

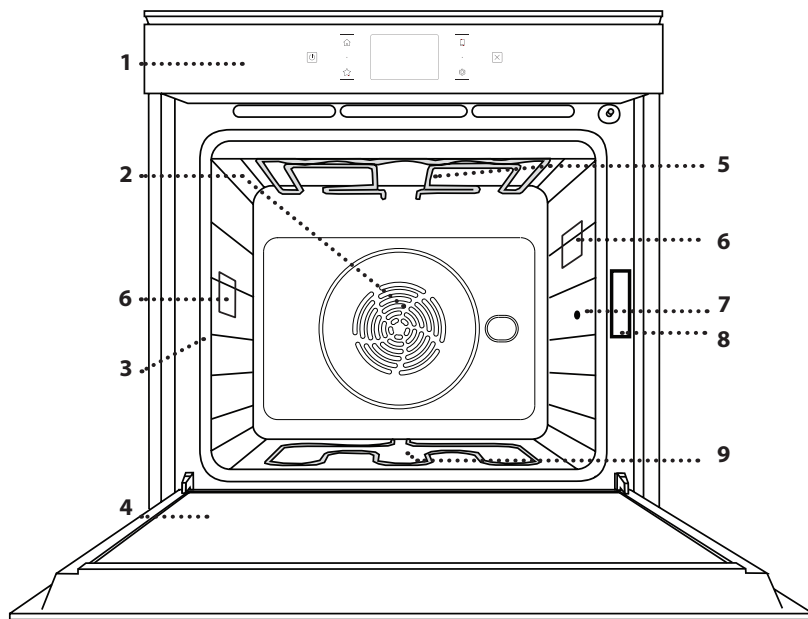


THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register



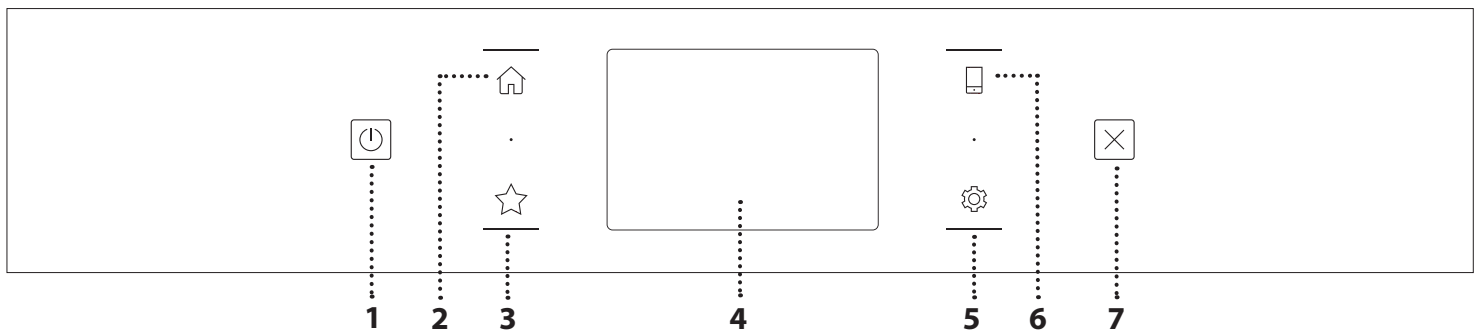
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Meat probe insert point
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. DISPLAY

5. TOOLS

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

6. REMOTE CONTROL

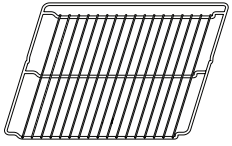
To enable use of the Bauknecht Home Net App.

7. CANCEL

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

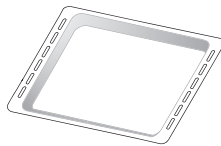
ACCESSORIES

WIRE SHELF



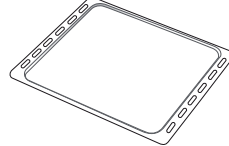
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

DRIP TRAY



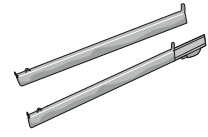
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



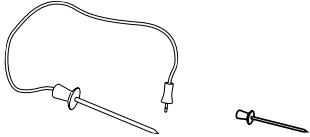
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE



To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its four sensing points and rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.

* Available only on certain models

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

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

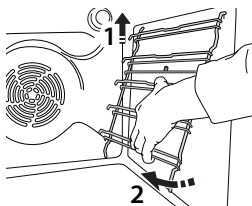
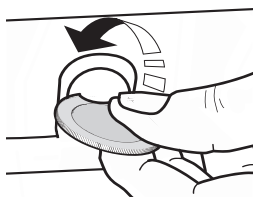
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

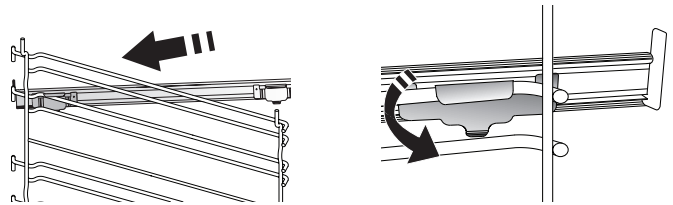
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into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



FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVECTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **MULTILEVEL**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
 - » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
 - » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.
 - » **RISING**
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
 - » **CONVENIENCE**
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes

quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

- » **MAXI COOKING**

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

- » **ECO FORCED AIR**

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

- **MY FROZEN FOOD**

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.



MY MENU

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

The oven does not have to be preheated.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To scroll through a menu or a list:

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



To select or confirm:

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

To go back to the previous screen:

Tap < .

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE

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

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

Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

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

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

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

HOW TO SET UP THE CONNECTION

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

Minimum requirements.

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

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

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

1. Download the Bauknecht Home Net App

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

2. Create an account

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

3. Register your appliance

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

2. Connect to WiFi

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

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

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

The MAC address is displayed for the WiFi module.

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

3. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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


5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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


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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

3. SET MY MENU FUNCTIONS

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

- Choose a recipe from the list.

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

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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C for around one hour.

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

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


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

4. SET START TIME DELAY

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

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

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

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

5. START THE FUNCTION

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

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

- Press  to stop the active function at any time.

6. PREHEATING


If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.

Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

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

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

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

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

7. PAUSING COOKING

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

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

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



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

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

8. END OF COOKING

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

With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.


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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION


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


The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meal times, including breakfast, lunch, snack and dinner.

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

ONCE SAVED

Once you have saved functions as favorites, the main screen will display the functions you have saved for the current the time of day.

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


- Tap the meals icon to show the relevant lists.
- Tapping  also enables you to view your history of most recently used functions.

- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking. **CHANGING THE SETTINGS**



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

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

In the Favorites screen, you can also delete functions you have saved:

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

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

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

Each time slot can be combined with one meal only.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time.

This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



REMOTE ENABLE

To enable use of the Bauknecht Home Net App.



KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

Once started, the timer will count down independently without interfering with the function itself.

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

The timer will continue counting down, shown on top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

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

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

**LIGHT**

To switch on or off the oven lamp.

**SELF-CLEAN**

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

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

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

Once the cycle has been selected, it is possible to delay the start of the automatic cleaning. Tap on "DELAY" to set the end time as indicated in the relative paragraph.

**PROBE**

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

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

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

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

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

USING THE FOOD PROBE

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

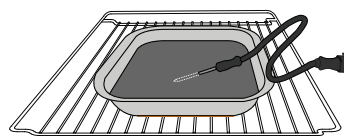
The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into the food in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

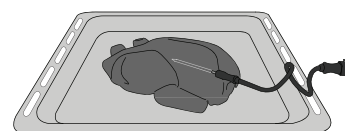
FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

OVEN BAKING: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. If you use the probe when cooking with the My Menu functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the

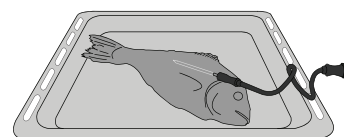
ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



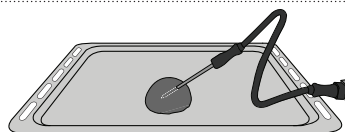
Lasagna



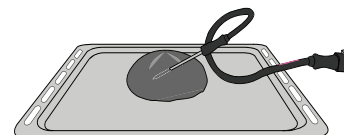
Whole Chicken



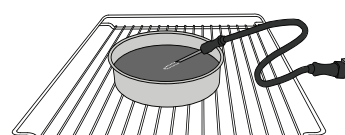
Fish



Rolls



Big Bread



Cake

**MUTE**

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

**CONTROL LOCK**

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

To activate the lock:

- Tap the icon.

To deactivate the lock:

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

**MORE MODES**

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.

Sabbath mode keeps the oven on in baking mode until disabled. Sabbath mode uses the conventional function. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

To disable and exit Sabbath mode, press or , then press and hold the display screen for 3 seconds.

**PREFERENCES**

For changing several oven settings.

**WIFI**

For changing settings or configuring a new home network.

**INFO**

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	3
		Yes	140	30 - 50	4
		Yes	140	30 - 50	4 1
		Yes	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3
		Yes	150	30 - 50	4
		Yes	150	30 - 50	4 1
		Yes	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Yes	90	110 - 150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2
		Yes	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
		Yes	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Food probe

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

















































Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

FUNCTIONS								
	Conventional	Forced air	Convection bake	Grill	TurboGrill	MaxiCooking	Multilevel	Eco Forced air




COOKING TABLE

	Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna  2 	500 - 3000 g *	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cannelloni  2 	500 - 3000 g *	
	Frozen	Lasagna  2 	500 - 3000 g	
		Cannelloni  2 	500 - 3000 g	
MEAT	Beef	Roast beef  3 	600 - 2000 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast veal  3 	600 - 2500 g *	
		Steak  5  4	2 - 4 cm	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the wire rack. Turn at 2/3 of cooking time
		Hamburger  5  4	1.5 - 3 cm	
		Slow cooking  3 	600 - 2000 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Pork	Roast Pork  3 	
	Pork Shank  3 		500 - 2000 g *	
	Pork Ribs  5  4		500 - 2000 g	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
	Bacon  5  4		250 g	
	Lamb	Roast Lamb  2 	600 - 2500 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Lamb Rack  2 	500 - 2000 g *	
		Lamb Leg  2 	500 - 2000 g *	
	Chicken	Roast Chicken  2 	600 - 3000 g *	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
		Stuffed Roast Chicken  2 	600 - 3000 g *	
		Chicken Pieces  3 	600 - 3000 g *	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly in the drip tray with the skin side down
		Chicken fillet / Breast  5  4	1 - 5 cm	
Roasted Duck	Roast Duck  2 	600 - 3000 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer	
	Stuffed Roast Duck  2 	600 - 3000 g *		
	Duck Pieces  3 	600 - 3000 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. Turn at 2/3 of cooking time	
	Duck Fillet / Breast  5  4	1 - 5 cm		

ACCESSORIES

 Wire shelf

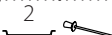
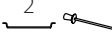
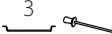

























































 Oven tray or cake tin on wire shelf





 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water


 Food probe


	Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info	
MEAT	Roasted Turkey & Goose	Roast Goose	2 	600 - 3000 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Stuffed Roast Goose	2 	600 - 3000 g *	
		Turkey Pieces	3 	600 - 3000 g *	
		Fillet / Breast	5  4 	1 - 5 cm	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up. Turn at 2/3 of cooking time
Meat dishes	Kebabs	5  4 	1 grid	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 1/2 of cooking time	
	Sausages & Wurstel	5  4 	1.5 - 4 cm	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to avoid cracking. Turn at 2/3 of cooking time	
FISH	Roasted whole fish	Salmon	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Hake	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Cod	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Seabass	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Seabream	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Mullet	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Whole Fish	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Fish In Salt Crust	3 	0.2 - 1.5 kg *	
Roasted fillets & steaks	Tuna Steak	3  2 	1 - 3 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer	
	Salmon Steak	3  2 	1 - 3 cm		
	Swordfish Steak	3  2 	0.5 - 3 cm		
	Cod Steak	3  2 	100 - 300 g		
	Seabass Fillet	3  2 	50 - 150 g		
	Seabream Fillet	3  2 	50 - 150 g		
	Other Fillets	3  2 	0.5 - 3 cm		
	Fish Fillets	3  2 	0.5 - 3 cm		
Grilled seafood	Scallops	4 	one tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley	
	Gratin Mussels	4 	one tray		
	Shrimps	4  3 	one tray	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer	
	Prawns	4  3 	one tray		
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Potatoes	3 	500 - 1500 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Stuffed Vegetables	3 	100 - 500 g each	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Other Vegetables	3 	500 - 1500 g	
	Gratin Vegetables	Potatoes	3 	1 tray	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Tomatoes	3 	1 tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Peppers	3 	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning
Gratin Vegetables	Broccoli	3 	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	
	Cauliflowers	3 	1 tray		
	Others	3 	1 tray		

	Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
CAKES & PASTRIES	Rising cakes	Sponge Cake In Tin  2 	500 - 1200 g *	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
		Fruit Rising Cake In Tin  2 	500 - 1200 g *	Prepare a cake batter according to your favorite recipe by using shredded or chopped-sliced fresh fruit. Pour into lined and greased baking pan
		Chocolate Rising Cake In Tin  2 	500 - 1200 g *	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
		Sponge Cake in Baking Tray  2 	500 - 1200 g *	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking tray
	Pastries & filled pies	Cookies  3	200 - 600 g	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray
		Croissants (fresh)  3	one tray	Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before serving
		Croissants (frozen)  3	one tray	
		Choux Pastry  3	one tray	
		Meringues  3	10 - 30 g each	Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking tray
		Tart In Tin  3	400 - 1600 g	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and fold in a tin. Fill with marmalade and cook
		Strudel  3	400 - 1600 g	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part
	Fruit filled pie  3	500 - 2000 g	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon	
	SALTY CAKES	Salty cake  2	800 - 1200 g	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe
		Vegetable Strudel  2	500 - 1500 g	Prepare a mix of chopped vegetable. Sprinkle with oil and cook into a pan for 15-20 minutes. Let cool down. Add fresh cheese and season with salt, balsamic vinegar and spices. Roll it into a pastry and fold the external part

ACCESSORIES

 Wire shelf




















 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf


 Drip tray / Baking tray


 Drip tray with 500 ml of water

 Food probe

	Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info	
BREAD	Rolls	3 	60 - 150 g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Medium Size Bread	3 	200 - 500 g each *	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray	
	Sandwich Loaf in Tin	2 	400 - 600g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Big Bread	2 	700 - 2000 g *	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray	
	Wholegrain	2 	500 - 2000 g *		
	Baguettes	3 	200 - 300g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to baguette rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Special Bread	2 	-	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray	
PIZZA	Pizza Thin	2 	round - tray	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
	Pizza Thick	2 	round - tray		
	Pizza Frozen	2 	1 - 4 layers		Take out from packaging. Distribute evenly on the wire shelf
		4  1 			
5  3  1 					
5  4  2  1 					

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Food probe

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

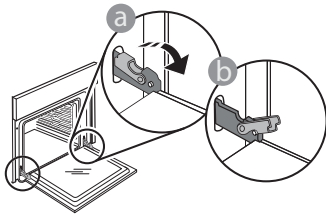
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

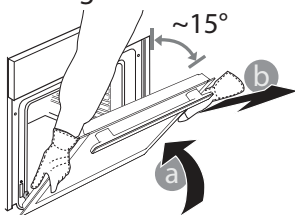
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

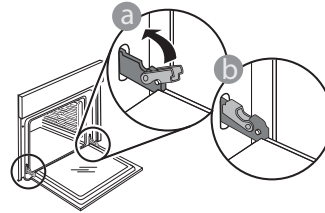


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

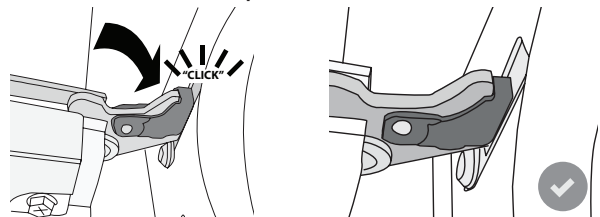


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



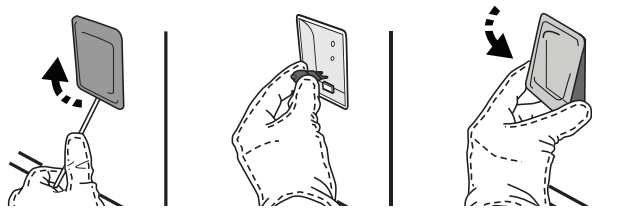
Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



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

REPLACING THE LAMP

- Disconnect the oven from the power supply.
- Remove the shelf guides.
- Use a screwdriver to prise off the lamp cover.
- Replace the lamp.
- Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
- Refit the shelf guides.
- Reconnect the oven to the power supply.



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

Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

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

Which settings need to be configured in the router software?

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

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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

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

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

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

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

Where can I find the appliance's MAC address?

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

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

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

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

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth. Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

How far should the router be from the oven?

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

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

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

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

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

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Select a cycle or another option and check its status on the app.

Some settings take several seconds to appear in the app.











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

You can make a new account but remember to unclaim your appliance from the old account before to move them to new one.

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

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

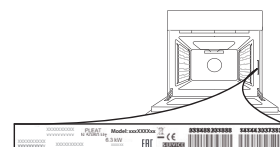
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management".
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to network".
Connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.
The touch screen display is not working properly.	Prolonged use. Overload system.	Press and hold  for at least 15 seconds. Switch the oven on and see if the fault persists.

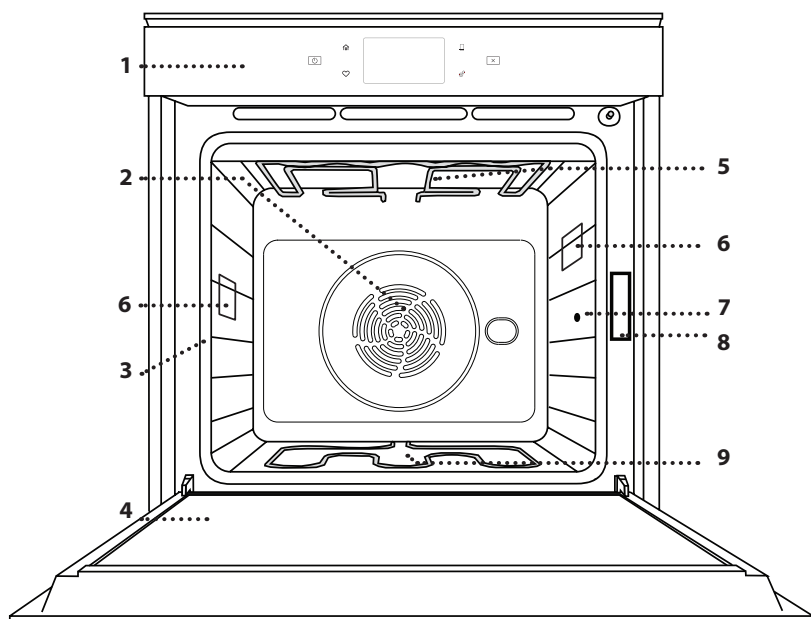


Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

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

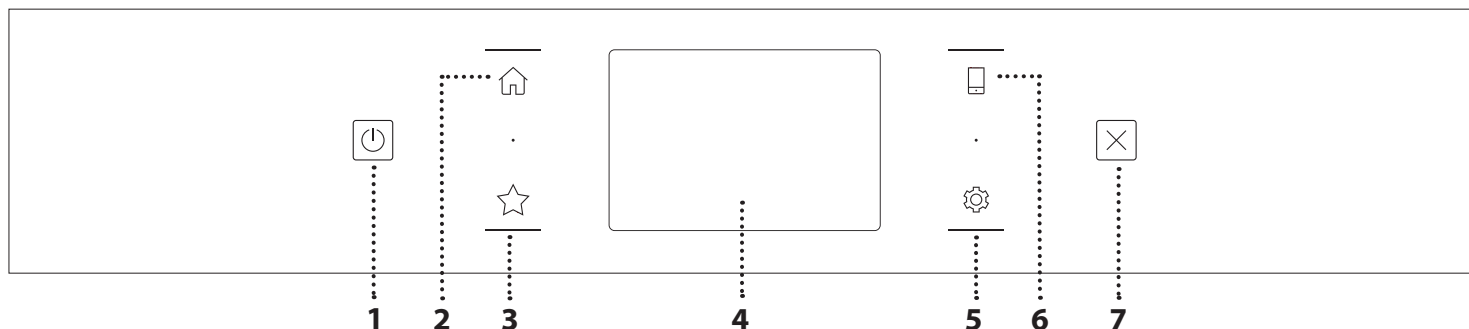


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tuer
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Beleuchtung
7. Eingabestelle der Speisensonde
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY

5. EXTRAS

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

6. FERNBEDIENUNG

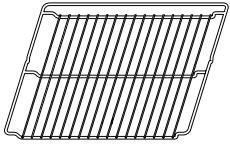
Um die Nutzung der Bauknecht Home Net App zu ermöglichen.

7. ABBRECHEN

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

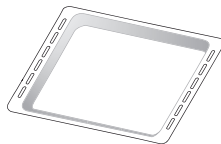
ZUBEHÖRTEILE

ROST



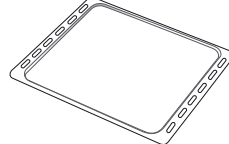
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

FETTPFANNE



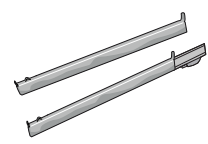
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



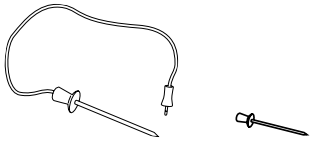
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

SPEISESONDE



Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs. Durch ihre vier Sensorpunkte und den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

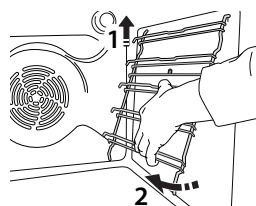
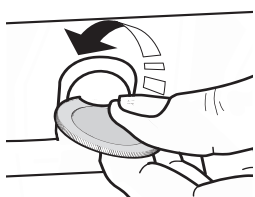
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

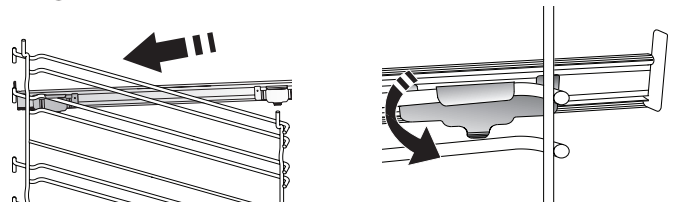
ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN

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



ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



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

GARFUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

- **OBER-/UNTERHITZE**
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **BACKEN MIT UMLUFT**
Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **HEISLUFT**
Zum Kochen verschiedener Speisen, die die gleiche Kochtemperatur auf mehreren Regalen (maximal drei) gleichzeitig benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **GRILL**
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TURBOGRILL**
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **SCHNELLES VORHEIZEN**
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **MULTILEVEL**
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **SONDERFUNKTIONEN**
 - » **AUFTAUEN**
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
 - » **WARMHALTEN**
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
- » **AUFGEHEN**
Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.
- » **CONVENIENCE**
Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Nudelgerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.
- » **MAXI COOKING**
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.
- » **HEISLUFT ÖKO**
Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.
- **MY FROZEN FOOD**
Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.



MY MENU

Diese ermöglichen alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



Zum Auswählen oder Bestätigen:
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:


< antippen.

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:

“EINSTELLEN” oder “WEITER” antippen.

ERSTER GEBRAUCH

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

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

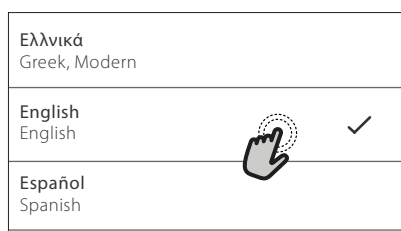
1. VOREINSTELLUNGEN SPRACHE AUSWÄHLEN

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

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.



- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

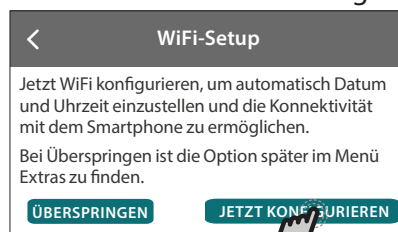


Durch Antippen von < kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINRICHTEN DES WIFI

Die Bauknecht Home Net Funktion ermöglicht Ihnen, den Backofen ferngesteuert von einem Mobilgerät zu bedienen. Um das Gerät für die Fernsteuerung zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Verbindungsherstellung erfolgreich abschließen. Dieser Vorgang ist zur Registrierung Ihres Geräts und zum Anschluss an Ihr Heimnetzwerk erforderlich.

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



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

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

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

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

Siehe im App-Store die Kompatibilität der App mit Android oder iOS Versionen.

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

1. Laden Sie die Bauknecht Home Net App herunter

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

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

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

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

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

4. Verbindung mit dem WiFi

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

Wenn Ihr Router WPS 2.0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie "MANUELL", dann tippen Sie auf "WPS Einrichtung": Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

Falls notwendig, können Sie das Produkt auch manuell mit "Netzwerk suchen" verbinden.

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

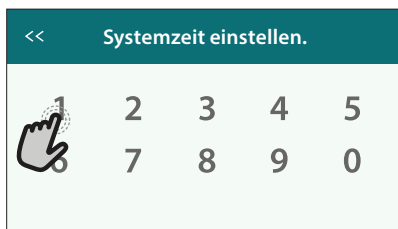
Die MAC-Adresse wird für das WiFi-Modul angezeigt.

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

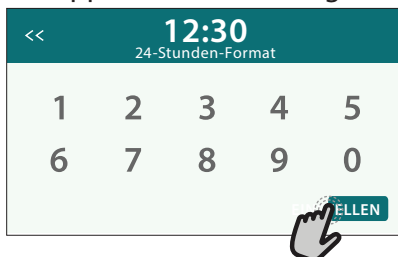
3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt. Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf "EINSTELLEN".



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

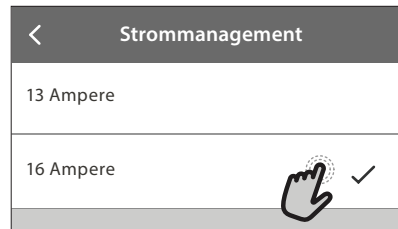
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "EINSTELLEN".

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

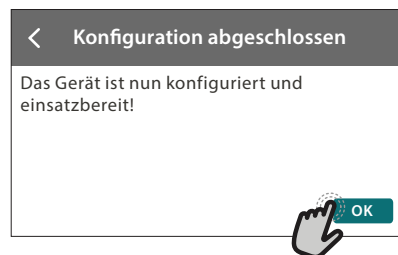
4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.



- Tippen Sie auf "OK", um die Grundeinstellung abzuschließen.



5. AUFHEIZEN DES OFENS

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


Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

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

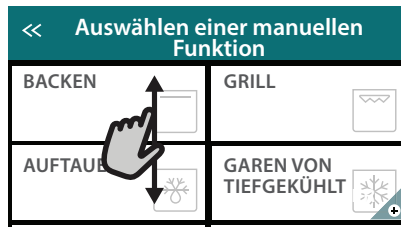
TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

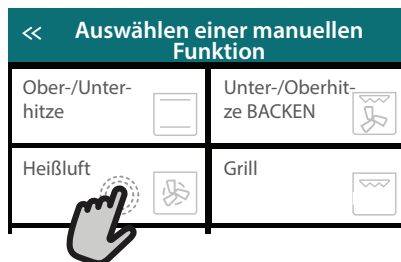
- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren. Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen und My Menu Funktionen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.



- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.



- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

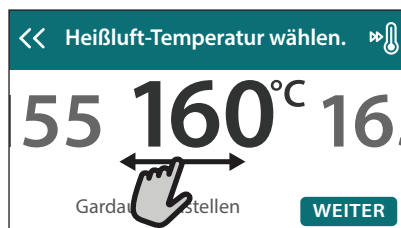



2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

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



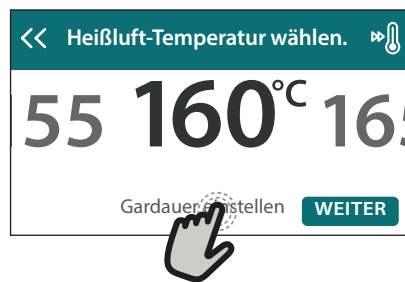
Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie  antippen, um das Vorheizen zu aktivieren.



DAUER

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

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf "Gardauer einstellen".



- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf "WEITER".

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

3. EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN

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

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

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

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

Eingabe der My Menu-Funktionen erfordern die Speisensonde.

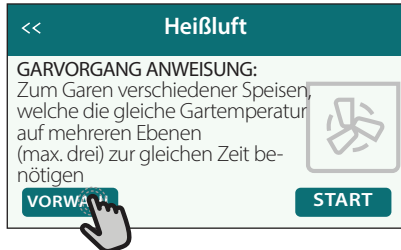
Stecken Sie diese ein, bevor Sie die Funktion auswählen. Befolgen Sie für beste Ergebnisse mit der Sonde die Empfehlungen im entsprechenden Abschnitt.

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

4. EINSTELLEN DER STARTVORWAHL

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

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



- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

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

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

5. DIE FUNKTION STARTEN

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

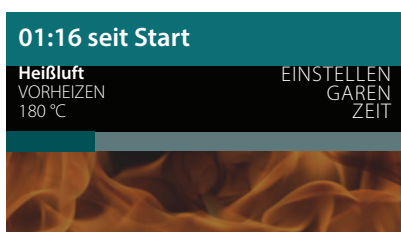
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt.

Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

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

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Vorheizen abgeschlossen

Legen Sie nun das Essen.

FERTIG

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

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

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

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

7. PAUSE DES GARVORGANGS

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

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

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

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

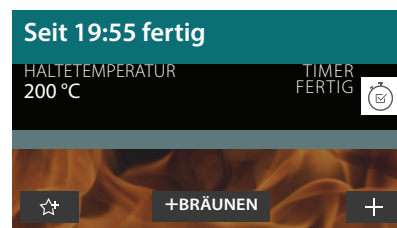
- Prüfen Sie die Speise.
- Die Tür schließen, dann „FERTIG“ antippen, um weiterzugaren.

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

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



- Wählen Sie „Extra-Bräunen“, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihre Lieblingsrezepte.

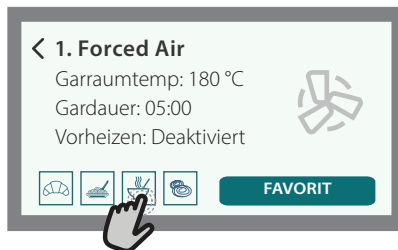
Der Ofen erkennt automatisch die Funktionen, die Sie am häufigsten verwenden. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

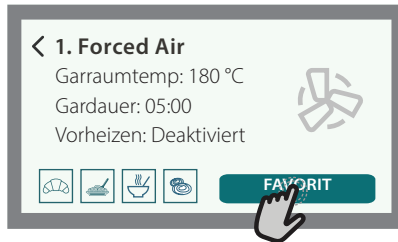
Nach Ende einer Funktion können Sie ☆+ antippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.

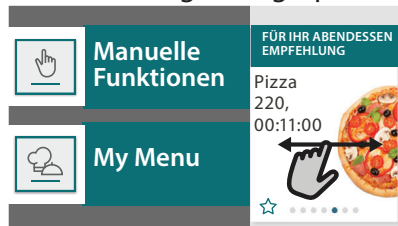


- Tippen Sie auf "FAVORIT", um die Funktion zu speichern.



NACH DEM SPEICHERN

Nachdem Sie Funktionen als Favoriten gespeichert haben, wird die Hauptanzeige die Funktionen anzeigen, die Sie für die aktuelle Tageszeit gespeichert haben.



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

- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzuzeigen.



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

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

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

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

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

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

- Tippen Sie auf ♥ bei der entsprechenden Funktion.
- Tippen Sie auf "LÖSCHEN".

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

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

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

10. EXTRAS

Drücken Sie ⚙, um das "Extras" Menü zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen.

Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.



ENTFERT

Um die Nutzung der Bauknecht Home Net App zu ermöglichen.

KÜCHEN-TIMER

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

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

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie .
- Tippen Sie auf .

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

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



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



SELBSTREINIGUNG

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

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

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


Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, ist es möglich, den Start der automatischen Reinigung zu verzögern. Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Absatz angegeben.

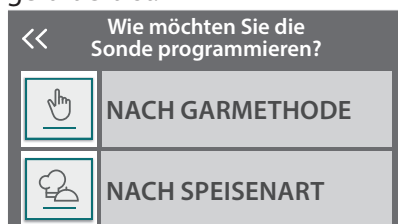


SONDE

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

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

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



Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird.

Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

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



TON AUS

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



BEDIENSPERRE

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

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das  Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:



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



MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.

Im Sabbatmodus bleibt der Backofen im Backmodus eingeschaltet, bis er deaktiviert wird. Der Sabbatmodus verwendet die Ober-/Unterhitze-Funktion. Alle anderen Gar- und Reinigungszyklen sind deaktiviert. Es ertönen keine Signale und die Displays zeigen keine Temperaturänderungen. Wenn die Backofentür geöffnet oder geschlossen wird, schaltet sich das Licht nicht ein oder aus und die Heizelemente schalten sich auch nicht sofort ein oder aus.

Zum Deaktivieren und Beenden des Sabbatmodus drücken Sie  oder  und dann halten Sie die Displayanzeige 3 Sekunden lang gedrückt.



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



WIFI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.



INFO

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

KOCHTIPPS

LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet: Rezepte, ob Vorheizen notwendig ist, Temperatur (°C), Grill Leistungsstufe, Gardauer (Minuten), Zubehörteile und empfohlene Garebene.

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

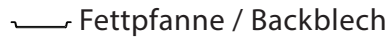
Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

In den Tabellen werden folgende Symbole zum Angeben der Zubehörteile verwendet:

 Rost

 Kuchenform auf Rost

 Fettpfanne / Backblech

 Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost

OBER-/UNTERHITZE

Die Heizelemente oben und unten im Backofeninnenraum heizen das Backofeninnere gleichmäßig auf.

Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Zum Backen von Pizza sowie herzhaften oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene.

Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.

Diese Funktion ist der beste Garmodus zum Backen von feinen Süßspeisen auf nur einer Einschubebene.











Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Entfernen Sie, wenn Sie die mitgelieferten Bleche verwenden, alle anderen, nicht verwendeten Zubehörteile aus dem Backofeninnenraum, um optimale Ergebnisse zu erhalten und Energie zu sparen.

Machen Sie bei Kuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht löst. Beginnen Sie mit der Auswahl der niedrigsten angegebenen Temperatur, selbst wenn Sie größere Fische zubereiten. Im Allgemeinen gilt: Je größer der Fisch, desto niedriger muss die Temperatur sein und desto länger ist die Gardauer.

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Hefekuchen / Rührteig	Ja	170	30 - 50	 2
Plätzchen / Buttergebäck	Ja	150	20 - 40	 3
Kleingebäck/Muffins	Ja	170	20 - 40	 3
Beignets	Ja	180 - 200	30 - 40	 3
Meringen	Ja	90	110 - 150	 3
Pizza / Brot / Fladenbrot	Ja	190 - 250	15 - 50	 2
Tiefkühlpizza	Ja	250	10 - 15	 3
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck	Ja	190 - 200	20 - 30	 3
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni	Ja	190 - 200	45 - 65	 3
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg	Ja	190 - 200	80 - 110	 3
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg	Ja	200 - 230	50 - 100	 3
Puter / Gans 3 kg	Ja	190 - 200	80 - 130	 2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)	Ja	180 - 200	40 - 60	 3

GRILL

Das obere Heizelement ermöglicht, dass optimale Ergebnisse beim Grillen erreicht werden. Stellen Sie die Speisen auf die 4. oder 5. Einschubebene. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa 500 ml Trinkwasser auf die 3./ 4. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen Fleischschnitte, bei denen die Stücke gleichmäßig dick sind. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit.

Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Rezept	Vorheizen	Leistungsstufe Grill	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Toast	-	3 (hoch)	3 - 6	5 
Fischfilets / Steaks	-	2 (mittel)	20 - 30	4  
Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger	-	2- 3 (mittel - hoch)	15 - 30	5  

TURBOGRILL

Bei dieser Funktion werden das obere Heizelement und das Gebläse gleichzeitig aktiviert.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa 500 ml Trinkwasser auf die 1./2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden

(bei Bedarf).

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Rezept	Vorheizen	Leistungsstufe Grill	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Brathähnchen 1-1,3 kg	-	2 (mittel)	55 - 70	2  
Lammkeule / Schweinshaxe	-	2 (mittel)	60 - 90	3 
Bratkartoffeln	-	2 (mittel)	35 - 55	3 
Gemüsegratin	-	3 (hoch)	10 - 25	3 

HEISLUFT






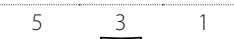


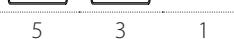
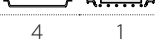
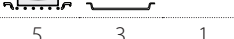
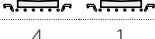
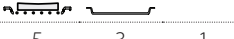

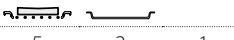
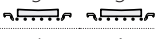

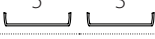

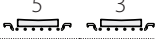



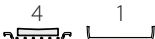
Das Ringheizelement und das Gebläse werden gleichzeitig aktiviert. Das Gebläse an der Rückwand verteilt die Heißluft gleichmäßig im Backofen.

Mit der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen (z. B. Fisch oder Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Verwenden Sie die 4. Einschubebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen. Stellen Sie Kuchenformen stets auf den Rost. Heizen Sie den Backofen vor dem Garen vor.


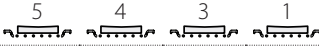


Damit eine gleichmäßige Bräunung erzielt wird, sicherstellen, dass alle Teigportionen die gleiche Dicke aufweisen.

Fetten Sie beim Backen von Pizza die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Hefekuchen / Rührteig	Ja	160	30 - 50	
	Ja	160	30 - 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	Ja	160 - 200	35 - 90	
Plätzchen / Buttergebäck	Ja	140	30 - 50	
	Ja	140	30 - 50	
	Ja	135	40 - 60	
Kleingebäck/Muffins	Ja	150	30 - 50	
	Ja	150	30 - 50	
	Ja	150	40 - 60	
Beignets	Ja	180 - 190	35 - 45	
	Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringen	Ja	90	130 - 150	
	Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brot / Fladenbrot	Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)	Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Tiefkühlpizza	Ja	250	10 - 20	
	Ja	220 - 240	15 - 30	
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)	Ja	180 - 190	45 - 60	
	Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck	Ja	180 - 190	20 - 40	
	Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne, Fleisch	Ja	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln	Ja	200	45 - 100 *	
Fisch & Gemüse	Ja	180	30 - 50 *	

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

MULTIFLOW MENU

Rezept	Gericht	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Kekse/Plätzchen	Kekse/ Plätzchen	Ja	135	50 - 70	
Törtchen	Törtchen	Ja	170	50 - 70	
Pizza rund	Pizza rund	Ja	210	40 - 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) Gebratenes Gemüse (Ebene 4) Lasagne (Ebene 2) Fleischstücke (Ebene 1)	Cook 4 Menu	Ja	190	40 - 120	




BACKEN MIT UMLUFT

Verwenden Sie diese Funktion für Quiche und Gemüsetorten mit saftiger Füllung wie Käse- oder Obstkuchen.

Sie ist auch ideal zum Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im Ofen. Dies hilft, eine konstante Temperatur beizubehalten und die Speisen gleichmäßiger zu garen, die Oberseite knusprig werden zu lassen, während das Innere saftig bleibt und krustige Brote zu backen.

Verwenden Sie die 3. oder 2. Ebene. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.

Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	Ja	160 - 200	30 - 85	
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)	Ja	180 - 190	45 - 55	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	Ja	180 - 200	50 - 60	

MAX. GAREN

Diese Funktion ist sehr nützlich zum Garen großer Fleischstücke (mehr als 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.

Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.



Wenn das Fleisch zu mager ist, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, beträufeln Sie das Stück mit Fett oder bedecken Sie es beispielsweise mit Speckstreifen.

Stellen Sie beim Wenden des Bratens sicher, dass er zuerst mit der Schwarte nach unten gelegt wird.

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Schweinebraten mit Kruste 2 kg	-	170	110 - 150	

HEISSLUFT ÖKO

Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Gefüllte Bratenstücke	-	200	80 - 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	-	200	50 - 100 *	

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

VERWENDUNG DER SPEISESONDE

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

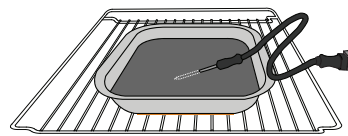
Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in das Gargut einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

FLEISCH: Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

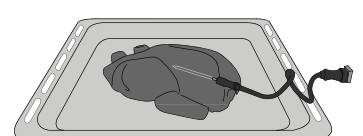
FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

BACKEN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird.

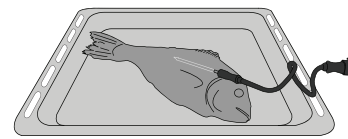
Wenn Sie die Sonde zum Garen mit My Menu Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



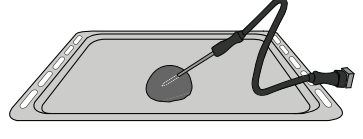
Lasagne



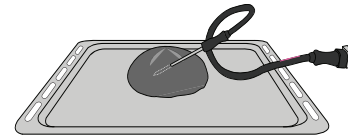
Hähnchen (ganz)



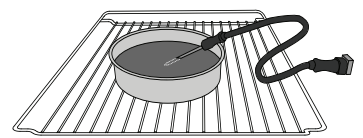
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen

AUFGEHEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel.

Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.

WARMHALTEN

Die Warmhalten-Funktion ermöglicht Ihnen Fertiggerichte warmzuhalten. Dies verhindert die Bildung von Kondenswasser und der Garraum muss nicht gereinigt werden.

Es ist nicht empfehlenswert, Fertiggerichte länger als zwei Stunden warmzuhalten.































Denken Sie daran, dass gewisse Speisen weitergaren, während sie warmgehalten werden: Decken Sie diese bei Bedarf ab, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.

AUFTAUEN

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.



GARTABELLE

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Frisch	Lasagne 	500 - 3000 g *	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsonsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Tiefkühlkost	Lasagne 	500 - 3000 g	
		Cannelloni 	500 - 3000 g	
FLEISCH	Rind	Roastbeef 	600 - 2000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Kalbsbraten 	600 - 2500 g *	
		Steak  	2 - 4 cm	
		Hamburger  	1,5 - 3 cm	
		Langsames Garen 	600 - 2000 g *	
		Schwein	Schweinebraten 	
	Schweinschaxe 	500 - 2000 g *		
	Schwein	Schweinerippen  	500 - 2000 g	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
		Speck  	250 g	
	Lamm	Lammbraten 	600 - 2500 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Lammkarree 	500 - 2000 g *	
		Lammkeule 	500 - 2000 g *	
	Hähnchen	Brathähnchen 	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Gefülltes Brathähnchen 	600 - 3000 g *	
		Hähnchenstücke 	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig in der Fettpfanne mit der Hautseite nach unten verteilen
		Hähnchenfilet/-brust  	1 - 5 cm	
Entenbraten	Entenbraten 	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen	
	Gefüllte Ente 	600 - 3000 g *		
	Ententeile 	600 - 3000 g *		
	Entenfilet/-brust  	1 - 5 cm		

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost



Fettpfanne /
Backblech
oder Bräter auf Rost



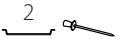
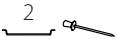
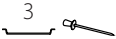

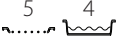
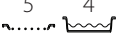
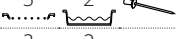
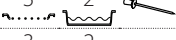
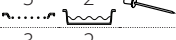
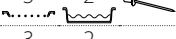
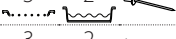
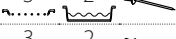
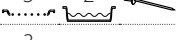
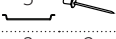



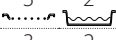
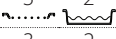


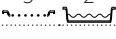




Fettpfanne /
Backblech




























Fettpfanne mit
500 ml Wasser



Speisesonde

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang	
FLEISCH	Puten- & Gänsebraten	Gänsebraten		600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Gefüllte Gans		600 - 3000 g *	
		Putenteile		600 - 3000 g *	
		Filet/Brust		1 - 5 cm	
Fleischgerichte		Kebab		1 Gitterrost	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 1/2 Gardauer wenden
		Würste & Würstchen		1,5 - 4 cm	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um Rissbildung zu vermeiden. Bei 2/3 der Gardauer wenden
FISCH	Gebratener Fisch (ganz)	Lachs		0,2 - 1,5 kg *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Seehecht		0,2 - 1,5 kg *	
		Kabeljau		0,2 - 1,5 kg *	
		Wolbarsch		0,2 - 1,5 kg *	
		Dorade		0,2 - 1,5 kg *	
		Meeräsche		0,2 - 1,5 kg *	
		Ganzer Fisch		0,2 - 1,5 kg *	
		Fisch im Salzmantel		0,2 - 1,5 kg *	
	Gebratene Filets & Steaks	Thunfischsteak		1 - 3 cm	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Lachssteak		1 - 3 cm	
		Schwertfischsteak		0,5 - 3 cm	
		Kabeljau-Steak		100 - 300 g	
		Wolbarschfilet		50 - 150 g	
		Doradefilet		50 - 150 g	
Sonstige Filets			0,5 - 3 cm		
Fischfilets			0,5 - 3 cm		
Fisch/Meeresfrüchte gegrillt	Jakobsmuscheln		ein Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen	
	Gratinierte Muscheln		ein Blech		
	Garnelen		ein Blech	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen	
	Garnelen		ein Blech		

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Kartoffeln 	500 - 1500 g	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Gefülltes Gemüse 	jeweils 100 - 500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Sonstiges Gemüse 	500 - 1500 g	
	Gemüsegratin	Kartoffeln 	1 Blech	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Tomaten 	1 Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
		Paprika 	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Brokkoli 	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Blumenkohl 	1 Blech	
		Weiteres 	1 Blech	
	Rührkuchen	Biskuit in Kuchenform  	500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
		Obstrührkuchen in Kuchenform  	500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept mit gehobeltem oder geschnittenem frischem Obst zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
Schokoladenkuchen in Kuchenform  		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform	
Biskuit in Tortenform  		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes und gefettetes Backblech	
KUCHEN & GEBÄCK	Kekse/Plätzchen		200 - 600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech
			ein Blech	Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Servieren abkühlen lassen
			ein Blech	
	Gebäck & gefüllte Pasteten	Brandteig 	ein Blech	
		Meringen 	jeweils 10 - 30 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20-24 Stücke auf einem gefetteten Backblech formen
		Torte in Form 	400 - 1600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen
		Strudel 	400 - 1600 g	Eine Mischung aus gewürfelm Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
		Gedeckter Obstkuchen 	500 - 2000 g	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder Kuchenform auf Rost



Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost





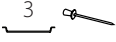
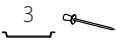
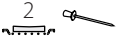
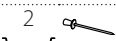
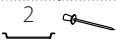
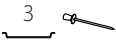
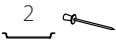












Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit 500 ml Wasser



Speisesonde

	Lebensmittelkategorien	Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
HERZHAFT KUCHEN	Herzhafter Kuchen	2 	800 - 1200 g	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept
	Gemüsestrudel	2 	500 - 1500 g	Bereiten Sie eine Mischung aus kleingeschnittenem Gemüse zu. Beträufeln Sie es mit Öl und garen Sie es 15-20 Minuten lang in einer Pfanne. Abkühlen lassen. Geben Sie frischen Käse hinzu und würzen Sie mit Salz, Balsamessig und Gewürzen. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
BROT	Brötchen	3 	jeweils 60 - 150 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Mittelgroßes Brot	3 	jeweils 200 - 500 g *	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
	Sandwich-Laib in Backform	2 	jeweils 400 - 600 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Großes Brot	2 	700 - 2000 g *	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
	Vollkorn	2 	500 - 2000 g *	
	Baguettes	3 	jeweils 200 - 300 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Baguette-Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Besonderes Brot	2 	-	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
PIZZA	Pizza dünn	2 	Rund - Blech	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit der entsprechenden Ofenfunktion aufgehen.
	Pizza dick	2 	Rund - Blech	Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza tiefgekühlt	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 Ebenen	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder Kuchenform auf Rost



Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost



Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit 500 ml Wasser



Speisesonde

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden.
Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene

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

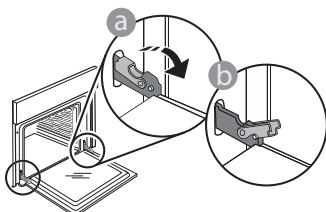
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiner reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

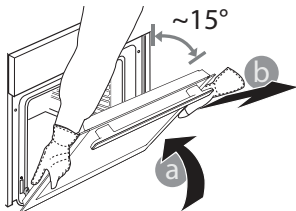
Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, wenn es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

TANK LEEREN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

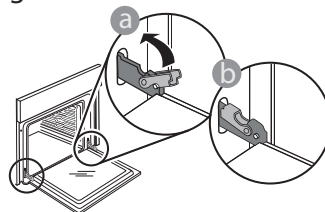


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

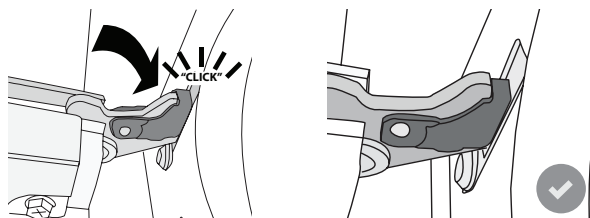


Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



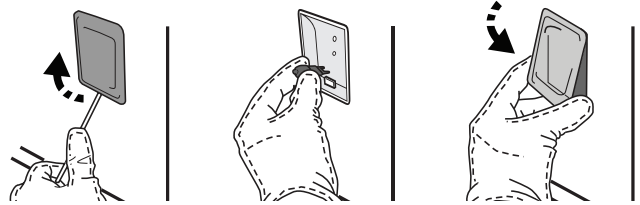
Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



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

AUSWECHSELN DIE BELEUCHTUNG

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Die Seitengitter aushängen.
- Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit einem Schraubendreher ab.
- Ersetzen Sie die Lampe.
- Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
- Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.



Bitte beachten Sie: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300 ° C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

WIFI FAQs

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

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

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

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

Welche Version von WPS ist unterstützt?

WPS 2.0 oder höher. Lesen Sie die Dokumentation des Routers.

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

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es macht keinen Unterschied.

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

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



Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und die Wireless-Funktionalität aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartphone nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie alle anderen Datenverbindungen, bevor Sie es versuchen.

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

Rufen Sie Ihre Router-Konfiguration auf (siehe Router-Handbuch) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Haushaltsgerätes auf der Seite für die drahtlos verbundenen Geräte aufgelistet ist.

Wo kann ich die MAC-Adresse des Haushaltsgerätes finden?

Drücken Sie , tippen Sie dann auf  WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Auf einem Schild sind SAID- und MAC-Adressen angegeben. Die MAC-Adresse besteht aus einer Ziffern- und Buchstabenkombination beginnend mit "88:e7".

Wie kann ich überprüfen, ob die Drahtlosfunktion des Haushaltsgerätes aktiviert ist?

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

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

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

Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um ein paar Räume abzudecken, aber das hängt sehr stark von dem Material ab, aus dem die Wände bestehen. Sie können die Signalstärke überprüfen, indem Sie Ihr Smartphone neben das Gerät stellen.

Was kann ich tun, wenn meine Wireless-Verbindung das Gerät nicht erreicht?

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

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

Siehen Sie die Router-Dokumentation. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

Was kann ich tun, wenn mein Router den Nachbarschafts-WiFi-Kanal nutzt?

Den Router einstellen, Ihren Heim-WiFi-Kanal zu verwenden.

Was kann ich tun, wenn auf dem Display erscheint oder der Ofen nicht in der Lage ist, eine stabile Verbindung zu meinem Heim-Router herzustellen?

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

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

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

Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die

Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie, dass die App den UI-Status des Geräts zeigt. Wählen Sie einen Zyklus oder eine andere Option aus und überprüfen Sie seinen Status in der App.

Einige Einstellungen dauern einige Sekunden, bis sie in der App erscheinen.




Wie kann ich mein Bauknecht-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

Sie können ein neues Benutzerkonto erstellen, aber denken Sie daran, Ihre Geräte aus dem alten Benutzerkonto abzurufen, bevor sie diese in das neue bewegen.

Ich habe meinen Router gewechselt - was muss ich tun?

Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Gerät löschen und erneut konfigurieren.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, dass Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie  , wählen Sie  „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“ aus.
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Das  Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im „WiFi FAQs“ Abschnitt nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.
Der Touchscreen Bildschirm funktioniert nicht richtig.	Dauerhafte Benutzung. Überlastungssystem.	Drücken und halten Sie  mindestens 15 Sekunden lang. Schalten Sie den Ofen ein und prüfen Sie, ob der Fehler weiterhin besteht.

KUNDENDIENST

BEVOR SIE UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

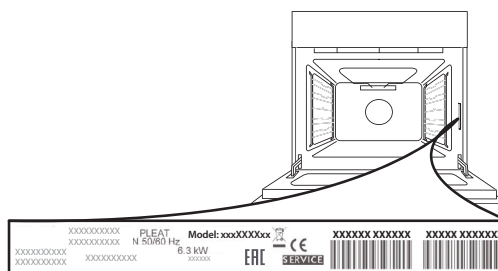
- Prüfen Sie, ob Sie das Problem mit den Maßnahmen im Abschnitt „Lösen von Problemen“ selbst lösen können.

• Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob das Problem erneut auftritt.

FALLS DAS PROBLEM

NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, RUFEN SIE BITTE IHREN NÄCHSTGELEGENEN KUNDENDIENST AN. Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite. Halten Sie bereit:

- Eine kurze Beschreibung des Problems;
- den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- den Kundendienstcode (die Nummer, die auf das Wort SERVICE auf dem Kennschild am Produkt folgt, welches auf der Innenkante zu finden ist, wenn die Ofentür geöffnet ist)



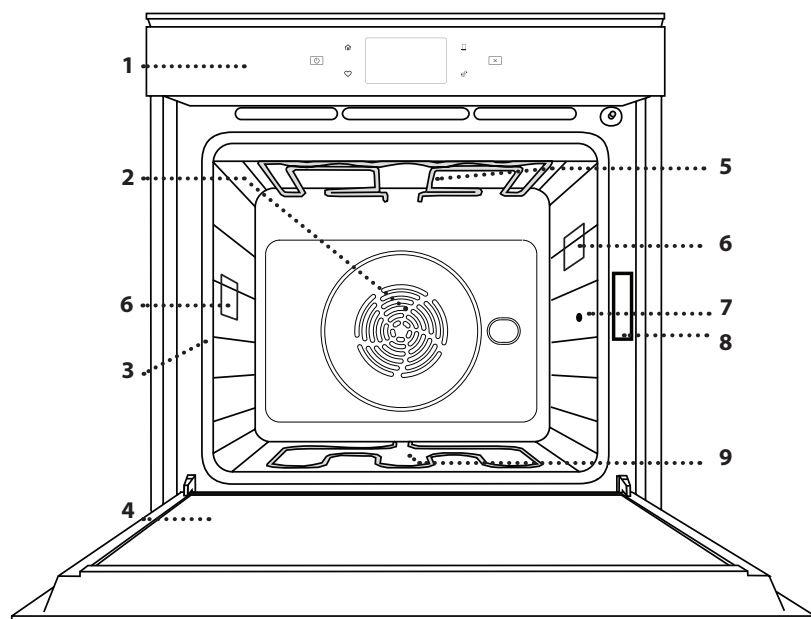
- Ihre vollständige Anschrift,
- Eine Kontaktnummer.

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf der Bauknecht-Internetseite docs.bauknecht.eu herunterladen.

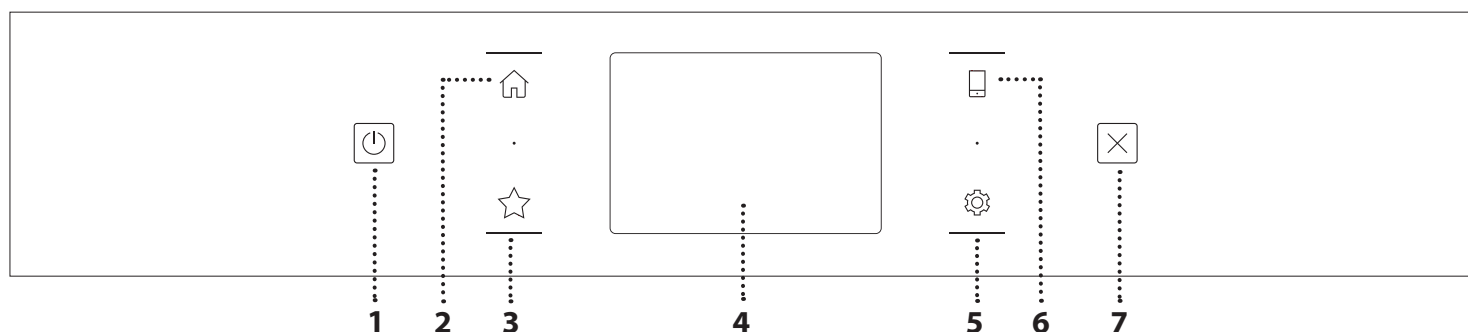


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/grill
6. Lampe
7. Point d'insertion de la sonde à viande
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

5. OUTILS

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

6. TÉLÉCOMMANDE

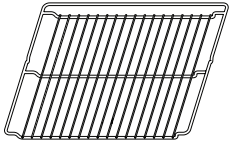
Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

7. ANNULATION

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

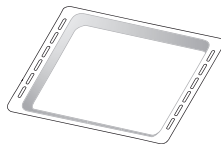
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



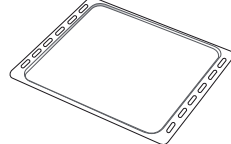
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



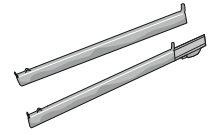
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



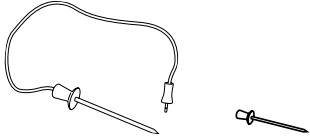
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

GRILLES COULISSANTES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à ses quatre points de détection et à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

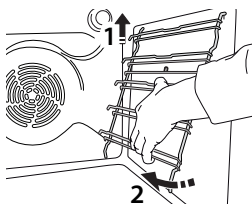
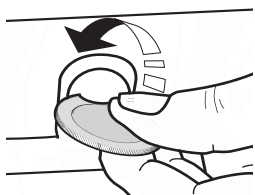
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

D'autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement comme la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

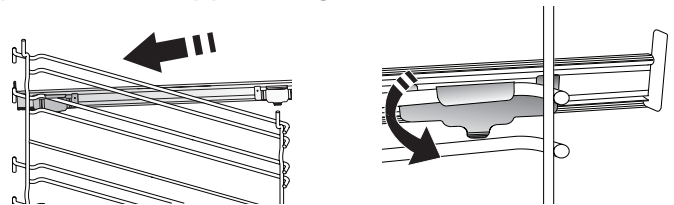
- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés,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



INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

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

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



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

FONCTIONS DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

- **CONVENTIONNELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CONVECTION FORCÉE**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **AIR PULSÉ**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.
- **GRILL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBOGRIL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **MULTI-NIVEAU**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
 - » **DÉCONGELER**
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.
 - » **MAINTIEN AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
 - » **LEVÉE**
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

» COMMODITÉ

Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage .

» CUISSON MAXI

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

» ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

• MY FROZEN FOOD

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



MY MENU

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

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

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



Pour sélectionner ou confirmer :

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

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur < .

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :

Appuyez sur «RÉGLAGE» ou «SUIVANT».

PREMIÈRE UTILISATION

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

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

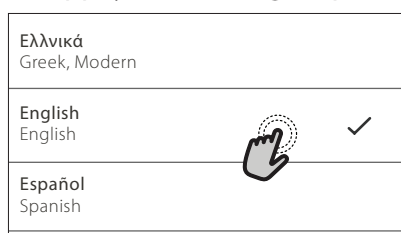
1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES DE LANGUE

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

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

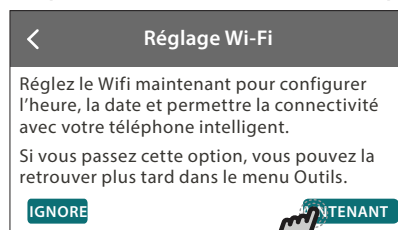


En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. CONFIGURATION WIFI

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

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



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

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

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

Conditions requises minimales.

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

Voir sur l'App store la compatibilité de l'application avec Android ou les versions d'iOS.

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

1. Téléchargez l'application Bauknecht Home Net

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

2. Créer un compte

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

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant

Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

4. Connexion au Wi-Fi

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

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

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

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

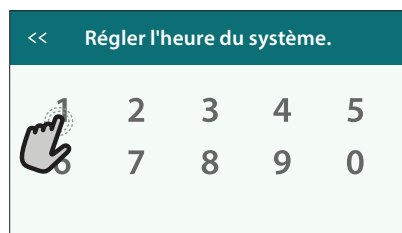
L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.

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

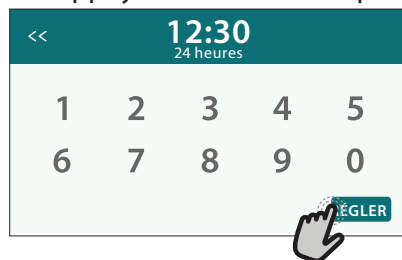
3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler l'heure du jour.



- Appuyez sur «RÉGLAGE» pour confirmer.



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

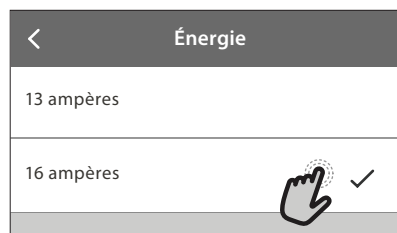
- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur «RÉGLAGE» pour confirmer.

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

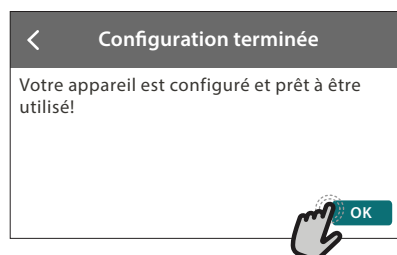
4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.



- Appuyez sur «OK» pour compléter le paramétrage initial.



5. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.


Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

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

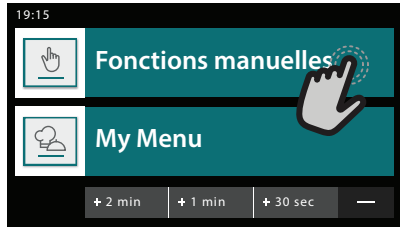
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

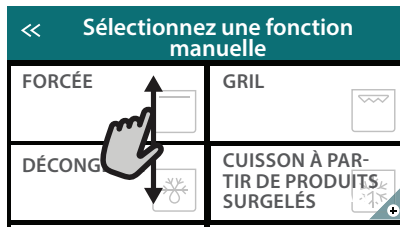
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre les fonctions Manuelles et My menu.

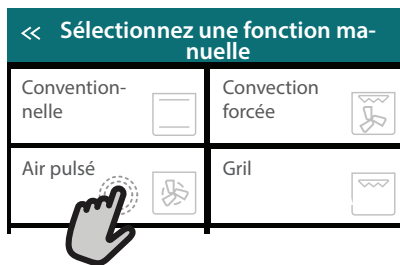
- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.



- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.



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



2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

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



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



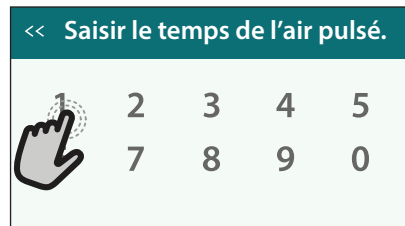
DURÉE

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

- Pour régler la durée, appuyez «Régler la minuterie de cuisson».



- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.



- Appuyez sur «SUIVANT» pour confirmer.

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

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS MY MENU

Les fonctions My Menu vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir une recette dans la liste.

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

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

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

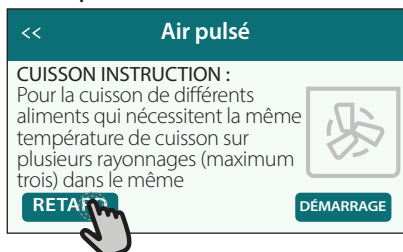
pertinente.

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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ


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

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



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

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


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

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

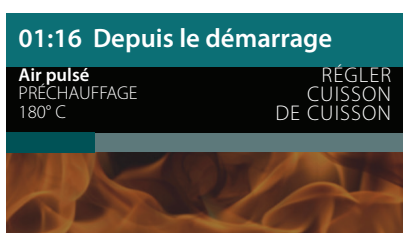
Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran.

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

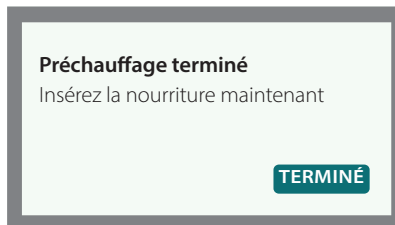
- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment.

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage.




Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.



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

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

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

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

7. PAUSE DE LA CUISSON

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

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

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

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

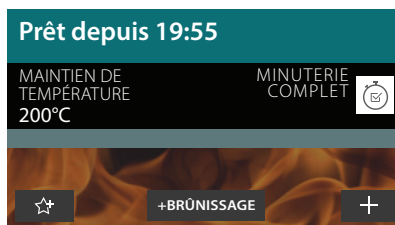
- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte, puis appuyez sur «TERMINÉ» pour reprendre la cuisson.


8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.



- Sélectionnez «Brunissage supplémentaire» pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur  pour prolonger la cuisson.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour vos recettes favorites.

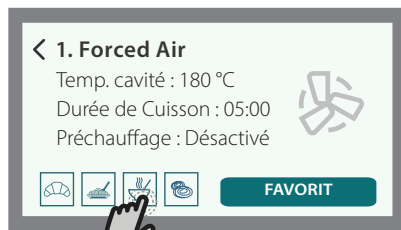
Le four détecte automatiquement les fonctions que vous utilisez le plus souvent. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

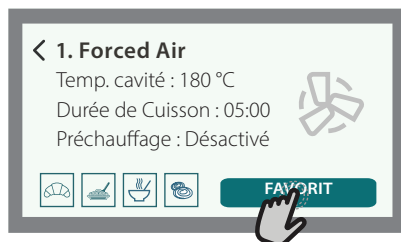
Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur ☆+ pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures de repas favorites, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

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

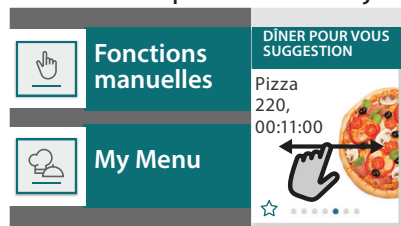


- Appuyez sur «SAUVEGARDER» pour enregistrer la fonction.



UNE FOIS ENREGISTRÉE

Une fois que vous avez enregistré les fonctions comme favoris, l'écran principal affichera les fonctions que vous avez choisies pour l'heure du jour effective.



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

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



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

- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur «DÉBUT» pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

- Appuyez sur ♥ sur la fonction pertinente.
- Appuyez sur «L'ENLEVER».

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

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

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

10. OUTILS

Appuyez sur ⚙ pour ouvrir le menu «Outils» à tout moment.

Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



ACTIVATION À DISTANCE

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

MINUTERIE DE CUISSON



Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même.

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

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

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .

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

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



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



NETTOYAGE

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

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


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

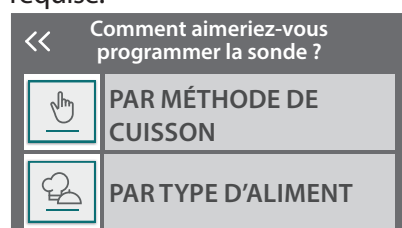
Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyez sur «RETARD» pour régler l'heure de fin comme indiqué au paragraphe correspondant.



SONDE

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

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



Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée.

Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

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



SILENCE

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



VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :



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



PLUS DE MODES

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

Le mode Sabbat maintient le four allumé en mode cuisson jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Le mode Sabbat utilise la fonction conventionnelle. Tous les autres cycles de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucune tonalité ne retentira, et les écrans n'indiqueront pas de changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, l'éclairage du four ne s'allumera pas ou ne s'éteindra pas, et les éléments chauffants ne s'allumeront pas ou ne s'éteindront pas immédiatement.

Pour désactiver et sortir du mode Sabbat, appuyez sur  ou , puis appuyez sur l'écran d'affichage et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.



PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.



INFOS

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

CONSEILS DE CUISSON

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du grill, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré pour la cuisson.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures.


Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.

Les tableaux énumèrent les icônes suivantes pour indiquer les accessoires :

 Grille

 Moule à gâteaux sur la grille métallique

 Lèchefrite / Plaque de cuisson

 Lèchefrite/plaque à pâtisserie ou plat à four sur grille

CONVENTIONNELLE

Les éléments chauffants en haut et en bas de la cavité du four chauffent l'intérieur du four de manière uniforme.

Utilisez le 3e niveau. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1ère ou 2ème grille.

Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.

Cette fonction est le meilleur mode de cuisson pour cuir des desserts délicats sur une seule grille.














Utilisez des moules à gâteau en métal foncée et placez-les toujours sur la grille fournie. Lors de l'utilisation des plateaux fournis, enlevez les autres accessoires que vous n'utilisez pas de la cavité du four pour obtenir des résultats optimaux et économiser de l'énergie.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau «s'affaisse» durant la cuisson, sélectionnez une température plus basse la prochaine fois. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger la pâte plus délicatement.

Le poisson est cuit lorsque l'arête dorsale s'enlève facilement. Commencez par sélectionner la température la plus basse indiquée, même lors de la préparation de poissons plus gros. En général, plus le poisson est gros, plus la température doit être basse, et donc plus la durée de cuisson doit être longue.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Oui	170	30 - 50	
Biscuits / Petit pain	Oui	150	20 - 40	
Petits gâteaux / Muffins	Oui	170	20 - 40	
Chouquettes	Oui	180 - 200	30 - 40	
Meringues	Oui	90	110 - 150	
Pizza / Pain / Fougasse	Oui	190 - 250	15 - 50	
Pizza surgelée	Oui	250	10 - 15	
Vol-au-vent / Feuilletés	Oui	190 - 200	20 - 30	
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes	Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	Oui	190 - 200	80 - 110	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / Oie 3 kg	Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four / en papillote (filet, entier)	Oui	180 - 200	40 - 60	






GRILL

L'élément chauffant supérieur permet d'atteindre des résultats optimaux lors de l'utilisation de la fonction grill. Placez des aliments sur la 4ème ou la 5ème grille. Pour griller la viande, utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez sur le 3e ou 4e niveau en ajoutant environ 500 ml d'eau potable. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

Si vous souhaitez griller de la viande, choisissez un morceau à épaisseur homogène de manière à obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont un temps de cuisson plus long.

Pour éviter de brûler la viande à l'extérieur, abaissez la position de la grille, éloignant ainsi les aliments du grill. Tournez les aliments à mi-cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Recette	Préchauffage	Niveau du Gril	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Rôtie	-	3 (Élevée)	3 - 6	5 
Filets de poisson / Entrecôtes	-	2 (Moy)	20 - 30	4  
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers	-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30	5  

TURBOGRIL






Dans cette fonction, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur sont activés en même temps.

Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Utilisez le 1er ou 2e niveau et ajoutez environ 500 ml d'eau potable. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la

cuisson.

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Recette	Préchauffage	Niveau du Gril	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Poulet rôti 1-1,3 kg	-	2 (Moy)	55 - 70	2  
Gigot d'agneau / Jarrets	-	2 (Moy)	60 - 90	3 
Pommes de terre rôties	-	2 (Moy)	35 - 55	3 
Légumes gratinés	-	3 (Élevée)	10 - 25	3 

AIR PULSÉ





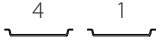



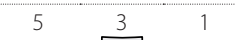

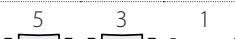

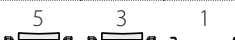

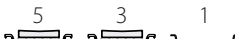
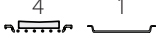

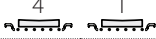


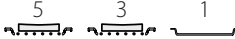
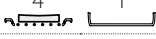


L'élément chauffant rond et le ventilateur sont activés en même temps. Le ventilateur sur la paroi arrière répartit l'air chaud uniformément autour du four.

Grâce à la fonction «Air pulsé», vous pouvez cuire simultanément différents aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple le poisson et les légumes), en utilisant plusieurs grilles. Sortez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court et laissez la cuisson continuer pour ceux dont le temps de cuisson est plus long.

Utilisez la 4ème grille pour la cuisson sur une grille uniquement, la 1ère et 4ème pour la cuisson sur deux grilles, et la 1ère, 3ème et 5ème pour la cuisson sur trois grilles. Placez toujours les moules à gâteaux sur la grille métallique. Préchauffez le four avant la cuisson.

Pour atteindre un brunissage uniforme, assurez-vous que toutes les portions de pâtes sont de la même épaisseur.

Lors de la cuisson de pizza, graissez légèrement les plaques pour obtenir une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Oui	160	30 - 50	
	Oui	160	30 - 50	
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	Oui	160 - 200	35 - 90	
Biscuits / Petit pain	Oui	140	30 - 50	
	Oui	140	30 - 50	
	Oui	135	40 - 60	
Petits gâteaux / Muffins	Oui	150	30 - 50	
	Oui	150	30 - 50	
	Oui	150	40 - 60	
Chouquettes	Oui	180 - 190	35 - 45	
	Oui	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues	Oui	90	130 - 150	
	Oui	90	140 - 160 *	
Pizza / Pain / Fougasse	Oui	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)	Oui	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelée	Oui	250	10 - 20	
	Oui	220 - 240	15 - 30	
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)	Oui	180 - 190	45 - 60	
	Oui	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent / Feuilletés	Oui	180 - 190	20 - 40	
	Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes & Viandes	Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre	Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes	Oui	180	30 - 50 *	

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

MULTIFLOW MENU

Recette	Plat	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Biscuits	Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	Tartes	Oui	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizzas ronde	Pizza ronde	Oui	210	40 - 60	5 4 2 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) légumes rôtis (niveau 4) lasagnes (niveau 2) découpes de viande (niveau 1)	Cook 4 menu	Oui	190	40 - 120	5 4 2 1

CONVECTION FORCEE

Utilisez cette fonction pour les quiches et tartes aux légumes ou pour les desserts avec une garniture moelleuse, comme les gâteaux au fromage et les tartes aux fruits.

Cela est également idéal pour cuire des aliments ayant une teneur en eau élevée. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément à travers le four. Cela aide à maintenir une température constante et à cuire les aliments de manière plus uniforme, en obtenant une partie supérieure croustillante tout en gardant l'humidité à l'intérieur et en créant des pains plus croustillants.

Utilisez le 2e ou 3e gradin. Attendez la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments. Si le fond de tarte est mou, abaissez la grille et parsemez le fond du gâteau de chapelure de biscuit avant d'ajouter la garniture.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	Oui	160 - 200	30 - 85	3
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)	Oui	180 - 190	45 - 55	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	Oui	180 - 200	50 - 60	2

CUISSON MAXI

Cette fonction est très utile pour cuire de grandes portions de viande (plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

Utilisez le 1er ou le 2e gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.

Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si la viande est trop mince, ajoutez un peu de liquide, comblez la jonction avec de la graisse ou recouvrez-la avec des bandes de bacon, par exemple.

En ce qui concerne le retournement du rôti, assurez-vous de le placer avec la croûte vers le bas en premier.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Rôti de porc avec grattons 2 kg	-	170	110 - 150	2

ÉCO AIR PULSÉ

Il est conseillé d'utiliser la 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Rôtis farcis	-	200	80 - 120 *	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)	-	200	50 - 100 *	3

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

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

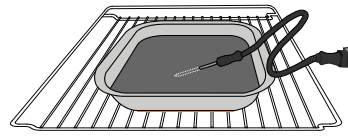
Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans l'aliment de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

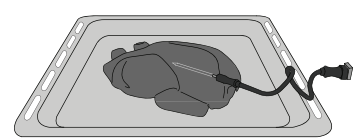
POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

CUISSON AU FOUR : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal.

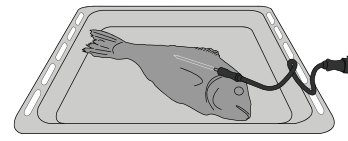
Si vous utilisez la sonde quand vous faites la cuisine avec les fonctions My Menu, la cuisson s'arrêtera automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale, sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



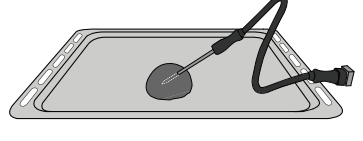
Lasagnes



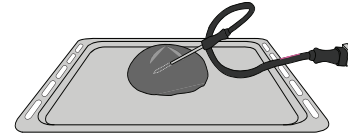
Poulet entier



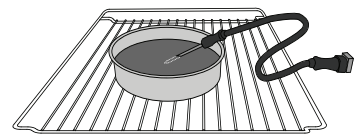
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau

LEVÉE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C).

Le temps de fermentation pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

MAINTIEN AU CHAUD

La fonction de maintien au chaud vous permet de garder au chaud des repas prêts. Cela évite la formation de condensation et élimine la nécessité de nettoyer le compartiment de cuisson.

Il n'est pas conseillé de maintenir au chaud les repas prêts pendant plus de deux heures. Rappelez-vous que certains aliments continuent de cuire pendant qu'ils restent au chaud. Couvrez-les, si nécessaire, pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

DÉCONGÉLATION

Les aliments bouillis, les ragoûts, et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.



TABLEAU DE CUISSON

	Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
RAGÔT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes	500 - 3000 g *	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Cannelloni	500 - 3000 g *	
	Produits surgelés	Lasagnes	500 - 3000 g	
		Cannelloni	500 - 3000 g	
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf	600 - 2000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Rôti de veau	600 - 2500 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
		Steak	2 - 4 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 3/5 du temps de cuisson.
		Hamburger	1,5 - 3 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Porc	Cuisson lente	600 - 2000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Rôti de porc	600 - 2500 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Jarret de porc	500 - 2000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Côtes de porc	500 - 2000 g	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
		Bacon	250 g	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Tournez aux 3/4 du temps de cuisson
		Agneau	Agneau rôti	600 - 2500 g *
	Carré d'agneau		500 - 2000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Gigot d'agneau		500 - 2000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Poulet	Poulet rôti	600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
		Poulet rôti farci	600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur avec le côté peau vers le bas
		Morceaux de poulet	600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur avec le côté peau vers le bas
		Escalope / Blanc de poulet	1 - 5 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
Canard rôti	Canard rôti	600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts	
	Canard rôti farci	600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts	
	Morceaux de canard	600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts	
	Escalope / Magret de canard	1 - 5 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson	

ACCESSOIRES

Grille métallique

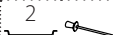
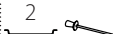
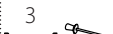






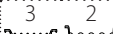
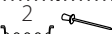
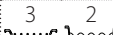
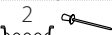
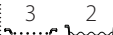





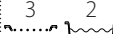
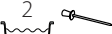
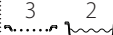
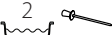
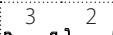
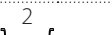








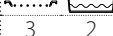
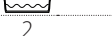
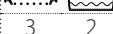
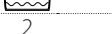
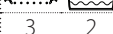

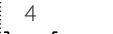
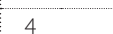


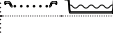



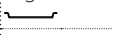
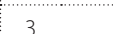
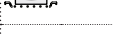
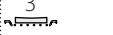



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

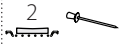
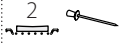
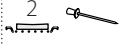
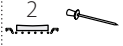








Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

Sonde


		Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
VIANDE	Dinde et oie rôties	Oie rôtie	2 	600 - 3000 g *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Oie rôtie farcie	2 	600 - 3000 g *	
		Morceaux de dinde	3 	600 - 3000 g *	
		Escalopes / Blancs	5  4 	1 - 5 cm	
Plats de viande	Kebab	5  4 	1 grille	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson	
	Saucisses et Würstel	5  4 	1,5 - 4 cm	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson	
POISSON	Poisson entier rôti	Saumon	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Colin	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Morue	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Bar	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Daurade	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Mulet	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Poisson entier	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
POISSON	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon	3  2 	1 - 3 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Darne de saumon	3  2 	1 - 3 cm	
		Darne d'espadon	3  2 	0,5 - 3 cm	
		Steack de morue	3  2 	100 - 300 g	
		Filet de bar	3  2 	50 - 150 g	
		Filet de daurade	3  2 	50 - 150 g	
		Autres filets	3  2 	0,5 - 3 cm	
		Filets de poisson	3  2 	0,5 - 3 cm	
LÉGUMES	Fruits de mer grillés	Pétoncles	4 	un lèche-frite	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Moules gratinées	4 	un lèche-frite	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Crevettes	4  3 	un lèche-frite	
		Crevettes	4  3 	un lèche-frite	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	3 	500 - 1500 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Légumes farcis	3 	100 - 500 g chacun	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Autres légumes	3 	500 - 1500 g	
LÉGUMES	Légumes gratinés	Pommes de terre	3 	1 plateau	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Tomates	3 	1 plateau	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Piments	3 	1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Brocoli	3 	1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Chou-fleur	3 	1 plateau	
		Autres	3 	1 plateau	

	Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Gâteaux moelleux	Génoise en moule 	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Gâteau moelleux aux fruits en moule 	500 - 1200 g *	Préparez une pâte à gâteau selon votre recette préférée en utilisant des fruits frais coupés en tranches ou râpés. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Gâteau moelleux au chocolat en moule 	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Génoise sur plaque de cuisson 	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un plateau cuisson chemisé et graissé
	Pâtisseries et tartes	Biscuits 	200 - 600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite
		Croissants (frais) 	un lèchefrite	
		Croissants (congelés) 	un lèchefrite	Répartissez uniformément dans la lèchefrite. Laissez refroidir avant de servir
		Pâte à choux 	un lèchefrite	
		Meringues 	10 - 30 g chacun	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Tarte en moule 	400 - 1600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
		Strudel 	400 - 1600 g	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
		Tarte farcie aux fruits 	500 - 2000 g	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle

ACCESSOIRES

 Grille métallique





























 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

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

 Lèchefrite / Plaque de cuisson

 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau


 Sonde

	Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
GÂTEAUX SALÉS	Gâteau salé	2 	800 - 1200 g	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée
	Strudel aux légumes	2 	500 - 1500 g	Préparez un mélange de légumes hachés. Vaporisez d'huile et cuisez dans un moule pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez du fromage frais et assaisonnez avec du sel, du vinaigre balsamique et des épices. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
PAIN	Petits pains	3  	60 - 150 g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pain moyen	3  	200 - 500 g chacun*	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Gâteau de pain	2  	400 - 600g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Gros pain	2  	700 - 2000 g *	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Complet	2  	500 - 2000 g *	
	Baguettes	3  	200 - 300 g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pain spécial	2  	-	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
PIZZA	Pizza fine	2 	ronde - plateau	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza épaisse	2 	ronde - plateau	
	Pizza congelée	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 couches	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur la grille métallique

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

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

 Lèchefrite / Plaque de cuisson

 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

 Sonde

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches

laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

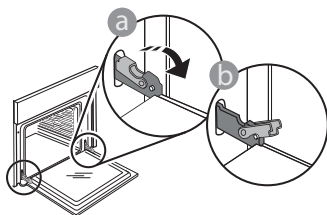
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

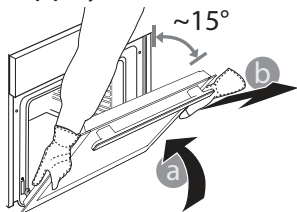
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

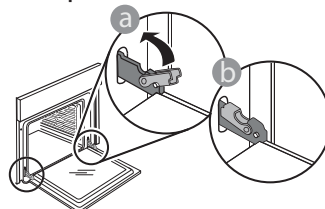


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle se décroche de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

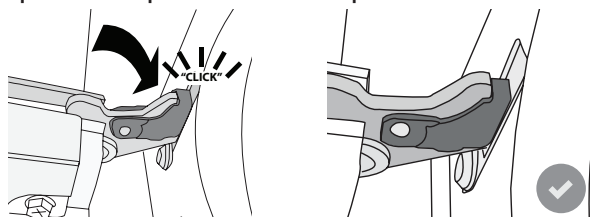


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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



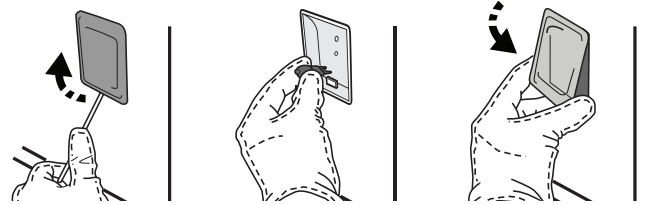
Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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



Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils électroménagers et n'est pas adaptée pour l'éclairage général d'une pièce (Réglementation CE 244/2009). Les ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

FAQ WIFI

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2.4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Appuyez sur  puis appuyez sur  Wi-Fi ou regardez sur votre appareil : Il y a une étiquette qui indiquent le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres commençant par «88:e7».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

Que puis-je faire si apparaît sur l'écran ou si le four est incapable d'établir une connexion stable à mon routeur domestique ?

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

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

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

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil. Sélectionnez un cycle ou une autre option et vérifiez son statut sur l'application.

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











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

Vous pouvez créer un nouveau compte mais rappelez-vous de supprimer votre appareil de l'ancien compte avant de le déplacer vers le nouveau.

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre «F» suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre «F» et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  «Info» puis sélectionnez «Remise aux valeurs d'usine». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour la changer, appuyez sur  , sélectionnez  «Plus de modes», puis sélectionnez «Énergie».
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  «Info», puis sélectionnez «Conserver le mode démo» pour quitter.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les réglages du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir le chapitre «FAQ WI-FI». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  «Wi-Fi» puis sélectionnez «Connexion au réseau».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.
L'écran tactile ne fonctionne pas correctement.	Utilisation prolongée. Surcharge du système.	Appuyez et maintenez  pendant au moins 15 secondes. Allumez le four et vérifiez si le défaut persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

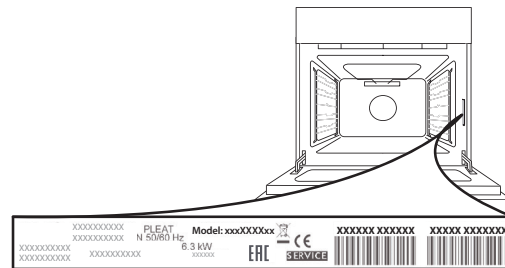
- Vérifiez si vous pouvez résoudre le problème vous-même en appliquant l'une des mesures décrites dans le paragraphe Dépannage.
- Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SI LE PROBLÈME PERSISTE

APRÈS AVOIR ACCOMPLI LES VÉRIFICATIONS NÉCESSAIRES, CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS VENTE LE PLUS PROCHE.

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web. Soyez prêt à fournir :

- une brève description du problème;
- le type et le modèle exact de l'appareil
- le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte) ;



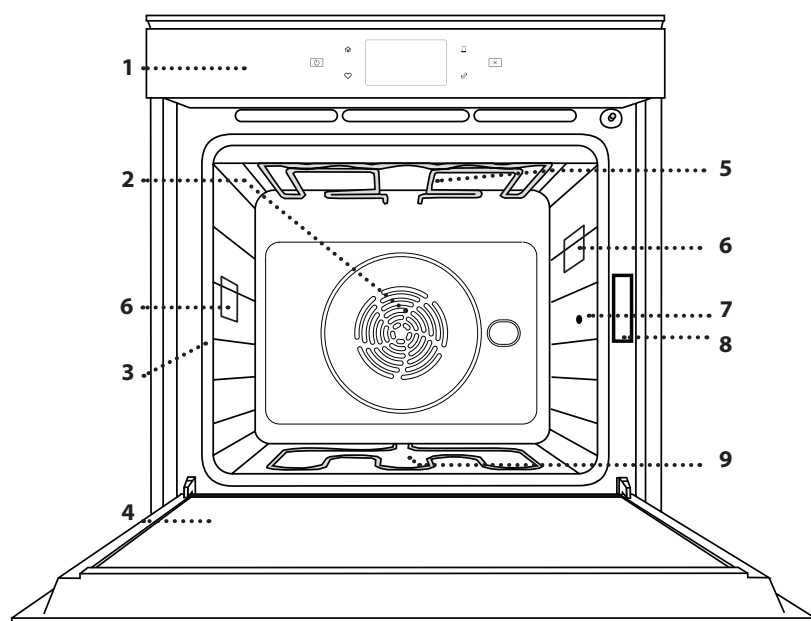
- votre adresse complète ;
- un numéro de téléphone où vous pouvez être rejoint.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La fiche produit, incluant les données énergétiques de cet appareil, peut être téléchargée à partir du site Web de Bauknecht docs.bauknecht.eu

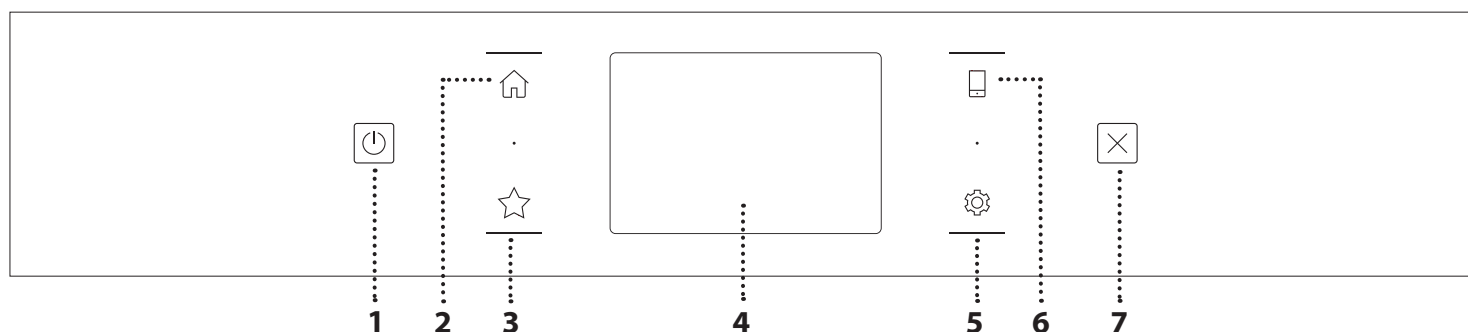


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lampje
7. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. 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. FAVORIETEN

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

4. DISPLAY

5. TOOLS

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

6. AFSTANDBEDIENING

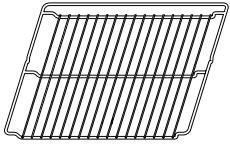
Om het gebruik van de Bauknecht Home Net-app mogelijk te maken.

7. ANNULEREN

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

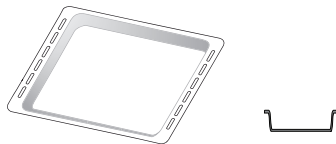
ACCESSOIRES

ROOSTER



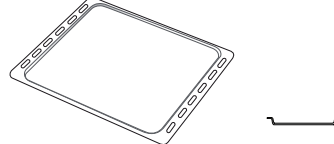
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, taartvormen en ander ovenvast kookgerei

OPVANGBAK



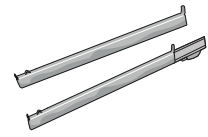
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjuszakje op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



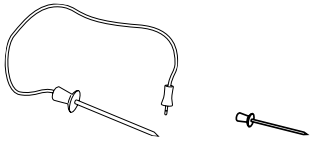
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

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 bij bepaalde modellen

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

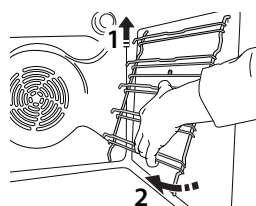
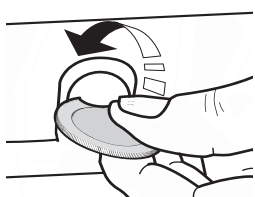
HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

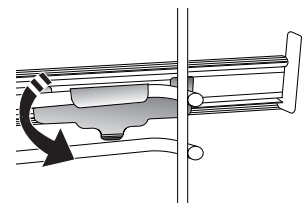
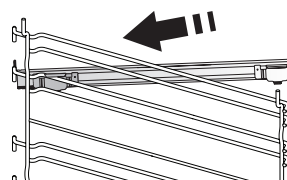
- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif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

- **TURBOGRILL**

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, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

- **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 BEREIDING**

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.

- **MIJN BEVR. DINER**

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 TOUCHDISPLAY



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 instellingen te bevestigen of naar het volgende scherm te gaan:

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

EERSTE GEBRUIK

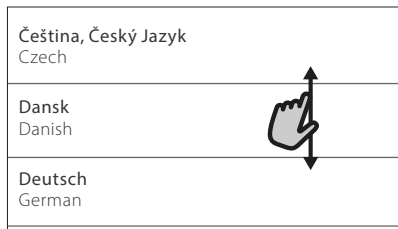
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op  te drukken om zo het "Tools"-menu te openen.

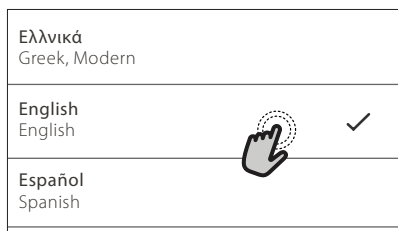
1. DE TAALVOORKEUREN SELECTEREN

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

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



- Raak de gewenste taal aan.



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

2. WIFI INSTELLEN

Met de 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 verbindingproces 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. Gelieve met uw smarttoestel te controleren of het signaal van uw draadloos thuisnetwerk sterk is vlak bij het apparaat.

Minimumvereisten.

Smarttoestel: Android met een 1280x720 (of hoger) scherm of iOS.

Raadpleeg de App store voor de compatibiliteit van de app met de 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 iTunes Store of de Google Play Store.

2. Een account aanmaken

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

3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. U heeft het Smart Appliance IDentificer-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.

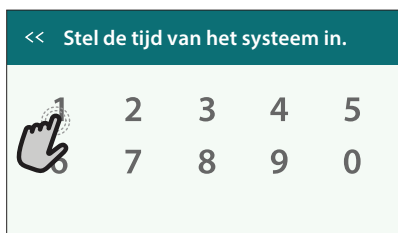
Het MAC-adres wordt getoond voor de WiFi-module.

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

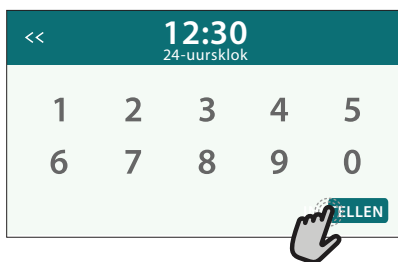
3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

- Raak de gewenste nummers aan om het tijdstip in te stellen.



- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.



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

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

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

4. 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.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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

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



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



- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.



2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

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

- Kies een 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.

Voor sommige functies van My Menu moet de voedselsonde gebruikt worden. Steek ze in het contact alvorens de functie te

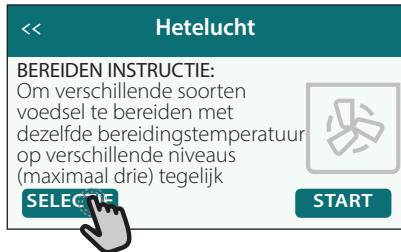
selecteren. Voor de beste resultaten met de sonde volgt u de suggesties in het betreffende gedeelte.

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

4. STARTVERTRAGING INSTELLEN


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

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



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

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 in de bereidingstabel staat vermeld.


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

5. START DE FUNCTIE

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

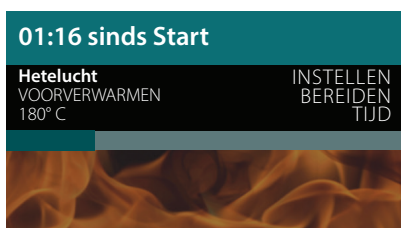
Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display.

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

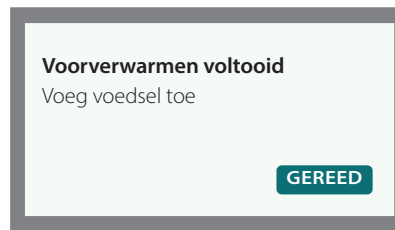
- Druk op  om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

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 uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

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

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

7. HET BEREIDEN PAUZEREN

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.

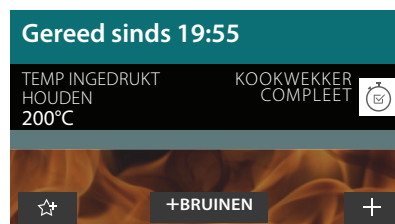
- Controleer het voedsel.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.


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 recepten op.

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

EEN FUNCTIE OPSLAAN

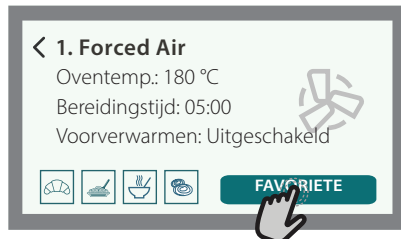
Nadat een functie is voltooid, kunt u ☆+ aanraken om ze op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

Met het display kunt u de functie opslaan door tot en met 4 favoriete maaltijd tijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

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

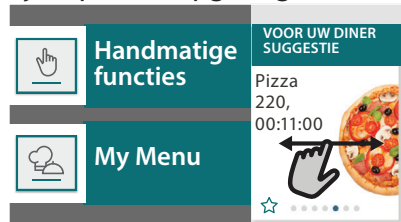


- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.



EENMAAL OPGESLAGEN

Nadat u functies als favorieten heeft opgeslagen, geeft het hoofdscherm de functies weer die u voor het huidige tijdstip heeft opgeslagen.



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

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



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

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

INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenscherf 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 favorietenscherf kunt u ook eerder opgeslagen functies verwijderen:

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

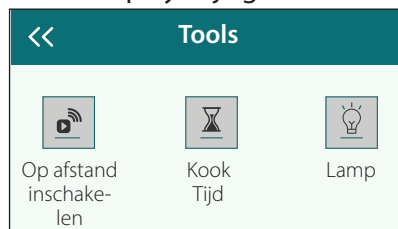
U kan ook de tijd wijzigen wanneer de verschillende maaltijden worden weergegeven:

- Druk op ⚙.
 - Selecteer ⌂ "Voorkeuren".
 - Selecteer "Tijden en Data".
 - Raak "Uw maaltijd tijden" aan.
 - Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
 - Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.
- Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

10. TOOLS

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

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



OP AFSTAND INSCHAKELEN

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

KOOKWEKKER



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

Zodra de wekker is ingeschakeld, telt die onafhankelijk af zonder de functie zelf te verstoren.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

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.



LAMPJE

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 de betreffende paragraaf.



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 voedselsonde aan op de contactdoos. Houd de sonde zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur.

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



Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt ze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd.

Trek de sonde altijd uit het contact en verwijder ze uit de oven wanneer u het voedsel uit de oven haalt.

De sonde kan op afstand worden bediend met Bauknecht

Home NetApp op uw mobiele apparaat.



STIL

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



BEDIENINGSVERGREDELING

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

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool  aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

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



MEER MODUSSEN

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

De Sabbath Modus houdt de oven ingeschakeld in de bakmodus totdat hij wordt uitgeschakeld. De Sabbath 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 Sabbath Modus uit te schakelen en te verlaten.



VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.



WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.



INFO

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

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.

De tabellen vermelden de volgende symbolen om accessoires aan te geven:

 Rooster

 Taartvorm op rooster

 Opvangbak / bakplaat

 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

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 voorzigtiger.

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	
Koekjes / Shortbread	Ja	150	20 - 40	
Kleine taartjes / Muffins	Ja	170	20 - 40	
Soesjes	Ja	180 - 200	30 - 40	
Meringues	Ja	90	110 - 150	
Pizza / Brood / Focaccia	Ja	190 - 250	15 - 50	
Diepvriespizza	Ja	250	10 - 15	
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	Ja	190 - 200	20 - 30	
Lasagne / ovenschotels / gebakken pasta / cannelloni	Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees / Kalfsvlees / Rundvlees / Varkensvlees 1 kg	Ja	190 - 200	80 - 110	
Kip / Konijn / Eend 1 kg	Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen / Gans 3 kg	Ja	190 - 200	80 - 130	
Gebakken vis / in folie (filets, heel)	Ja	180 - 200	40 - 60	






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 3de/4de 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 wordt 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  
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers	-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30	5  

TURBOGRILL






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 tweederde van de bereidingstijd

om (indien nodig).

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  
Lamsbout / schenkel	-	2 (Medium)	60 - 90	3 
Gebakken aardappelen	-	2 (Medium)	35 - 55	3 
Groentegratin	-	3 (hoog)	10 - 25	3 

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 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 / Cakes	Ja	160	30 - 50	
	Ja	160	30 - 50	 
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)	Ja	160 - 200	35 - 90	 
Koekjes / Shortbread	Ja	140	30 - 50	
	Ja	140	30 - 50	 
	Ja	135	40 - 60	  
Kleine taartjes / Muffins	Ja	150	30 - 50	
	Ja	150	30 - 50	 
	Ja	150	40 - 60	  
Soesjes	Ja	180 - 190	35 - 45	 
	Ja	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues	Ja	90	130 - 150	 
	Ja	90	140 - 160 *	  
Pizza / brood / focaccia	Ja	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Dun, dik, focaccia)	Ja	220 - 240	25 - 50 *	  
Diepvriespizza	Ja	250	10 - 20	 
	Ja	220 - 240	15 - 30	  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	Ja	180 - 190	45 - 60	 
	Ja	180 - 190	45 - 70 *	  
Pasteitjes / bladerdeeghapjes	Ja	180 - 190	20 - 40	 
	Ja	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne en vlees	Ja	200	50 - 100 *	 
Vlees en aardappelen	Ja	200	45 - 100 *	 
Vis en groente	Ja	180	30 - 50 *	 

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

MULTIFLOW MENU

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

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 steunhoogte. 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 verkrumelde 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	
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	Ja	180 - 190	45 - 55	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	Ja	180 - 200	50 - 60	

MAXI BEREIDING

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, bedrijf het vlees met vet of bedek het bijvoorbeeld met sneden spek.

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

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

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 *	
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	-	200	50 - 100 *	

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

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.

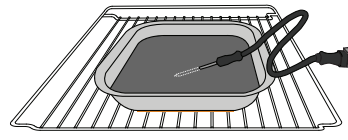
De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in het voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

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.

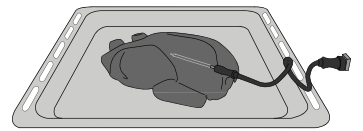
VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

BAKKEN IN DE OVEN: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek.

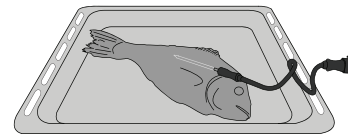
Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de My Menu-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



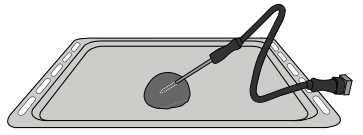
Lasagne



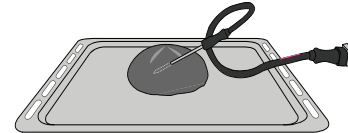
Hele kip



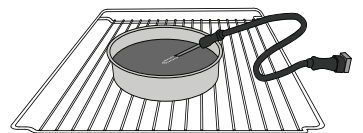
Vis



Broodjes



Groot brood



Taart

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.

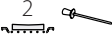
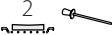


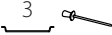





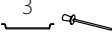
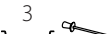





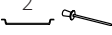
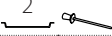
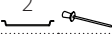
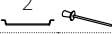
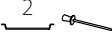
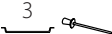


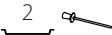
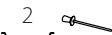
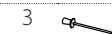


Denk eraan dat sommige levensmiddelen blijven doorgaren terwijl ze warm worden gehouden: Bedek ze, indien nodig, om te voorkomen dat ze uitdrogen.

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		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Vers	Lasagne 	500 - 3000 g *	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen	
		Cannelloni 	500 - 3000 g *		
Ingevroren	Lasagne 	500 - 3000 g			
	Cannelloni 	500 - 3000 g			
VLEES	Biefstuk	Rosbief 	600 - 2000 g *	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 	600 - 2500 g *		
		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		
		Langzaam bereiden 	600 - 2000 g *		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 	600 - 2500 g *		
		Varkensschenkel 	500 - 2000 g *		
		Varkensribben  	500 - 2000 g		
		Bacon  	250 g		
	Lamsvlees	Gebraden lamsvlees 	600 - 2500 g *	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	
Lamsrib 		500 - 2000 g *			
Lamsbout 		500 - 2000 g *			
Kip	Gebraden Kip 	600 - 3000 g *	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 	600 - 3000 g *			
	Kipstukken 	600 - 3000 g *	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			
Gebraden eend	Gebraden eend 	600 - 3000 g *	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak		
	Gevulde gebraden eend 	600 - 3000 g *			
	Eendstukjes 	600 - 3000 g *	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		
	Eendfilet / eendenborst  	1 - 5 cm			

ACCESSOIRES

 Rooster















































 Ovenschaal op taartvorm op het rooster


























 Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

 Druipplaat / Ovenschaal

 Opvangbak met 500 ml water

 Voedselsonde

	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
VLEES	Gebraden kalkoen & Gans	Gebraden gans	2 	600 - 3000 g *	
		Gevulde Gebraden Gans	2 	600 - 3000 g *	
		kalkoenstukjes	3 	600 - 3000 g *	
	Filets / Borst	5  4 	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	5  4 	1 rooster	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na de helft van de bereidingstijd
		Worstjes & Knakworst	5  4 	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
Geroosterde Hele Vis	Zalm	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak	
	Heek	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Kabeljauw	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Zeebaars	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Zeebrasem	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Harder	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Hele vis	3  2 	0,2 - 1,5 kg *		
	Vis in zoutkorst	3 	0,2 - 1,5 kg *		
VIS	Gebraden filets & steaks	Tonijnsteak	3  2 	1 - 3 cm	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Zalmsteak	3  2 	1 - 3 cm	
		Zwaardvissteak	3  2 	0,5 - 3 cm	
		Kabeljauwrug	3  2 	100 - 300 g	
		Zeebaarsfilet	3  2 	50 - 150 g	
		Zeebrasemfilet	3  2 	50 - 150 g	
		Andere Filets	3  2 	0,5 - 3 cm	
		Visfilets	3  2 	0,5 - 3 cm	
Gegrilde vis	Jakobsschelp	4 	één schaal	Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie	
	Gegratineerde mosselen	4 	één schaal		
	Garnalen	4  3 	één schaal	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak	
	Garnalen	4  3 	één schaal		

	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GROENTEN	Geroosterde groenten	Aardappelen 	500 - 1500 g	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 	100 - 500 g per stuk	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Overige groenten 	500 - 1500 g	
	Gegratineerde groenten	Aardappelen 	1 bakplaat	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 	1 bakplaat	Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie
		Paprika's 	1 bakplaat	Bereid volgens uw favoriet recept. Bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Broccoli 	1 bakplaat	
		Bloemkool 	1 bakplaat	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
		Andere 	1 bakplaat	
	Rijzende cakes	Sponscake in vorm  	500 - 1200 g *	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
Rijzende vruchtencake in vorm  		500 - 1200 g *	Maak een taartbaksel volgens uw favoriete recept door versnipperd of gehakt vers fruit te gebruiken. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat	
Rijzende chocoladecake in vorm  		500 - 1200 g *	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat	
Sponscake op bakplaat  		500 - 1200 g *	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet in de beklede en ingevette bakplaat	
TAARTEN & GEBAKJES	Koekjes	Koekjes 	200 - 600 g	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) 	één schaal	
		Croissants (ingevroren) 	één schaal	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat. Laat afkoelen alvorens te serveren
		Soezendeeg 	één schaal	
	Gebakjes & gevulde taarten	Meringues 	10 - 30 g per stuk	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 	400 - 1600 g	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 	400 - 1600 g	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
		Vruchtentaart 	500 - 2000 g	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

ACCESSOIRES

 Rooster





























 Ovenschaal of taartvorm op het rooster

 Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

 Druipplaat / Ovenschaal

 Opvangbak met 500 ml water

 Voedselsonde

	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
HARTIGE CAKES	Hartige taart	2 	800 - 1200 g	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul de taart volgens uw favoriete recept
	Groentenstrudel	2 	500 - 1500 g	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
BROOD	Broodjes	3  	60 - 150 g per stuk *	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	3  	200 - 500 g per stuk *	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Brood in blik	2  	400 - 600g per stuk *	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	2  	700 - 2000 g *	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Volkoren	2  	500 - 2000 g *	
	Stokbrood	3  	200 - 300g per stuk *	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	2  	-	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
PIZZA	Pizza dun	2 	rond - bakplaat	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	2 	rond - bakplaat	
	Pizza ingevroren	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 lagen	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig op het rooster

ACCESSOIRES

 Rooster

 Ovenschaal of taartvorm op het rooster

 Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

 Druipplaat / Ovenschaal

 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.

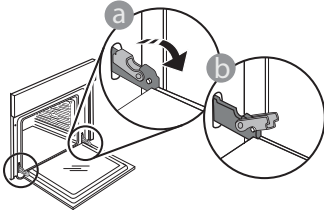
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

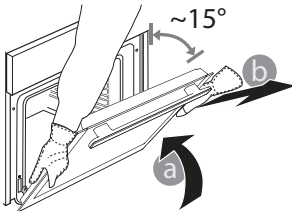
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

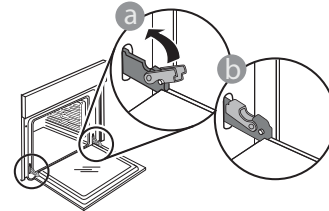


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

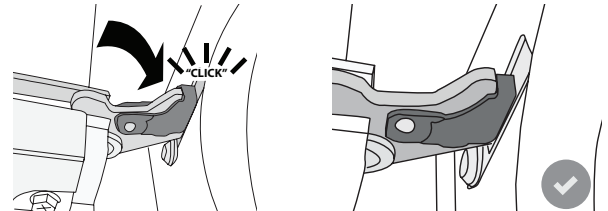


Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

3. 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.



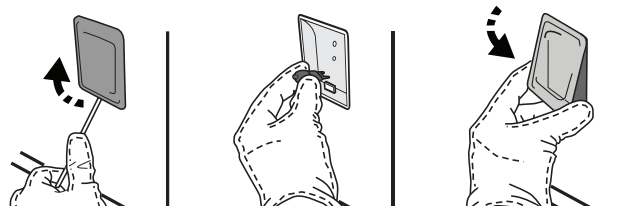
Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



4. 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

- Koppel de oven los van de netvoeding.
- Verwijder de roostergeleiders.
- Duw het beschermkapje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het.
- Vervang het lampje.
- Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
- Monteer de roostergeleiders terug.
- 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 lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

WIFI-FAQ's

Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde WiFi-adaptor 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?

Open uw routerconfiguratie (zie de handleiding van de router) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met draadloos verbonden toestellen.

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

Druk op , raak daarna  WiFi aan of kijk op uw apparaat: Er is een etiket met het SAID-nummer en het MAC-adres. Het MAC-adres bestaat uit een combinatie van nummers en letters die 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 wifisignaal 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 een ander WiFi-kanaal gebruikt?

Dwing de router om uw WiFi-kanaal thuis te gebruiken.

Wat kan ik doen als verschijnt op het display of de oven geen stabiele verbinding kan maken met mijn router thuis?

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.

Gelieve de handleiding van de router te raadplegen om een ander type encryptie 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. Selecteer een cyclus of een andere optie en controleer de status ervan op de app.

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 nieuwe account aanmaken maar denk eraan de toewijzing van uw apparaat aan de oude account ongedaan te maken alvorens het apparaat te verplaatsen naar een nieuwe account.

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  "Info" aan en selecteer dan "Fabrieksreset". 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 modussen" en selecteer daarna "Vermogensregeling" om het vermogen te veranderen.
De functie gaat niet van start. De functie is niet beschikbaar in de demo-modus.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of het WiFi-sigitaal dichtbij het apparaat sterk is. Probeer de router te herstarten. Raadpleeg het hoofdstuk "WiFi-FAQ's". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan verbinding met het netwerk: Druk op  , raak  "WiFi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Bedienen vanop afstand is niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of in uw land elektronische apparaten van op een afstand mogen worden bediend.
Het display met aanraakscherm werkt niet goed.	Langdurig gebruik. Overbelasting systeem.	Druk op  en houd tenminste 15 seconden ingedrukt. Schakel de oven in en controleer of de storing blijft aanhouden.

CONSUMENTENSERVICE

VOORDAT U DE CONSUMENTENSERVICE BELT

- Controleer of u het probleem zelf kunt verhelpen met een van de maatregelen beschreven in het hoofdstuk Probleemoplossing.

•
Zet de oven aan en weer uit om te controleren of het probleem is opgelost.

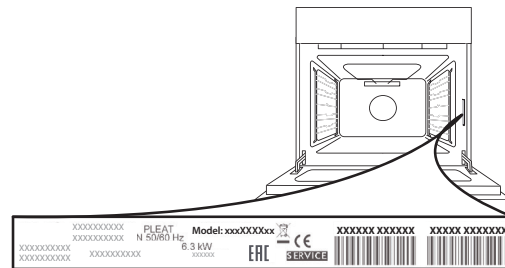
ALS DIT OOK NIET HELPT

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

