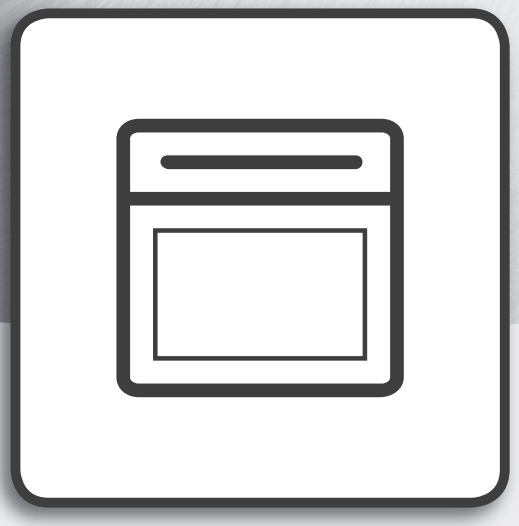


Gezondheid & Veiligheid, **Gebruik en Verzorging** en **Installatie** gids

www.bauknecht.eu/register

TABLE OF CONTENTS

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 3
INSTALLATIE 5
PRODUCTBESCHRIJVING 7
BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL 7
ACCESSOIRES 8
ROOSTER 8
OPVANGBAK 8
BAKPLAAT 8
SCHUIFRAILS * 8
STOOMBAK 8
HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN 8
DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN 8
DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG) 8
BEREIDINGSFUNCTIES 9
GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY 10
EERSTE GEBRUIK 10
1. DE TAAL SELECTEREN 10
2. DE INSTELLINGENMODUS SELECTEREN 10
3. WIFI INSTELLEN 10
. TIJD EN DATUM INSTELLEN 11
4. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN 11
5. DE OVEN VERWARMEN 11
6. HET RESERVOIR VULLEN 12
1. EEN FUNCTIE SELECTEREN 13
2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN 13
TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU 13
DUUR 13
3. MY MENU-FUNCTIES INSTELLEN 13
4. UITSTEL VAN START- / EINDTIJD INSTELLEN 13
5. START DE FUNCTIE 14
6. VOORVERWARMEN 14
7. HET BEREIDEN PAUZEREN 14
8. EINDE BEREIDINGSTIJD 14
9. FAVORIETEN 14
10. TOOLS 15
OP AFSTAND INSCHAKELEN 15
KOOKWEKKER 15
LAMP 15
AFVOEREN 15
ONTKALKEN 16
SONDE 17
DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN 17
STIL 17
BEDIENINGSVERGRENDELING 17
KOOKTIPS 18
CONVENTIONEEL 18
GRILL 19
TURBO GRILL 19
HETELUCHT 20
COOK 4 21
CONVECTIEBAKKEN 21
PURE STOOM 21
Als het apparaat is afgekoeld: 21
HETELUCHT + STOOM 22
MAXI COOKING 23
ECO HETELUCHT 23
RIJZEN 23
WARMHOUDEN 23
ONTDOOIEN 23
BEREIDINGSTABEL 24
REINIGEN EN ONDERHOUD 29
EXTERNE OPPERVLAKKEN 29
INTERNE OPPERVLAKKEN 29
ACCESSOIRES 29
RESERVOIR 29
DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN 29
VERVANGEN VAN HET LAMPJE 30
WIFI FAQS* 31
PROBLEMEN VERHELPEN 32
KLANTENSERVICE 33
VOORDAT U DE KLANTENSERVICE BELT 33
TECHNISCHE GEGEVENS 33

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor latere raadpleging.
Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de regelknoppen.
⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Kleine kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij er voortdurend toezicht is. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de accessoires worden heet tijdens het gebruik. Let op dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.
⚠ Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Als het apparaat geschikt is voor gebruik van een sonde, gebruikt u enkel een temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen - brandgevaar.
⚠ Houd kleding of andere ontvlambaar materiaal uit de buurt van het apparaat, tot alle componenten volledig afgekoeld zijn - brandgevaar. Let altijd heel goed op wanneer u vet- of olierijk voedsel bereidt of wanneer u alcoholische dranken toevoegt - brandgevaar. Gebruik ovenwanten om pannen en accessoires te verwijderen. Open na de bereiding de deur voorzichtig, laat hete lucht of stoom langzaam ontsnappen voordat u de ovenruimte binnengaat - gevaar voor brandwonden. Blokkeer heteluchtopeningen aan de voorzijde van de oven niet - brandgevaar.
⚠ Let op wanneer de ovendeur open staat of neergeklapt is, om er niet tegen te stoten.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ VOORZICHTIG: Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelinrichting een timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere verblijfsomgevingen.
⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).
⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.
⚠ Sla geen ontplofbare of ontvlambare materialen (zoals benzine of spuitbussen) op in of in de buurt van het apparaat - brandgevaar.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.
⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Kinderen moeten ver van de installatieplaats blijven. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim, enz.) opgeslagen worden buiten het bereik van kinderen - risico van verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigd - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.
⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.
De minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven mag niet geblokkeerd worden - risico voor brandwonden.
Haal de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem.
⚠ Na de installatie mag de onderkant van het

apparaat niet meer toegankelijk zijn - gevaar voor brandwonden.
⚠ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - brandgevaar.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).
⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.
⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u nat of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.
⚠ Als de voedingskabel beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn technicus of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon vervangen worden door een identieke kabel om gevaarlijke situaties te voorkomen - risico voor elektrocutie.
⚠ Wend u tot een erkend servicecentrum indien de stroomkabel vervangen moet worden.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld en losgekoppeld is van het elektriciteitsnet alvorens onderhoud uit te voeren; gebruik geen stoomreinigers - gevaar voor elektrocutie.
⚠ Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
⚠ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld, voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert - gevaar voor brandwonden.
⚠ WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit vooraleer de lamp te vervangen - risico voor elektrocutie.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven ♻.
De diverse onderdelen van de verpakking moeten op verantwoordelijk wijze afgevoerd worden volgens de plaatselijke voorschriften voor de verwerking van het afval.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

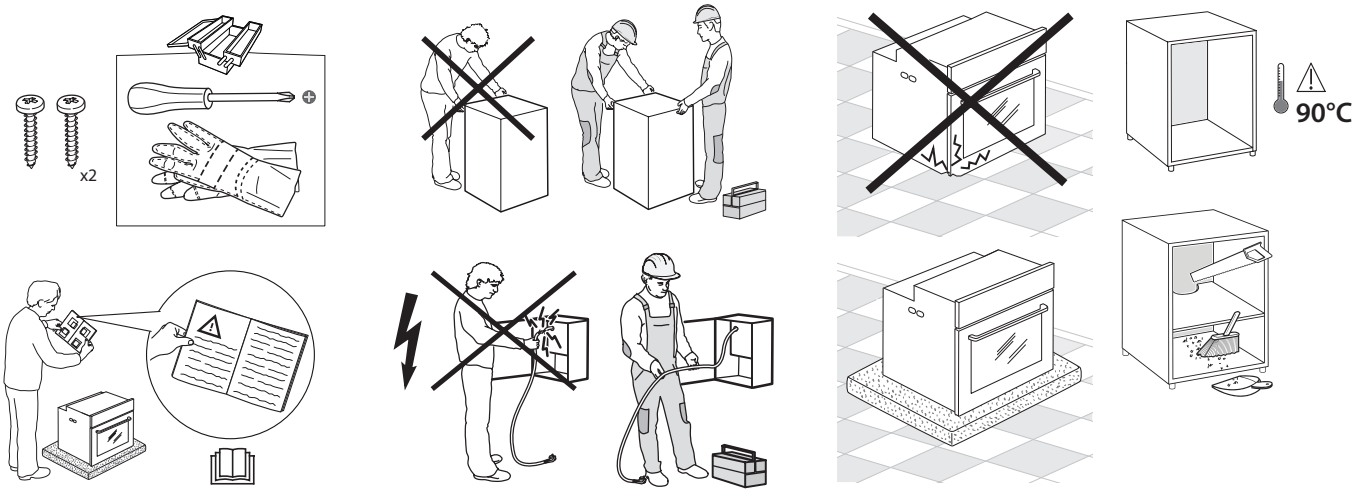
Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven nog doorgaren nadat de oven uitgeschakeld is.

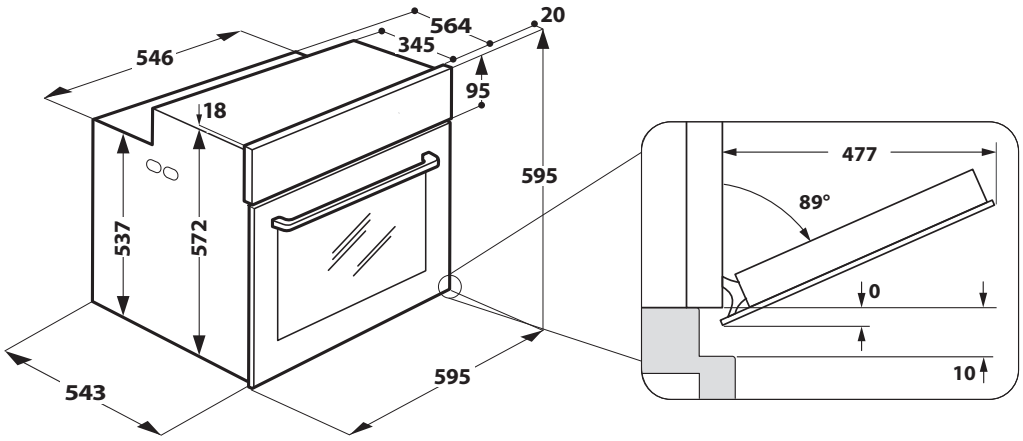
ECO DESIGN VERKLARING

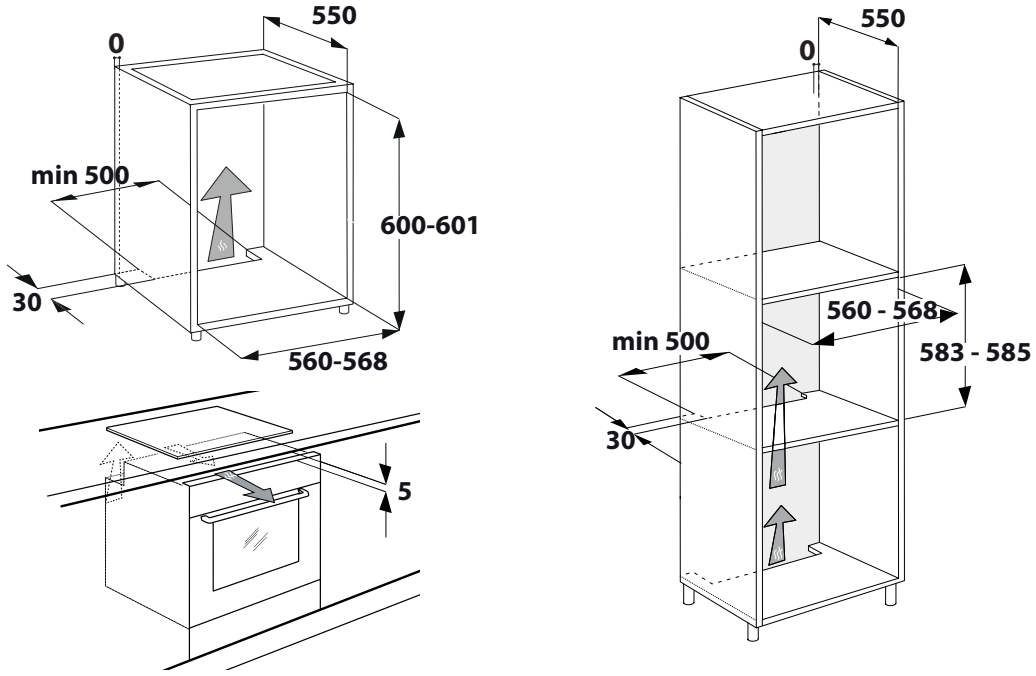
Dit apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen nr. 65/2014 en 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

De fabrikant, Bauknecht EMEA S.p.A., verklaart dat dit model huishoudelijke apparatuur BIK11F PH8 TS2 met radioapparatuur Indigo wifi-module voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.
De volledige tekst van de verklaring van overeenstemming vindt u op de onderstaande website: docs.bauknecht.eu
De radioapparatuur werkt in de ISM-frequentieband van 2,4 GHz, het maximale uitgezonden radiofrequente vermogen bedraagt niet meer dan 20 dBm (e.i.r.p.).
Dit product bevat opensourcesoftware ontwikkeld door derden. De verklaring inzake het gebruik van de open source licentie vindt u op de onderstaande website: docs.bauknecht.eu

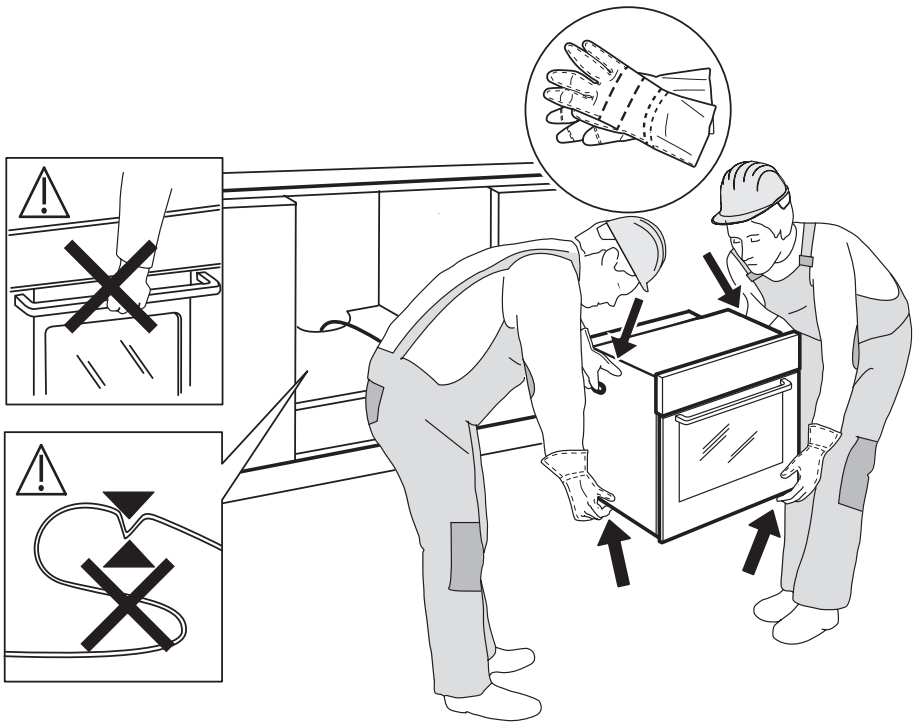
INSTALLATIE

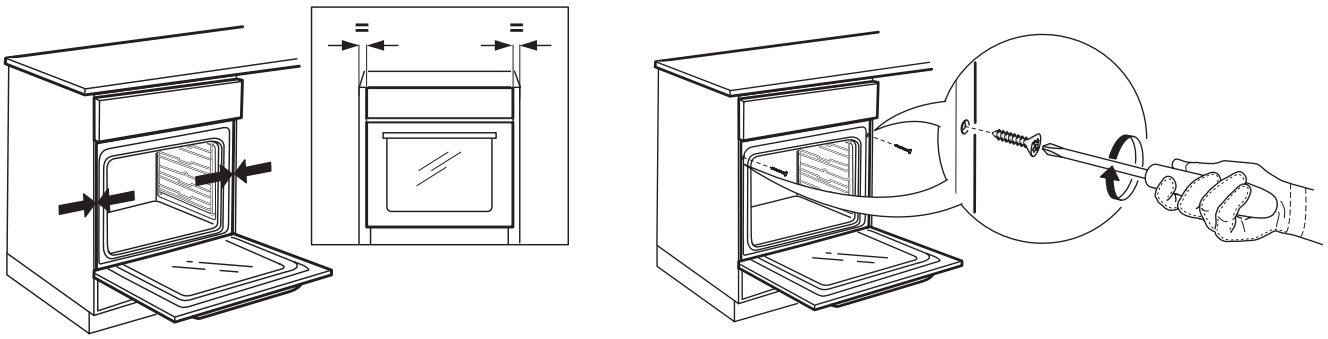


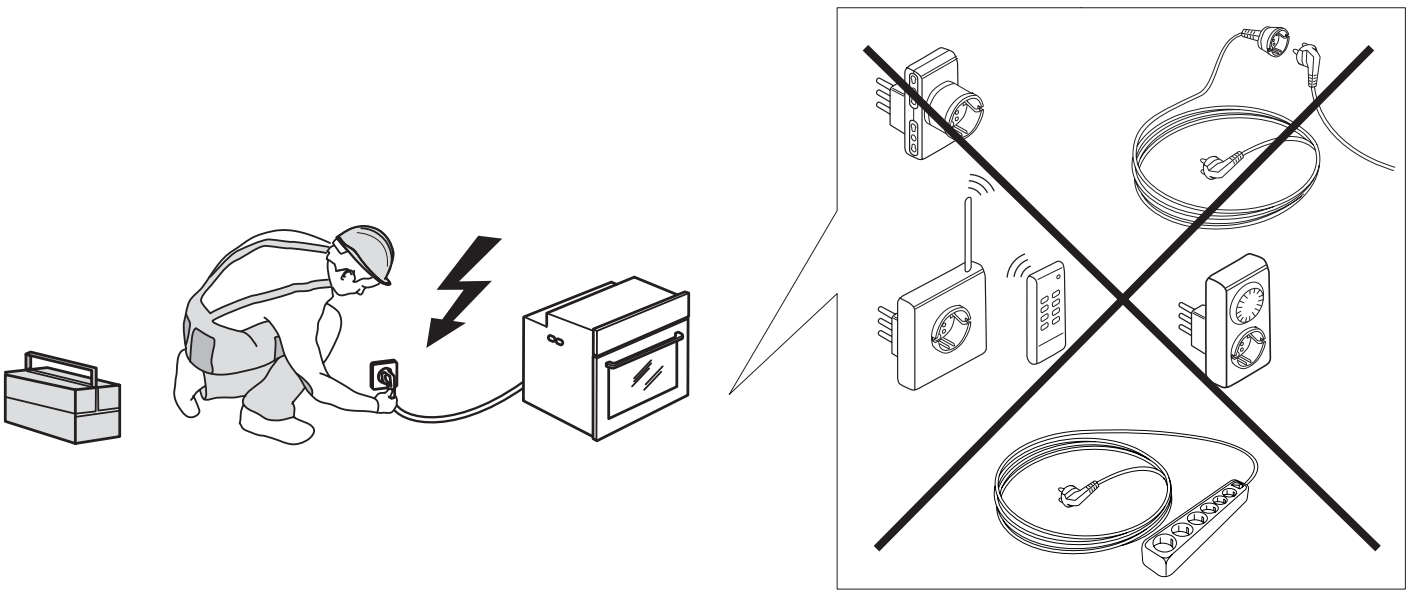




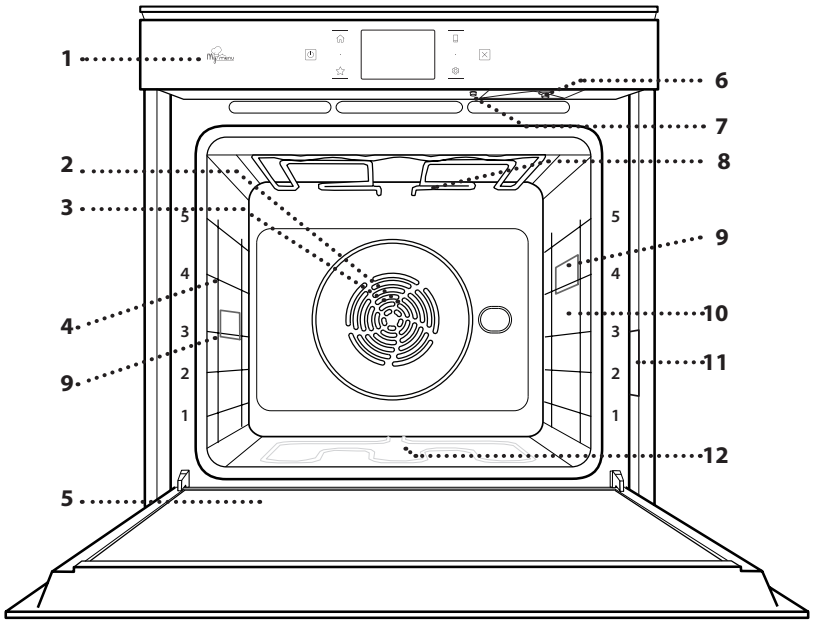
Bauknecht





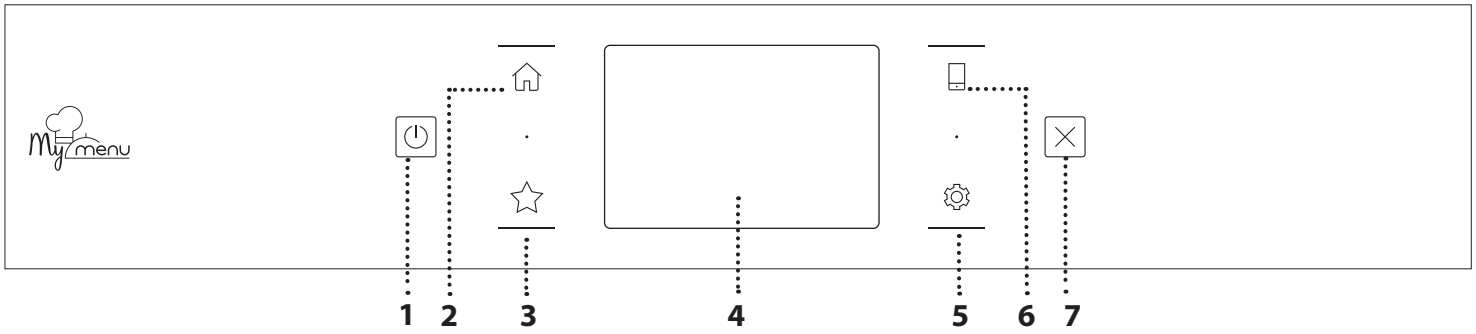


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Inlaatbuis insteekmondstuk
7. Afvoermondstuk
8. Bovenste verwarmingselement/grill
9. Lamp
10. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
11. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
12. 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

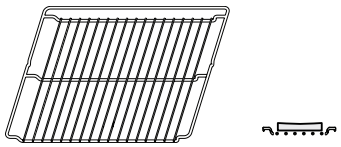
5. TOOLS
Om uit verschillende opties te kiezen en ook om de oveninstellingen en -voorkeuren te wijzigen.

6. AFSTANDSBEDIENING
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.

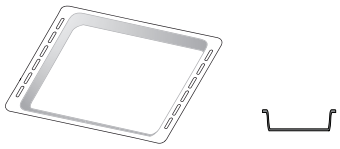
ACCESSOIRES

ROOSTER



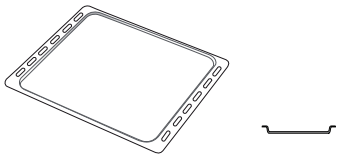
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, taartvormen en ander ovenvast kookgerei

OPVANGBAK



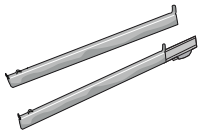
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



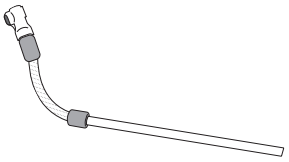
Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

STOOMBAK



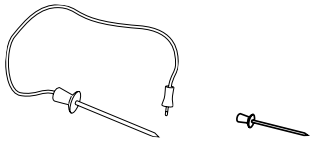
De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Plaats de opvangbak één niveau lager om het bakjus op te vangen. **

INLAATBUIS



Maak verbinding met het speciale mondstuk om het te laden water in het reservoir te trekken. Uitsluitend metalen delen mogen in de bak worden ondergedompeld. Na gebruik goed afspoelen en drogen voordat u het op een koele en droge plaats bewaart.

VOEDSELSONDE



Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij haar vier sensoren en stevige steun kan ze worden gebruikt voor vlees en vis, maar ook voor brood, taarten en gebakjes.

* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen

** Gebruik alleen voor de STOOM-functie.

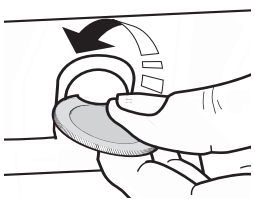
Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt. Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

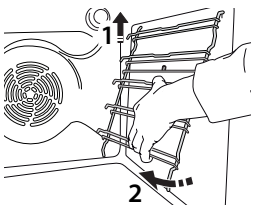
HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

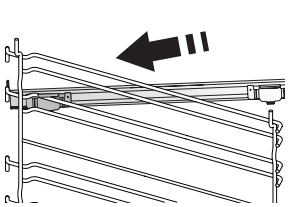


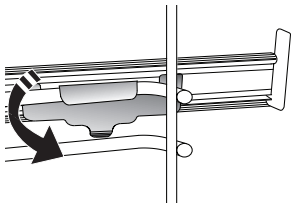


DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN
(INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.





Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

BEREIDINGSFUNCTIES

HANDMATIGE FUNCTIES

- **CONVENTIONEEL**
  Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- **CONVECTIEBAKKEN**
  Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.
- **HETELUCHT**
  Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
- **GRILL**
  Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **TURBO GRILL**
  Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **SNEL VOORVERWARMEN**
  Om de oven snel voor te verwarmen.
- **MEER NIVEAUS**
  Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, ronde pizza's (ook bevroren) te bereiden en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.
- **STOMEN**
  - » **PURE STOOM**
    Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.
  - » **HETELUCHT + STOOM**
    Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een 3 - HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, 2 - MEDIUM voor vlees en 1 - LAAG voor brood en desserts.
- **SPECIALE FUNCTIES**
  - » **ONTDOOIEN**
    Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
  - » **WARMHOUDEN**
    Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.
  - » **RIJZEN**
    Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.
  - » **KANT-EN-KLAAR**
    Om kant-en-klaargerechten te bereiden die op kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard (broodjes, taartmix, muffins, pastagerechten en broodproducten). De functie bereidt alle gerechten snel en zorgvuldig; ze kan ook worden gebruikt om reeds bereid voedsel te verwarmen. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Volg de instructies op de verpakking.
  - » **MAXI COOKING**
    Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.
  - » **ECO HETELUCHT**
    Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.
- **BEVROREN ETENSWAREN**
  Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

MY MENU

Hiermee kunnen alle types voedingsmiddelen volledig automatisch worden bereid. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.
De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

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.

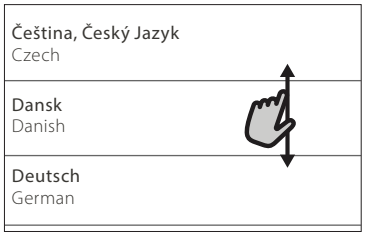
EERSTE GEBRUIK

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.
De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op ⚙ te drukken om zo het "Tools"-menu te openen.

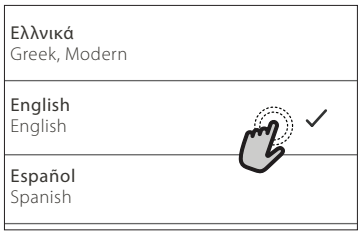
1. DE TAAL SELECTEREN

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. DE INSTELLINGENMODUS SELECTEREN

Zodra u de taal heeft geselecteerd, kunt u op het display "WINKEL DEMO" kiezen (handig voor verkopers, alleen om het apparaat tentoon te stellen) of verdergaan door "VOLGENDE" aan te raken.



3. WIFI INSTELLEN

Met de functie Bauknecht Home Net 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 verbindingsproces goed afronden. Dit proces is noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

- Raak "NU INSTELLEN" aan om verder te gaan met het instellen van de verbinding.



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.

Zie de app store voor 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 AppStore 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. U heeft het Smart Appliance IDentifier-nummer (SAID) nodig om de registratie te kunnen voltooien. U vindt deze unieke code op het identificatieplaatje op het product.

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

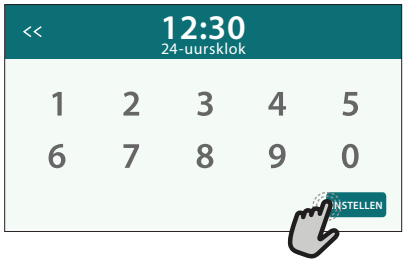
. TIJD EN DATUM INSTELLEN

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.

4. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 ampère) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 ampère) verlagen.

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren.



- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.



5. 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.

Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer één uur.

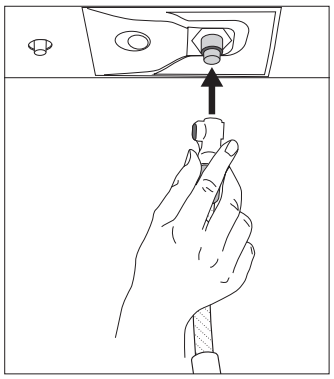
Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.

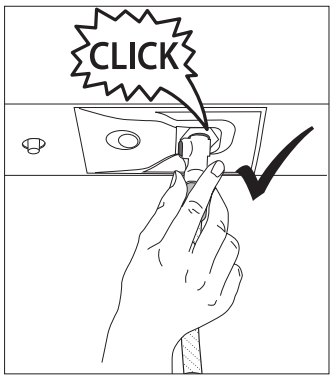
6. HET RESERVOIR VULLEN

Om de uitstoot van stoom tijdens het koken toe te staan, is dit apparaat uitgerust met een reservoir (niet zichtbaar).

Als u een recept of een cyclus selecteert die stoom vereist, wordt u gevraagd de inlaatbuis te plaatsen voor het laden van water en gaat een led dicht bij het inbrenggebied branden.

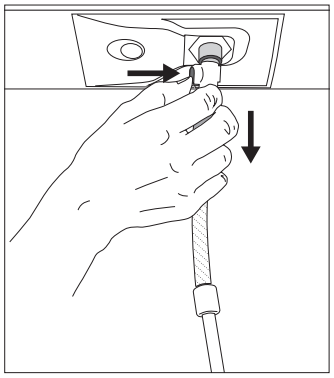
Verbind de buis zonder op de knop te drukken. Zodra de buis volledig is ingebracht, hoort u een klik.





Let op: Er is slechts één manier om de buis correct aan te sluiten, door de drukknop aan de linkerkant te houden.

Plaats vervolgens het uiteinde van de buis in een kan / bak gevuld met minimaal 1,7 liter drinkwater. Voor een optimale stoomprestatie wordt aanbevolen om het reservoir met water aan omgevingstemperatuur te vullen. Als u de container op de deur van het apparaat plaatst, moet u deze voorzichtig plaatsen om schade aan de deurruit te voorkomen.



Eenmaal gestart, stopt het proces automatisch wanneer het reservoir is gevuld.
Aan het einde vraagt het display om de leiding los te koppelen door op de knop linksboven te drukken en licht naar beneden te trekken.

Let op: Om waterlekkage te voorkomen, wordt aanbevolen om het vulaccessoire los te koppelen terwijl het zich nog in de afvoerbak bevindt; Verwijder het dan en sluit vervolgens de deur.

Het is nu mogelijk om de kookcyclus of het gewenste recept te starten.

Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een stoomcyclus in te schakelen met een lege oven en het reservoir helemaal te vullen.

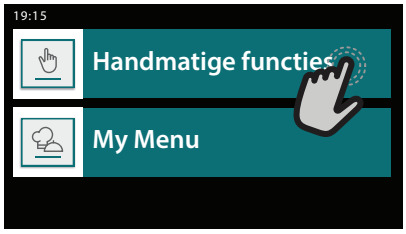
DAGELIJKS GEBRUIK

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

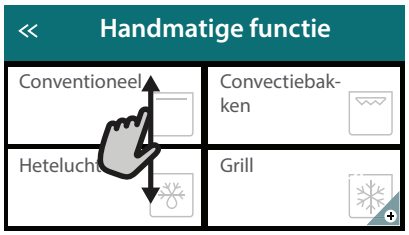
- Druk op ⏻ of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

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

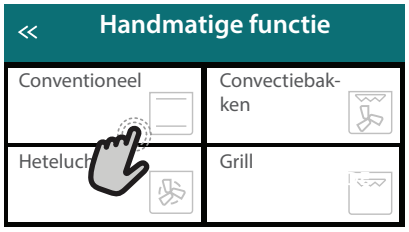
- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.



- 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.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

- 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 getimede modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

- Raak "KOOKTIJD INSTELLEN" aan om de duur in te stellen.



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

- Kies een recept uit de lijst.

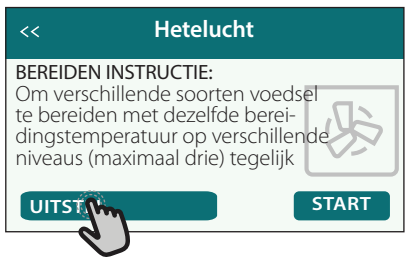
De functies worden weergegeven onderverdeeld in categorieën van levensmiddelen in het "MY MENU FOOD LIST" menu (zie de overeenkomstige tabellen) en volgens de kenmerken van het recept in het "MY MENU SPECIAL OCCASIONS (SPECIALE GELEGENHEDEN)" menu.

- 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.

4. UITSTEL VAN START- / EINDTIJD INSTELLEN

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

- Raak "UITSTEL" aan om de gewenste start- of eindtijd in te stellen.



Bauknecht

- 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.

Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan inde 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.

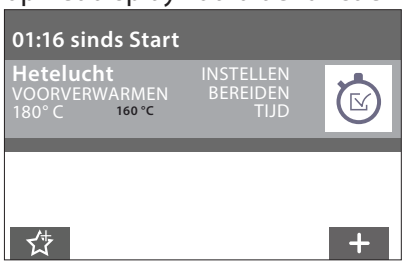
U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

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

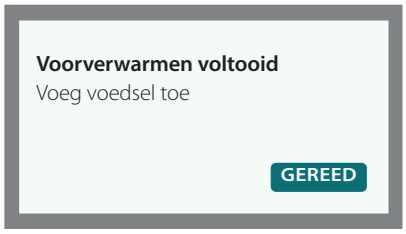
- Druk op ☒ om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

6. VOORVERWARMEN

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.

7. HET BEREIDEN PAUZEREN

Voor sommige Mijn Menu-functies moeten de etenswaren worden omgedraaid 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.

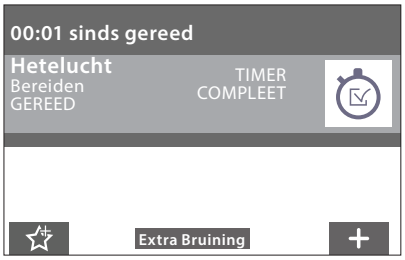
Het is mogelijk dat de oven op dezelfde manier aangeeft het voedsel te controleren nog voor de bereiding is afgerond. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Controleer het voedsel.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

Bij sommige functies kan u, zodra de bereiding is voltooid, uw gerecht extra te bruinen, de bereidingstijd verlengen of de functie als een favoriet opslaan.



- Raak ☆+ aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Raak ⊕ aan om de bereidingstijd te verlengen.

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

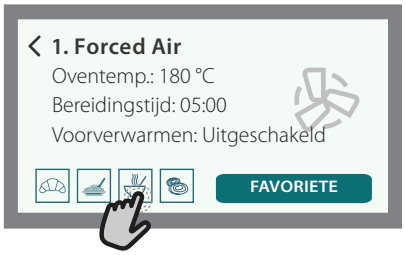
De oven herkent automatisch de vaakst gebruikte functies. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

EEN FUNCTIE OPSLAAN

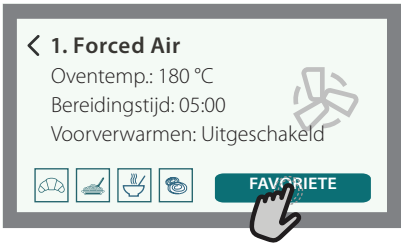
Zodra een functie is uitgevoerd, raakt u ☆+ aan om het op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

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

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



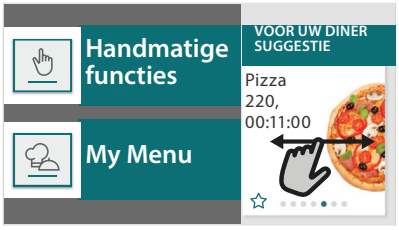
- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.



EENMAAL OPGESLAGEN

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

- Raak het maaltijdensymbool aan om de bijbehorende lijsten te bekijken



- Scrol door de aangeboden lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.

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

INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenscherm kunt 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 favorietenscherm kunt u ook opgeslagen functies verwijderen:

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

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

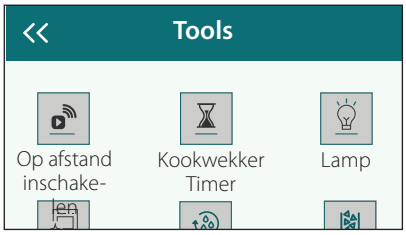
- Druk op ⚙ .
- Selecteer "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijdtijden" aan.
- Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Een tijdsinterval kan alleen met een maaltijd gecombineerd worden.

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.

ZELFREINIGEN

Activeer de functie "Zelfreinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

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.

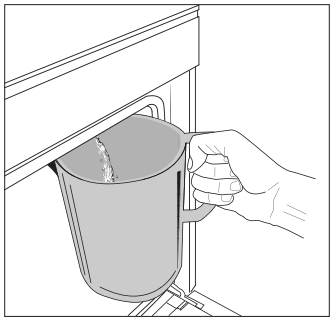
- Verwijder alle hulpstukken uit de oven voordat u de functie activeert.
- Giet, wanneer de oven koud is, 200 ml drinkwater op de bodem van de oven.
- Raak "START" aan om de reinigingsfunctie in te schakelen.

Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitstellen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in het betreffende gedeelte.

AFVOEREN

Met de afvoerfunctie kan het water in het reservoir worden afgevoerd. Regelmatig aftappen van het reservoir is de beste manier om waterstagnatie te voorkomen, daarom wordt het sterk aanbevolen om het reservoir na elke stoomcyclus regelmatig leeg te maken.

Als het reservoir niet regelmatig wordt geleegd, zal het apparaat na een paar dagen sinds de laatste stoomcyclus vragen om dit te doen: dit verzoek kan niet worden genegeerd en het zal pas mogelijk zijn om door te gaan met het normale gebruik van het product nadat de afvoer is uitgevoerd.



Zodra u de functie “Afvoeren” heeft geselecteerd of wanneer het display het aanvraagt, start u de functie en voert u de aangegeven handelingen uit: Open de deur en plaats een grote kan (ten minste 2 liter) onder het afvoermondstuk aan de onderkant van het paneel, links van het inlaatmondstuk.

Indien nodig, is het mogelijk om het bedieningspaneel te gebruiken om het afvoerproces te pauzeren en te hervatten (bijvoorbeeld in het geval dat de kan al vol water zit in het midden van het afvoerproces).

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk het reservoir leeg te laten lopen voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer “Water is te TE HEET. Wacht tot de temperatuur daalt>.

ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de boiler en het stoomcircuit in optimale conditie worden gehouden.

Een bericht op het display herinnert u eraan om deze handeling regelmatig uit te voeren.

De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

DE MELDING “GELIEVE TE ONTKALKEN” verschijnt na	WAT TE DOEN
15 cycli stoomkoken	Ontkalken is aanbevolen
22 uren stoomkoken	
20 cycli stoomkoken	Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd
30 uren stoomkoken	

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het reservoir en het interne stoomcircuit wenst.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 185 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

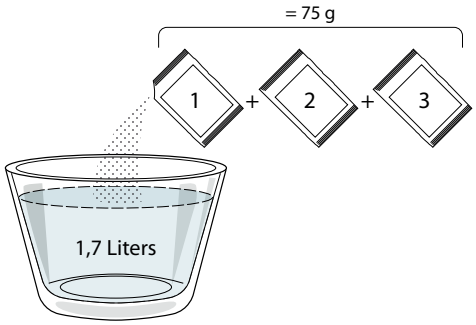
» **FASE 1.1: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)**

Als het reservoir niet leeg is, moet de afvoerfase uitgevoerd worden voordat het juiste ontkalkingsproces gestart wordt. Ga in dat geval verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren. Als het reservoir daarentegen geen water bevat, springt het apparaat automatisch naar FASE 1.2.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer “WATER IS TE HEET - wacht tot de temperatuur daalt”. De kan moet tenminste 2 liter kunnen bevatten.

» **FASE 1.2: ONTKALKEN (~120 MIN.)**

Wanneer het display u vraagt om de oplossing te bereiden, voegt u **3** zakjes (overeenkomend met 75 g) van de specifieke Oven WPRO-ontkalker toe aan **1,7 liter** drinkwater op omgevingstemperatuur.



Zodra de ontkalkingsoplossing klaar is, drukt u op GEREED en sluit u de buis aan volgens de instructies op het display en drukt u vervolgens op START. De pomp stopt met werken wanneer het reservoir volledig gevuld is; dan is het systeem klaar om het hoofdontkalkingsproces te starten.

Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

» **FASE 1.3: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)**

Als het display u vraagt om een bak onder het afvoergat te plaatsen, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

» **FASE 2.1: WATER BIJVULLEN**

Om het reservoir en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit.

Vul een bak met 1,7 L helder drinkwater, sluit de buis aan volgens de instructies op het display en druk op START. De pomp stopt met werken wanneer het reservoir volledig gevuld is. Haal de stekker uit het stopcontact en sluit de deur.

» **FASE 2.2: SPOELEN (~65 MIN.)**

Het systeem is nu klaar om het eindspoelproces te starten.

» **FASE 2.3: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)**

Na de laatste keer afvoeren verschijnt de melding “Ontkalken voltooid” op het display: druk op GEREED om te bevestigen.

Nu kunnen alle stoomfuncties gebruikt worden.

*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met**www.bauknecht.eu**

Bauknecht wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.

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.

Als een bereidingsfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd. Haal altijd de stekker uit de stekker eruit en verwijder de sonde uit de oven bij het uitnemen van het voedsel.

DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

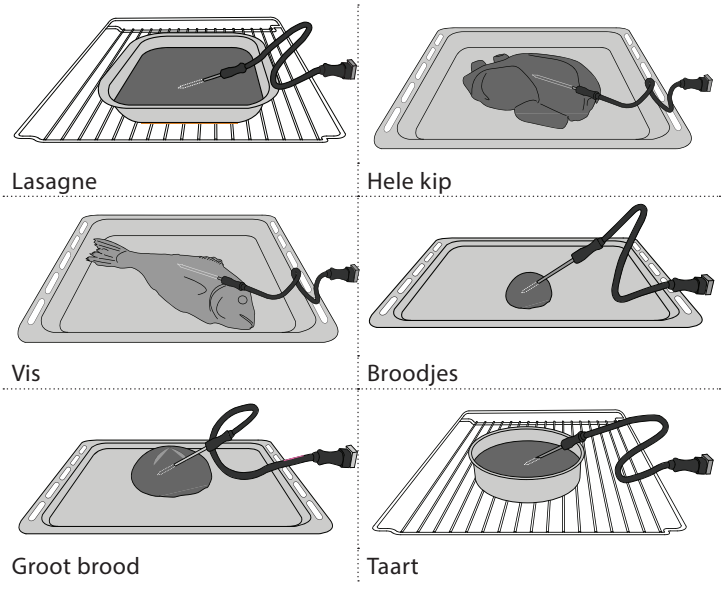
Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in het voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

VLEES: Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

BAKKEN IN DE OVEN: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de My Menu-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



STIL

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

BEDIENINGSVERGRENDELING

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.



MEER MODI

Om de Sabbat Modus te selecteren en naar de Vermogensregeling te gaan.

De Sabbat Modus houdt de oven ingeschakeld in de bakmodus totdat hij wordt uitgeschakeld. De Sabbat Modus gebruikt de conventionele functie. Alle andere bereidings- en reinigingscycli zijn uitgeschakeld. Er zullen geen geluiden weerklinken en de displays zullen geen temperatuurwijzigingen aangeven. Wanneer de ovendeur wordt geopend of gesloten, zal het ovenlampje niet aan- of uitgaan en de verwarmingselementen zullen niet meteen worden in- of uitgeschakeld.

Druk op of , druk op het displayscherm en houd het 3 seconden ingedrukt om de Sabbat Modus uit te schakelen en af te sluiten.

VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.

WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.

INFO

Om “Store Demo Mode” (modus winkeldemo) uit te schakelen, het product te resetten naar de fabrieksinstellingen en meer informatie over het product op te roepen.

KOOKTIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden: recepten, of voorverwarmen nodig is, temperatuur (°C), grillniveau, bereidingstijd (minuten), voorgestelde accessoires en niveau voor de bereiding. Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en ovenschalen van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerken pannen en schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de (bijgeleverde) schalen en de verschillende steunhoogtes.

CONVENTIONEEL

De verwarmingselementen bovenaan en onderaan in de oven verwarmen de binnenkant van de oven gelijkmatig. Gebruik steunhoogte 3. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.

Deze functie is de beste bereidingsmodus voor het bereiden van delicate desserts op slechts één steunhoogte. Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Als u de bijgeleverde schalen gebruikt, verwijder dan de andere accessoires die u niet gebruikt uit de oven om de beste resultaten te bekomen en energie te besparen.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

De vis is gekookt als de rugvin gemakkelijk loskomt. Begin door de laagst aangegeven temperatuur te selecteren, zelfs voor het bereiden van grotere vissen. In het algemeen geldt: hoe groter de vis, hoe lager de temperatuur en hoe langer dus de bereidingstijd.

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Taarten / Cakes	Ja	170	30 - 50	2
Koekjes / shortbread	Ja	150	20 - 40	3
Kleine taartjes / Muffins	Ja	170	20 - 40	3
Soesjes	Ja	180 - 200	30 - 40	3
Meringues	Ja	90	110 - 150	3
Pizza / Brood / Focaccia	Ja	190 - 250	15 - 50	2
Diepvriespizza	Ja	250	10 - 15	3
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	Ja	190 - 200	20 - 30	3
Lasagne / ovenschotels / gebakken pasta / cannelloni	Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees / Kalfsvlees / Rundvlees / Varkensvlees 1 kg	Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kip / Konijn / Eend 1 kg	Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / Gans 3 kg	Ja	190 - 200	80 - 130	2
Gebakken vis / in folie (filets, heel)	Ja	180 - 200	40 - 60	3

ACCESSOIRES

Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak

Bakplaat


Opvangbak met 500 ml water

GRILL

Het bovenste verwarmingselement zorgt voor de beste resultaten bij het grillen. Plaats het voedsel op de 4e of 5e steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de bak op de 3e/4e steunhoogte en giet er ongeveer 500 ml drinkwater in. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur.

Zet het rooster op een lagere steunhoogte, op een grotere afstand van de grill, om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Er word aangeraden een opvangbak met een halve liter drinkwater direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Recept	Voorverwarmen	Grillniveau	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Toast	-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets / Moten vis	-	2 (Medium)	20 - 30	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers	-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30	5 4

TURBO GRILL

Bij deze functie worden het bovenste verwarmingselement en de ventilator tegelijkertijd ingeschakeld. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de bak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er 500 ml drinkwater in. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.

Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om.

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Recept	Voorverwarmen	Grillniveau	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Gebraden kip 1 - 1,3 kg	-	2 (Medium)	55 – 70	2 1
Lamsbout / schenkel	-	2 (Medium)	60 - 90	3
Gebakken aardappelen	-	2 (Medium)	35 - 55	3
Groentegratin	-	3 (hoog)	10 - 25	3

ACCESSOIRES	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Opvangbak	Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water

HETELUCHT

Het ronde verwarmingselement en de ventilator worden tegelijkertijd ingeschakeld. De ventilator op de achterste wand verdeelt de hetelucht gelijkmatig in de oven.

Als u de functie "Hetelucht" gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen (bijvoorbeeld vis of groenten) tegelijkertijd bereiden op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Er wordt aangeraden wordt om de vierde steunhoogte te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte, de eerste en vierde voor bereidingen op twee steunhoogtes en de eerste, derde en vijfde voor bereidingen op drie steunhoogtes. Plaats taartvormen altijd op het rooster. Verwarm de oven eerst voor.

Zorg ervoor dat alle porties deeg even dik zijn zodat het bruinen overal gelijkmatig verloopt.

Wanneer u pizza bereidt, vet u de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na twee derde van de bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Taarten / Luchtige cake	Ja	160	30 - 50	2
	Ja	170	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)	Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Koekjes / Shortbread	Ja	140	30 - 50	4
	Ja	140	30 - 50	4 1
	Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins	Ja	150	30 - 50	4
	Ja	150	30 - 50	4 1
	Ja	150	40 - 60	5 3 1
Soesjes	Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
	Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues	Ja	90	130 - 150	4 1
	Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / brood / focaccia	Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)	Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Diepvriespizza	Ja	250	10 - 20	4 1
	Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
	Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Pasteitjes / bladerdeeghapjes	Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
	Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne en vlees	Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen	Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis & Groenten	Ja	180	30 - 50 *	4 1

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

COOK 4

Recept	Gerecht	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Koekjes	Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taarten	Taarten	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Ronde pizza	Ronde pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete maaltijd: Fruitvlaai (niveau 5) geroosterde groenten (niveau 4) lasagne (niveau 2) vleesstukken (niveau 1)	Cook 4 menu	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1

CONVECTIEBAKKEN

Gebruik deze functie voor quiches en groentetaarten of desserts met een vochtige vulling, zoals kaas- en vruchtentaart. Ze is ook ideaal om voedsel met een hoge watergehalte te bereiden. De ventilator verspreidt de warmte gelijkmatig in de oven. Dit helpt om een constante temperatuur aan te houden en het voedsel meer gelijkmatig te bereiden. Het zorgt ook voor een krokant bovenlaagje terwijl het voedsel aan de binnenkant vochtig blijft en bij broodwaren zorgt het voor een dikkere korst.

Gebruik de derde of tweede plaathoogte. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

Als de bodem van het gebak te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

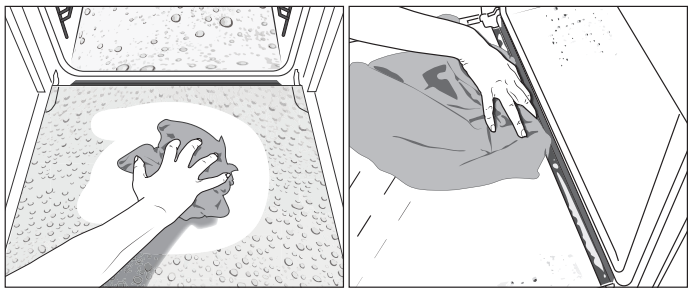
Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)	Ja	160 – 200	30 - 85	3
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	Ja	180 - 190	45 - 55	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	Ja	180 - 200	50 - 60	2

PURE STOOM

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Verse groenten (heel)	-	100	30 - 80	2 1
Verse groenten (stukken)	-	100	15 - 40	2 1
Bevroren groenten	-	100	20 - 40	2 1
Hele vis	-	90	40 - 50	2 1
Visfilets	-	90	20 - 30	2 1
Kipfilets	-	100	15 - 50	2 1
Eieren	-	100	10 - 30	2 1
Fruit (heel)	-	100	15 - 45	2 1
Fruit (stukken)	-	100	10 - 30	2 1

Let op: Open aan het einde van een stoomcyclus de deur voorzichtig om waterlekkage te voorkomen.

ALS HET APPARAAT IS AFGEKOELD:



1. Maak de binnenkant van de glazen deur en de condenslijst droog met een doek of een spons;
2. Maak de ovenruimte goed droog. Let er goed op dat er geen waterresten achterblijven;
3. Wij raden aan om alle accessoires te verwijderen en de oven minimaal een half uur op een hoge temperatuur te verwarmen (bij voorkeur met de functie Convection Bake, 1 uur op 250°C) om de ovenruimte volledig te laten drogen.

HETELUCHT + STOOM

Recept	Stoomniveau	Voorver-warmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Shortbread / Koekjes	1 - LAAG	-	140 - 150	35 - 55	3
	1 - LAAG	-	140	30 - 50	4 1
	1 - LAAG	-	140	40 - 60	5 3 1
Klein gebak / Muffin	1 - LAAG	-	160 - 170	30 - 40	3
	1 - LAAG	-	150	30 - 50	4 1
	1 - LAAG	-	150	40 - 60	5 3 1
Luchtig gebak	1 - LAAG	-	170 - 180	40 - 60	2
Luchtige cake	1 - LAAG	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1 - LAAG	-	200 - 220	20 - 40	3
Heel brood	1 - LAAG	-	170 - 180	70 - 100	3
Broodjes	1 - LAAG	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	1 - LAAG	-	200 - 220	30 - 50	3
Gebakken aardappelen	2 - MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	2 - MEDIUM	-	180 - 200	60 - 100	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	2 - MEDIUM	-	160 - 180	60 - 80	3
Rosbief rosé 1 kg	2 - MEDIUM	-	200 - 220	40 - 50	3
Rosbief rosé 2 kg	2 - MEDIUM	-	200	55 - 65	3
Lamsbout	2 - MEDIUM	-	180 - 200	65 - 75	3
Gestoofde varkensschenkel	2 - MEDIUM	-	160 - 180	85 - 100	3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	2 - MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	2 - MEDIUM	-	200 - 220	55 - 65	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	2 - MEDIUM	-	180 - 200	25 - 40	3
Visfilet	3 - HOOG	-	180 - 200	15 - 30	3

ACCESSOIRES

Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster


Druipplaat / Ovenschaal


Opvangbak

Bakplaat


Opvangbak met 500 ml water

Stoombak

MAXI COOKING

Deze functie is zeer handig om grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg) te bereiden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

Gebruik de eerste of de tweede steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd vóór de bereiding.

Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt.

Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als het vlees te mager is, voeg dan wat vloeistof toe, bedruip het vlees met vet of bedek het bijvoorbeeld met sneden spek.

Zorg er bij het omdraaien van een gebraad voor dat u het eerst met de zwoerd naar onderen in de oven plaatst.

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg	-	170	110 - 150	2

ECO HETELUCHT

Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Gevulde braadstukken	-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	-	200	50 - 100 *	3

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C).

De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.

WARMHOUDEN

Met de warmhoudfunctie kunt u kant-en-klaargerechten warmhouden. Dit voorkomt de vorming van condensatie en zorgt ervoor dat het bereidingscompartiment niet moet worden gereinigd.

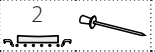
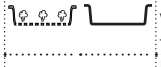
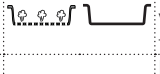
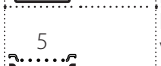
Er wordt afgeraden kant-en-klaargerechten langer dan twee uren warm te houden.

Denk eraan dat sommige levensmiddelen blijven doorgaren terwijl ze warm worden gehouden: Bedek ze, indien nodig, om te voorkomen dat ze uitdrogen.

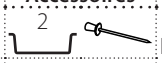
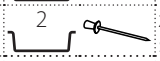
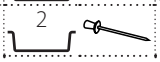
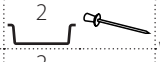
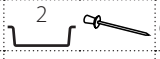
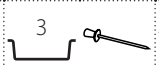
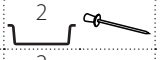
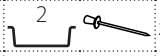
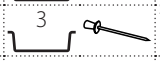
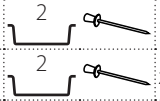
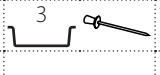
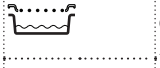
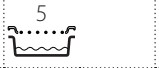
ONTDOOIEN

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen			Hoeveelheid	Niveau en Accessoires	Bereidingsinformatie
STOOFSCHOTELS/ GEBAKKEN PASTA	Vers	Lasagne	0,5 - 3 kg*		Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
		Cannelloni	0,5 - 3 kg*		
	Ingevroren	Lasagne	0,5 - 3 kg		Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
		Cannelloni	0,5 - 3 kg		
RIJST & GRANEN	Rijst	Zilvervliesrijst	0,1 - 0,5 kg		Doe een gedeelte van de volkorenrijst rijst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Zilvervliesrijst	0,1 - 0,5 kg		Doe een gedeelte van de bruine rijst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Witte Rijst	0,1 - 0,5 kg		Doe een gedeelte van de witte rijst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
	Granen en zaden	Quinoa	0,1 - 0,3 kg		Doe een gedeelte van de quinoa en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Gierst	0,1 - 0,3 kg		Doe een gedeelte van de gierst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Spelt	0,1 - 0,3 kg		Doe een gedeelte van de spelt en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Gerst	0,1 - 0,3 kg		Doe een gedeelte van de gerst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
VLEES	Biefstuk	Rosbief	0,6 - 2 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	0,6 - 2,5 kg*		
		Steak	2 - 4 cm		Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig op het rooster. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
		Hamburger	1,5- 3 cm		Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na drie vijfde van de bereidingstijd.
		Langzaam bereiden	0,6 - 2 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
	Varkensvlees	Gebraden varkensvlees	0,6 - 2,5 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
		Varkensschenkel	0,5 - 2,0 kg*		
		Varkensribben	0,5 - 2,0 kg		Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
		Bacon	0,5 - 1,5 cm		Verdeel gelijkmatig op het rooster. Draai hem om na drie vierde van de bereidingstijd

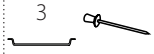
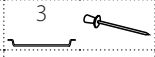
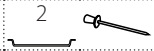
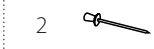
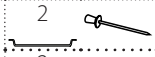
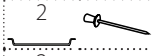
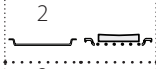
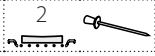
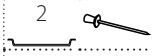
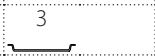
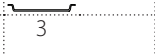
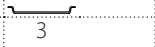
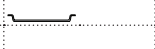
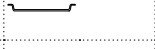
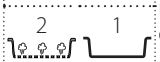
ACCESSOIRES	Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Stoombak	Voedselsonde

Categorieën levensmiddelen			Hoeveelheid	Niveau en Accessoires	Bereidingsinformatie
VLEES	Lamsvlees	Gebraden lamsvlees	0,6 - 2,5 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
		Rooster	0,5 - 2,0 kg*		
		Lamsbout	0,5 - 2,0 kg*		
	Gevogelte	Gebraden Kip	0,6 - 3 kg*		Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
		Gevulde Gebraden Kip	0,6 - 3 kg*		
		Kipstukken	0,6 - 3 kg*		Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over de opvangbak met het vel aan de onderkant
		Kipfilet / kippenborst	1 - 5 cm		Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
	Gebraden eend	Gebraden eend	0,6 - 3 kg*		Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Gevulde gebraden eend	0,6 - 3 kg*		
		Stukken eend	0,6 - 3 kg*		
		Eendfilet / eendenborst	1 - 5 cm		Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
	Gebraden kalkoen & Gans	Gebraden gans	0,6 - 3 kg*		Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
		Gevulde Gebraden Gans	0,6 - 3 kg*		
		kalkoenstukjes	0,6 - 3 kg*		
		Filet / Borst	1 - 5 cm		Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
	Vleesgerechten	Kebab	een rooster		Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na de helft van de bereidingstijd
		Worsten & Saucijzen	1,5 - 4 cm		Verdeel gelijkmatig op het rooster. Doorboor de worsten met een vork om scheuren te voorkomen. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd

	Categorieën levensmiddelen		Hoeveelheid	Niveau en Accessoires	Bereidingsinformatie
VIS	Geroosterde Hele Vis	Zalm	0,2 - 1,5 kg *	3	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Heek	0,2 - 1,5 kg *	3	
		Kabeljauw	0,2 - 1,5 kg *	3	
		Zeebaars	0,2 - 1,5 kg *	3	
		Zeebrasem	0,2 - 1,5 kg *	3	
		Harder	0,2 - 1,5 kg *	3	
		Hele vis	0,2 - 1,5 kg *	3	
		Vis in zoutkorst	0,2 - 1,5 kg *	3	
	Gebraden filets & steaks	Tonijnsteak	1 - 3 (cm)	3	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Zalmsteak	1 - 3 (cm)	3	
		Zwaardvissteak	0,5 - 3 (cm)	3	
		Kabeljauwrug	0,1 - 0,3 kg	3	
		Zeebaarsfilet	0,05 - 0,15 kg	3	
		Zeebrasemfilet	0,05 - 0,15 kg	3	
		Bevroren visfilets	0,5 - 3 (cm)	3	
	Gestoomde filets & steaks	Kabeljauwfilet	1 - 2 (cm)	2 1	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Bevroren filets	0,5 - 3 (cm)	2 1	
		Zalmsteak	1 - 3 (cm)	2 1	
		Zeebaarsfilet	1 - 2 (cm)	2 1	
		Zeebrasemfilet	0,5 - 1,5 (cm)	2 1	
		Zwaardvissteak	0,5 - 3 (cm)	2 1	
		Tonijnsteak	1 - 3 (cm)	2 1	
	Gegrilde vis	Gegratineerde mosselen	een laag	4	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Garnalen	een laag	4	
		Garnalen	een laag	4	
	Gestoomde vis	Coquilles	een laag	2 1	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Mosselen	een laag	2 1	
		Garnalen	een laag	2 1	
		Garnalen	een laag	2 1	
		Pijlinktvis	0,1 - 0,5 kg	2 1	
		Inktvis	0,5 - 2 kg	2 1	
GE-STOOMDE EIEREN	Gevogelte		50 - 80 g per stuk	2 1	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
	Kwartel		een stoombak	2 1	

ACCESSOIRES	Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Stoombak	Voedselsonde

Categorieën levensmiddelen			Hoeveelheid	Niveau en Accessoires	Bereidingsinformatie
GROENTEN	Geroosterde groenten	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg	3	Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg elk	3	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Overige groenten	0,5 - 1,5 kg	3	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
	Gegratineerde groenten	Aardappelen	een laag	3	Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen
		Tomaten	een laag	3	Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie
		Paprika's	een laag	3	Bereid volgens uw favoriet recept. Bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Broccoli	een laag	3	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
		Bloemkool	een laag	3	
		Andere	een laag	3	
	Gestoomde groente	Aardappelen heel	50 - 500g* [per stuk]	2 1	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Aardappelpartjes	100 - 2000 g* [aanbevolen]	2 1	
		Verse doperwten	0,2 - 3 kg	2 1	
		Broccoli	0,2 - 2 kg	2 1	
		Bloemkool	0,2 - 2 kg	2 1	
		Wortels	0,2 - 2 kg	2 1	
		Courgette	0,2 - 2 kg	2 1	
		Verse groenten	0,2 - 2 kg	2 1	
	Gestoomde groenten Bevroren	Broccoli	0,2 - 2 kg	2 1	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Doperwten	0,2 - 3 kg	2 1	
		Aardappelen	0,1 - 2 kg	2	
HARTIGE TAARTEN	Hartige taart		0,8 - 1,2 kg	2	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept
	Groentenstrudel		0,5 - 1,5 kg	2	Maak een mengsel van gehakte groenten. Besprenkel met olie en kook 15-20 minuten in een pan. Laat afkoelen. Voeg verse kaas toe en kruid met zout, balsamicoazijn en specerijen. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht

	Categorieën levensmiddelen		Hoeveelheid	Niveau en Accessoires	Bereidingsinformatie
BROOD	Broodjes		60 - 150 g per stuk*	3 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak er broodjes mee alvorens ze te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Middelgroot brood		200 - 500 g per stuk*	3 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Brood in blik		0,4 - 0,6 kg per stuk*	2 	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
	Groot brood		0,5 - 2,0 kg *	2 	Bereid het deeg volgens uw favoriet recept
	Baguettes		200 - 300 g per stuk	2 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Geef het de vorm van een stokbrood alvorens het te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Speciaal brood		0,5 - 2,0 kg	2 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
PIZZA	Pizza ingevroren		1 laag*	2 	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig op het rooster
	Pizza dun		ronde plaat - bakplaat *	2 	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de daarvoor aangewezen ovenfunctie. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Pizza dik		ronde plaat - bakplaat *	2 	
TAART & GEBAKJES	Rijzende cakes	Sponscake in vorm	0,5 - 1,2 kg*	2 	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Rijzende vruchtencake in vorm	0,5 - 1,2 kg*	2 	Bereid een cakebeslag volgens uw favoriete recept met versnipperd, gehakt of gesneden vers fruit. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Rijzende chocoladecake in vorm	0,5 - 1,2 kg*	2 	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Sponscake op bakplaat	0,5 - 1,2 kg*	2 	
	Gebak & gevulde taarten	Koekjes	0,2 - 0,6 kg	3 	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat
		Croissants (vers)	een laag*	3 	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat. Laat afkoelen alvorens te serveren
		Croissants (ingevroren)	een laag*	3 	
		Soezen	een laag*	3 	
		Meringues	10 - 30 g per stuk	3 	Maak een baksel van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandelessence. Verdeel het in 20-24 stuks op een ingevette bakplaat
		Taart in bakvorm	0,4 - 1,6 kg*	3 	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Spreid het deeg gelijkmatig uit en breng het aan in een vorm. Vul het met jam en bereid het
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	3 	Bereid een mengeling van blokjes appel, pijnboompitten, kaneel en nootmuskaat voor. Doe wat boter in een pan, besprenkel met suiker en bak de mengeling gedurende 10-15 minuten. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
		Gevulde vruchtentaart	0,5 -2 kg	2	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
GE-STOOMD FRUIT	Fruit in stukken		-	2 1 	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
	Hele vruchten		0,1 - 0,5 kg	2 1 	

* Aanbevolen gewicht van levensmiddelen of baknummer.

ACCESSOIRES

Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster


Opvangbak

Bakplaat


Druipplaat / Ovenschaal


Rooster + opvangbak met 500 ml water


Voedselsonde

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.
Gebruik geen stoomreinigers.
Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/ bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.
Draag beschermende handschoenen.
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. Droog af 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

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Activeer de functie “Zelfreinigen” voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

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.

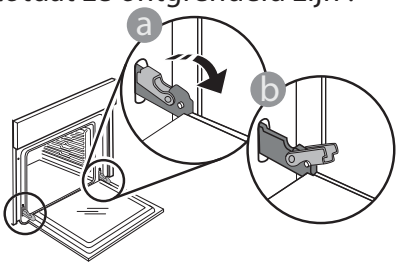
RESERVOIR

Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen met verloop van tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken.

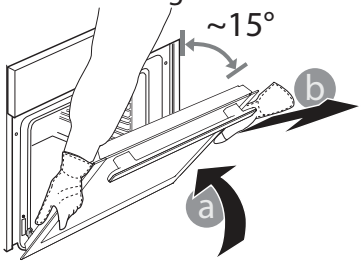
Nadat de functie “Turbohetelucht + Stoom” lange tijd niet is gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en het reservoir helemaal te vullen.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- **Om de deur te verwijderen** opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn .

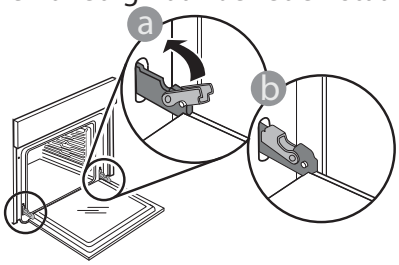


- Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.
  Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

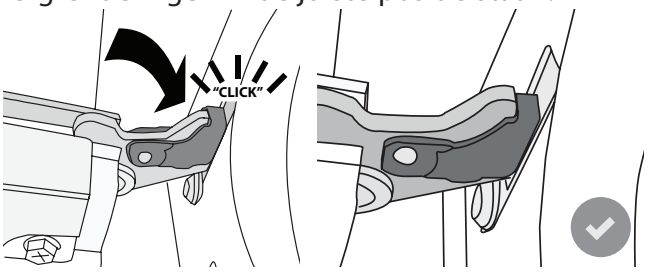


Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

- Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



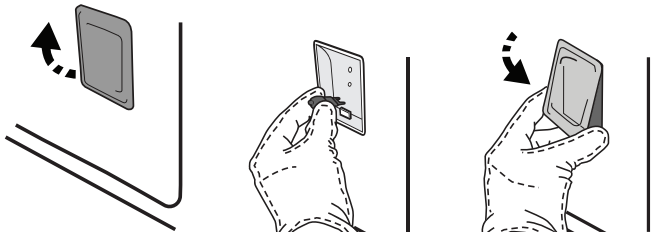
Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



- Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de roostergeleiders.
3. Neem het lampenkapje weg.
4. Vervang het lampje.
5. Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
6. Monteer de roostergeleiders terug.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

Dit product bevat een lichtbron van energieefficiëntieklasse G.

WIFI FAQs*

*WIFI is niet beschikbaar in Rusland en Oekraïne

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 (netwerknaam en -wachtwoord) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

PROBLEMEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	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 of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". Druk op ⚙, raak ⓘ aan en selecteer vervolgens "Factory Reset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Druk op ⚙, selecteer ⚙ "Meer modi" en selecteer daarna "Vermogensregeling" om het vermogen te veranderen.
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 eigenschappen van 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 de sterkte van het wifi-signaal dichtbij het apparaat goed is. Probeer de router te herstarten. Zie paragraaf "FAQ wifi" Als de eigenschappen van uw draadloos thuisnetwerk zijn gewijzigd, voert u de koppeling op het netwerk uit: Druk op ⚙, raak "Wifi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Op afstand inschakelen niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of afstandsbediening voor elektronische apparaten in uw land toegestaan is.
Er wordt geen water onttrokken aan de inlaatbuis	De buis is niet correct geplaatst. De buis is geblokkeerd.	Koppel de buis los. Controleer of de buis niet geblokkeerd is. Breng de buis opnieuw in en let op dat u de bewerking op de juiste manier uitvoert (controleer de richting van de buis: de drukknop moet naar links zijn gericht, maar niet ingedrukt, en u moet een klik horen wanneer hij volledig geplaatst is).
Het display toont "ERROR" tijdens de afvoerfunctie	De afvoerfunctie werkt niet correct	Neem contact op met de Klantenservice
Ziet u uw favorieten niet?	Het systeem moet worden vernieuwd.	Voer de fabrieksreset uit (druk op ⚙, tik op ⓘ "Info" en selecteer vervolgens "Reset product" (Product resetten)). Hierna kunt u gemakkelijk uw favoriete cycli opslaan en bekijken.

KLANTENSERVICE

VOORDAT U DE KLANTENSERVICE BELT

Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van een van de maatregelen die staan beschreven in het deel 'Probleemoplossing'.

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het

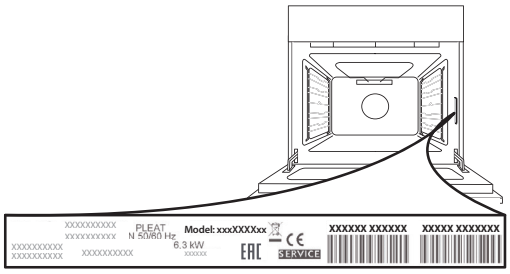
probleem opgelost is.

ALS DIT OOK NIET HELPT

NADAT U ALLE NOODZAKELIJKE CONTROLES HEEFT UITGEVOERD, NEEMT U CONTACT OP MET UW DICHTSTBIJZIJNDE CONSUMENTENSERVICE.

Bel voor assistentie het nummer dat in het garantieboekje staat, dat bij het product is bijgesloten, of volg de instructies op onze website. Lever:

- een korte beschrijving van de storing;
- het exacte type model van uw product;
- de assistentiecode (het nummer na het woord SERVICE op het identificatieplaatje op het product dat te zien is aan de binnenkant wanneer de ovendeur open is);



- uw volledige adres;
- een telefoonnummer.

TECHNISCHE GEGEVENS

De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Bauknecht-website **docs.bauknecht.eu**

400011534540/C
Gedrukt in Italië