taartvorm 1kg gesneden appels gemengd met suiker en kaneel en 1kg rabarber of bevroren bessen gemengd met suiker en 1 eetlepel maïszetmeel. Strooi tenslotte het deeg erover
POPCORN	 1	100 g Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul het met gesneden appels vermengd met suiker, rozijnen, stukjes amandelen en kaneel. Rol het resterende deeg uit en snij dit in reepjes. Dek de taart af met een geruit patroon	
			Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen plateau. Bereid slechts één zak per keer

WIFI-FAQ's

Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde wifi-adapter ondersteunt wifi b/g/n voor Europese landen.

Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

De volgende routerinstellingen zijn vereist: 2,4 GHz ingeschakeld, Wifi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.



Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding werkt en de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

Ga naar uw routerconfiguratie (zie routerhandleiding) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met apparaten met een draadloze verbinding.

Waar kan ik het MAC-adres van het apparaat vinden?

Druk op , raak daarna  wifi aan of kijk op uw apparaat: er is een label met de SAID- en MAC-adressen. Het Mac-adres bestaat uit een combinatie van cijfers en letters en begint met "88:e7".

Hoe kan ik controleren of de draadloze functionaliteit van het apparaat is ingeschakeld?

Gebruik uw smart-apparaat en de Bauknecht Home Net-app om te controleren of het apparaatnetwerk zichtbaar is en is verbonden met de cloud.

Is het mogelijk dat het signaal het apparaat niet kan bereiken?

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken.

Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor wifi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het wifi-signaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw wifi uit te breiden, zoals access

points, wifi-repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloos netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

Wat kan ik doen als mijn router gebruik maakt van het wifi-kanaal van de buurt?

Dwing de router om het wifi-kanaal van bij u thuis te gebruiken.

Wat kan ik doen als op het scherm wordt weergegeven, of als de oven geen stabiele verbinding met mijn thuisrouter tot stand kan brengen?

Het is mogelijk dat het apparaat verbonden is met de router, maar geen toegang heeft tot internet. Om het apparaat met internet te verbinden, moet u de instellingen van de router en/of de provider controleren.

Routerinstellingen: NAT moet zijn ingeschakeld en de firewall en het DHCP moeten correct zijn geconfigureerd.

Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2.

Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen.

Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.

Hoe kan ik controleren of gegevens worden verzonden?

Nadat het netwerk is ingesteld, schakelt u de voeding uit, u wacht 20 seconden en zet dan de oven aan: Controleer of de app de UI-status van het apparaat weergeeft.

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.

Hoe kan ik mijn Bauknecht-account wijzigen zonder dat de verbindingen van mijn apparaten worden verbroken?

U kunt een nieuw account maken, maar vergeet niet om uw apparaten uit uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen?

U kunt dezelfde instellingen (netwerknamen en -wachtwoord) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- 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.






- Activeer de functie "Diamond Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Het glazen plateau kan gewassen worden in de vaatwasser.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De functie gaat niet van start. De functie is niet beschikbaar in de demo-modus.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of het WiFi-sigitaal dichtbij het apparaat sterk is. Probeer de router te herstarten Raadpleeg het hoofdstuk "WiFi-FAQ's". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan verbinding met het netwerk: Druk op  , raak  "WiFi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Bedienen vanop afstand is niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of in uw land elektronische apparaten van op een afstand mogen worden bediend.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website docs.bauknecht.eu
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

