

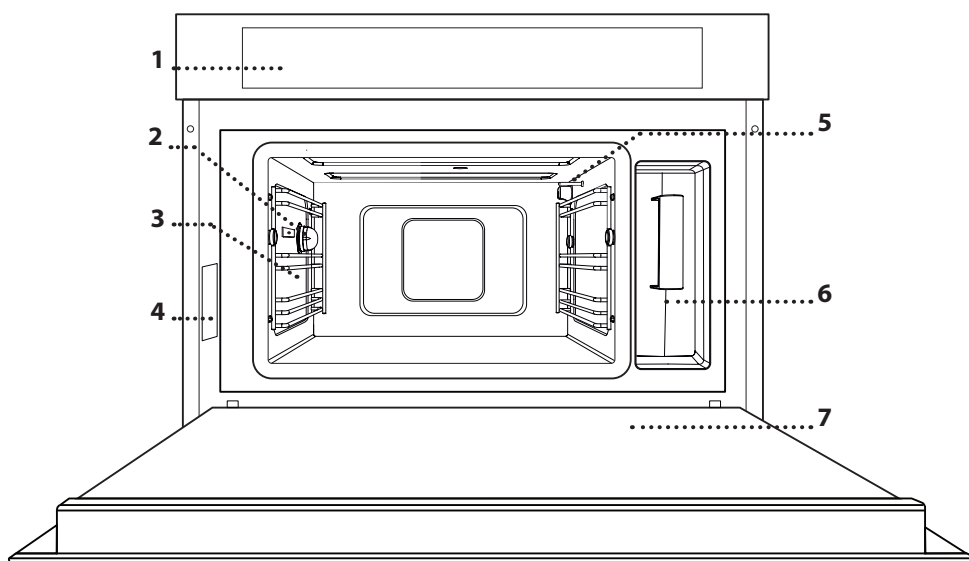

**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register

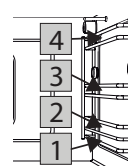


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



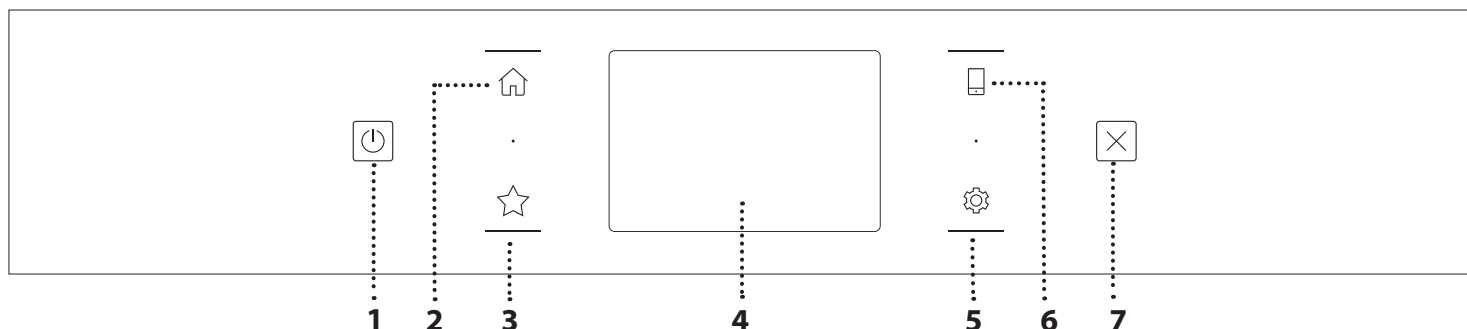
1. Bedieningspaneel
2. Lamp
3. Plankgeleiders



De niveaus (geleiders) waarop de roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 4 het hoogste niveau.

4. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
5. Temperatuursensor
6. Reservoir
7. Deur

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL


1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

3. FAVORIET

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

4. DISPLAY
5. TOOLS

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

6. AFSTANDSBEDIENING

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

7. ANNULEREN

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

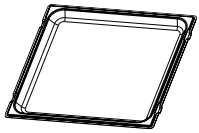
ACCESSOIRES

ROOSTER



Om de warme lucht goed te laten circuleren. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen. Wanneer het voedsel rechtstreeks op het rooster geplaatst wordt, moet de bakplaat eronder geschoven worden. Kan ook bovenop de bakplaat of de stoombak op hetzelfde niveau geplaatst worden.

BAKPLAAT



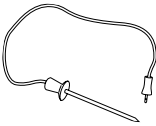
Wordt gebruikt als bakplaat met de functies "Hetelucht" en "Hetelucht+stoom" voor het bereiden van vlees, vis, groenten of verschillende soorten brood en gebakjes. Is ook handig voor het ondersteunen van hittebestendig ovengerei, zodat u de schotels niet rechtstreeks op de boden van de oven hoeft te plaatsen. De plaat vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster of de stoombak geplaatst wordt.

STOOMBAK



De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Geadviseerd wordt de bakplaat eronder te plaatsen om het braadvet op te vangen.

VOEDSELSONDE



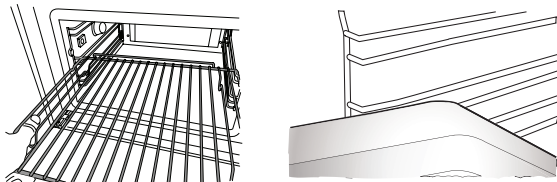
Om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

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

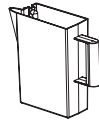
HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSSEN

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 bakplaat en de stoombak, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.



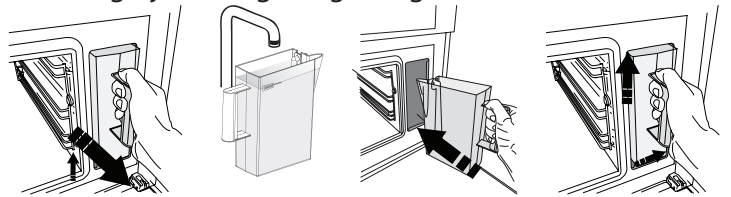
RESERVOIR



Telkens wanneer u een van de stoomfuncties gebruikt met drinkwater vullen.

Het reservoir kan makkelijk bereikt worden door de deur te openen. Verwijder het door het een beetje naar boven te heffen en dan naar u toe te trekken. Zorg voordat het waterreservoir in de houder wordt geplaatst dat de waterslang goed in de holte in de bovenste rand van het reservoir is geplaatst.

Vul het reservoir tot aan het merkteken "MAX" en plaats het in de houder: De boven- en rechterzijde van het reservoir moeten de zijkanten van de houder raken. Breng het reservoir volledig in en duw het omlaag tot u een klik hoort. Leeg het reservoir na elk gebruik. Ook het slangetje moet goed geleidigd worden.



SPONS

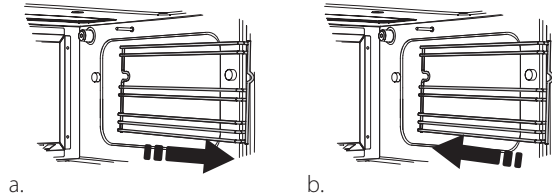


Om condens te verwijderen dat zich eventueel gevormd heeft tijdens het bereiden. Laat de spons achter in het reservoir.

Bij de Klantendienst kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSSEN

- Om de geleiders te verwijderen, schuif ze naar voren en trek ze naar u toe om ze van de beugels los te haken. (a)
- Om de geleiders terug te plaatsen, haak ze vast in de beugels door ze voorzichtig naar beneden te duwen en op hun plaats te klikken. (b)



Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

FUNCTIES



HANDMATIGE FUNCTIES

• STOMEN

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.

Voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd	Stoom	Wegvoeren
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3	1
Visterrine	75 - 80	60 - 90	2	
Gekookte eieren	90	20 - 25	3	
Beetwortel	100	50 - 60	3	1
Rode kool	100	30 - 35	3	1
Witte kool	100	25 - 30	3	1
Witte bonen	100	75 - 90	3	2/1

• HETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. We raden aan het rooster te gebruiken met deze functie, omdat de lucht zo efficiënt kan circuleren. Het is ook mogelijk om de bakplaat te gebruiken om bepaalde soorten voedsel te bereiden, zoals koekjes of broodjes.

Voedsel	Convector	Temperatuur (°C)	Tijd	Wegvoeren
Gateaux (gebak)	Ja	160	35 - 40	2
Koekjes	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Soesjes	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Zwitserse broodjes	Ja	230	7 - 8	2
Hartige taart	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Bevroren kippenvleugels	Ja	190 - 200	15 - 18	2

Opmerking: De heteluchtfunctie heeft geen standaardvoorverwarmingsinstelling. Als u voorverwarming wilt toevoegen, raakt u gewoon de rechterbovenhoek op het display aan. Raadpleeg de paragraaf over dit onderwerp voor details.

• HETELUCHT + STOOM

Voor het bereiden van gerechten op een zodanige wijze dat ze krokant aan de buitenkant maar zacht en mals aan de binnenkant zijn. Het is vooral geschikt voor het bereiden van braadstukken van vlees of gevogelte, vis, aardappelen, bevroren kant-en-klaar maaltijden, taarten en desserts.

Voedsel	Temperatuur (°C)	Stoom	Tijd	Wegvoeren
Brood	180 - 190	Laag - Medium	35 - 40	2
Kalkoenborst	200 - 210	Medium	50 - 60	2 1
Ribbetjes	160 - 170	Laag	80 - 90	2 1
Geroosterde vis	190 - 200	Laag	15 - 25	2 1
Geroosterde groenten	200 - 210	Gemiddeld-Hoog	20 - 30	2 1

• SPECIALITEITEN

» STOOM ONTDOOIEN

Voor het ontdooien van alle soorten voedsel. Plaats voedsel zoals vlees en vis zonder verpakking of folie in de stoombak op niveau 3. Plaats de opvangplaat één niveau lager om tijdens het ontdooien het water op te vangen. Voor de beste resultaten, het voedsel niet volledig ontdooien maar het laten rusten om het proces te voltooien. We raden aan om het brood ingepakt te laten, om te voorkomen dat het te zacht wordt.

Voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd	Wegvoeren	60
Vlees	Gehakt	500	25 - 30	30 - 35
	Gesneden			20 - 25
	Braadworst	450	10 - 15	10 - 15
Gevogelte	Heel	1000	60 - 70	40 - 50
	Filets	500	25 - 30	20 - 25
	Poten		30 - 35	25 - 30
Vis	Heel	600	30 - 40	25 - 30
	Filets	300	10 - 15	10 - 15
	Portie	400	20 - 25	20 - 25
Groenten	Portie	300	25 - 30	20 - 25
	Stukken	400	10 - 15	5 - 10
Brood	Heel brood	500	15 - 20	25 - 30
	Sneden brood	250	8 - 12	5 - 10
	Broodjes / bolletjes		10 - 12	5 - 10
	Taart	400	8 - 10	15 - 20
Fruit	Gemengd	400	10 - 15	5 - 10
	Bessen	250	5 - 8	3 - 5

» STOOM OPNIEUW OPWARMEN

Om kant-en-klare gerechten te verwarmen die diepgevroren, gekoeld of op kamertemperatuur zijn. Deze functie maakt gebruik van stoom om het voedsel zachtjes op te warmen zonder het uit te drogen, waardoor de oorspronkelijke smaak behouden blijft. Nagaartijd verbetert het resultaat. Het is raadzaam om plaatsen van kleinere of dunnere stukken voedsel in het midden en grotere of dikker stukken aan de buitenkant te plaatsen. Bij gebruik van de stoombak de bakplaat eronder plaatsen om eventuele vloeistof die uit het voedsel loopt op te vangen.

» 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.

» CONSERVEREN

Om conserven te bereiden met fruit en groenten. We raden aan om alleen verse groenten en fruit van goede kwaliteit te gebruiken. Vul de potten met fruit of groenten (voorgekookt, indien mogelijk) en vul aan tot 2 cm van de rand met bewaarvloeistof of inmaaksiroop. Plaats de deksels losjes op de potten zonder vast te draaien.

Plaats het rooster op niveau 2 met de bakplaat eronder en plaats de potten op het rooster. Anders kunt u de potten ook rechtstreeks in de bakplaat zetten. De functie inschakelen. Wanneer het klaar is, draait u de deksels stevig vast op de potten (draag ovenwanten of bescherm uw handen met een hittebestendige doek). Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

» YOGHURT

Voor het maken van yoghurt. Voordat de functie wordt ingeschakeld ongeveer 100 g in de handel verkrijgbare verse volle yoghurt toevoegen aan een liter volle melk bij kamertemperatuur.

Let op: Als u onpasteuriseerde melk gebruikt laat die dan wat sudderen vooraleer te laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Giet het mengsel in hittebestendige potten, dek ze af met hittebestendige deksels of folie en zet ze op het rooster dat op niveau 2 geplaatst is. Selecteer de functie en stel de duur in op vijf uur (de temperatuur kan niet gewijzigd worden). Zodra de functie klaar is de yoghurt verschillende uren laten afkoelen in de koelkast voordat het wordt opgediend.

» ONTSMETTING

Om babyflesjes of potten te ontsmetten met behulp van stoom. Plaats het rooster of de bakplaat op niveau 1 en plaats de flesjes of potten er op. Laat voldoende tussenruimte om de stoom goed te laten circuleren.

Was alle voorwerpen spoel ze af met kraantjeswater alvorens de functie te gebruiken.

Droog alle onderdelen goed af met een propere doek voordat u ze weer in elkaar zet.

» VOLTOOIEN

Om de bereiding van kant-en-klare gerechten af te werken zonder de sappigheid te verliezen. Met deze functie kunnen kant-en-klare of gedeeltelijk voorgekookte maaltijden, zoals braadstukken, vis en gegratineerde gerechten gelijkmatig worden opgewarmd. Het voedsel kan het beste in het eigen bewaarbakje op een rooster op niveau 3 worden geplaatst. Het kan ook direct in de stoombak op niveau 3 worden geplaatst, met de bakplaat één niveau lager. Zet de temperatuur van de oven op de uiteindelijke temperatuur waarop u het voedsel graag gaar hebt.

Kant-en-klare maaltijd	100	18 - 25	3 2/1
Soep / bouillon	100	20 - 25	3
Groenten	100	20 - 25	3 2/1
Rijst / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Aardappelen	100	20 - 25	3 2/1
Plakken vlees	100	15 - 20	3 2/1
Vlees met saus	100	25 - 30	3
Visfilets	100	10 - 15	3 2/1

AFVOEREN

Voor het legen van de boiler, zodat er geen water achterblijft.

» ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken.

» DIAMOND CLEAN

Om de ovenruimte gemakkelijker schoon te maken.

Een regelmatig gebruik voorkomt de vorming van aanslag, wat de oppervlakken kan beschadigen.



MY MENU

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

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden:

recepten , al dan niet voorverwarmen , temperatuur , stoomniveau , gewicht , bereidingstijd , rusttijd , accessoires en niveau gesuggereerd voor bereiding.

De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

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

Rooster, taartvorm op rooster, bakplaat,

stoombak, plaat met water

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 een instelling te bevestigen of om naar het volgende scherm te gaan:

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

EERSTE GEBRUIK

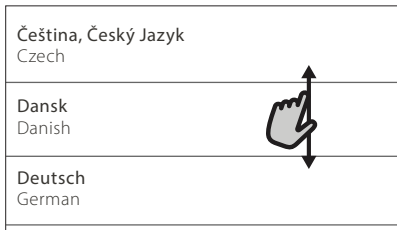
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

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

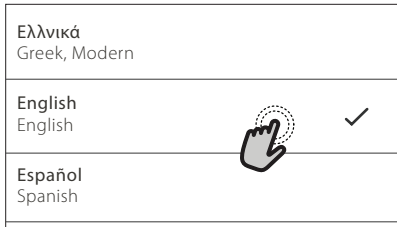
1. DE TAAL SELECTEREN

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

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



- Raak de gewenste taal aan.



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

2. 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 de verbinding in te stellen.



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

DE VERBINDING INSTELLEN

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

Minimumvereisten.

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

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

1. Download de Bauknecht Home Net-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De Bauknecht Home Net-app begeleidt u door alle stappen die hier worden vermeld. U kunt de Bauknecht Home Net-app downloaden via de 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. Voor de registratieprocedure heeft u het Smart Appliance Identifier-nummer (SAID) nodig. Zijn unieke code (het nummer dat volgt op het woord SERVICE op het identificatieplaatje dat aan het product is bevestigd);

4. Met WiFi verbinden

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

Als uw router WPS 2.0 (of hoger) ondersteunt, selecteert u "HANDMATIG" en raakt u dan "WPS instellen" aan: Druk op de WPS-toets op uw draadloze router om een verbinding te maken tussen de twee producten.

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

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

Het MACadres 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. TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

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

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

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

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

4. DE OVEN VERWARMEN

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

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


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

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

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

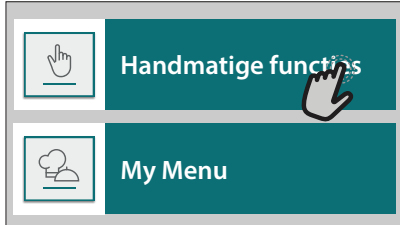
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

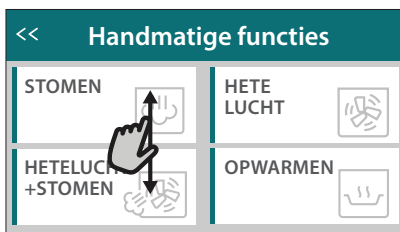
- Druk op  of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

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 / STOOMNIVEAU

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



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



DUUR

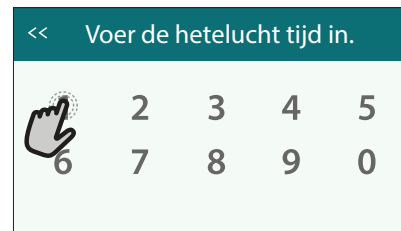
Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimedede modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt de oven

automatisch uitgeschakeld.

- 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 bereidingstype uit de lijst.
- Kies een functie.

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

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

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

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

4. VERTRAGING START INSTELLEN

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

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



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

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.

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

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

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

6. VOORVERWARMEN

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

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

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en start de bereiding.

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

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

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

7. HET BEREIDEN PAUZEREN

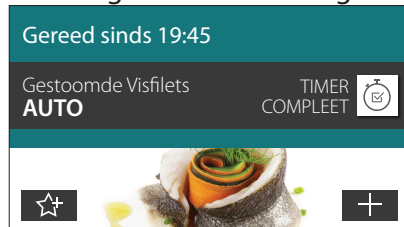
Bij sommige MY MENU-functies wordt gevraagd om bepaalde handelingen uit te voeren tijdens de bereiding.

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

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



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

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

EEN FUNCTIE OPSLAAN

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

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

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

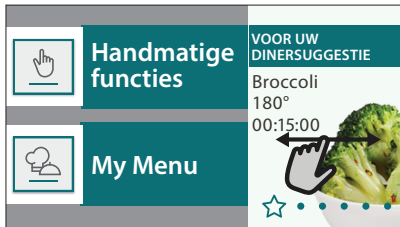


- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.



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 maaltijdtypen en sommige suggesties worden aangeboden.

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



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

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

INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenschermbekijk 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 favorietenschermbekijk 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:

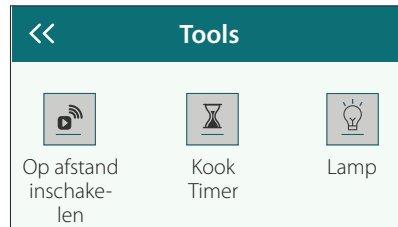
- Druk op ⚙️ .
- Selecteer "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijdtypen" aan.
- Veeg door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

10. TOOLS

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

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



OP AFSTAND INSCHAKELEN

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

KOOKWEKKER

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

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

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

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op ⚙️ .
- Raak ⏰ aan.

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

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

LAMPJE

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

SONDE

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

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

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



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

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

DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

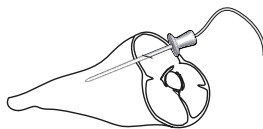
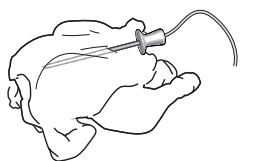
Gebruik de gaarthermometer om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

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

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

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

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



ZELFREINIGING

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd.

AFVOEREN

Met deze functie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de boiler achterblijft. Het is raadzaam om "Afvoeren" altijd uit te voeren na gebruik van de oven. Het display geeft aan wanneer de boiler volledig moet worden leeggemaakt. Deze functie moet worden uitgevoerd na een bepaald aantal bereidingen. De stoomfunctie kan dan niet worden gestart voordat u dat gedaan heeft.

Zodra u de functie "AFVOEREN" heeft geselecteerd of wanneer het display het aangeeft, raakt u "START" aan en voert u de aangegeven handelingen uit.

Na het voltooiën van de functie, leegt en spoelt u het reservoir met drinkwater.

Let op: Als de boiler te heet is, wordt de functie niet ingeschakeld.

ONTKALKEN

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

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 240 minuten.

De functie is verdeeld in twee fasen: legen, ontkalken, spoelen. Als de functie is gestart, volgt u de aanwijzingen op het display. Raak, wanneer u klaar is, "START" aan om elke fase te starten.

Voor goede resultaten raden we aan om het reservoir te vullen met het product geleverd door de Consumentenservice (volg de aanwijzingen meegeleverd met het product).

Zet de oven niet uit tot de functie is voltooid. De bereidingsfuncties kunnen tijdens de reinigingscyclus niet geactiveerd worden.

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

STIL

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

BEDIENINGSVERGREDELING

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

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

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



VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.

WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.

INFO

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

NUTTIGE TIPS

CAKES EN BROOD

Het is raadzaam om de functie "Hetelucht" voor cakes en "Hetelucht + Stoom" voor broodproducten te gebruiken.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

Anders kan de bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden, zoals koekjes of broodjes.

Om te controleren of het item dat u aan het bakken bent gaar is moet u een prikker in het midden steken: Als de prikker er droog uitkomt is de cake of het brood 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 "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

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

PIZZA

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem.

RIJZEN

De taartvorm met het deeg met een vochtige doek afdekken en op de bakplaat zetten. Plaats deze in de oven op niveau 1 of 2.

Het is raadzaam om het deeg in de oven te laten rijzen, omdat deze een meer constante temperatuur heeft dan de omgevingslucht. Het is echter aan te raden om het deeg vroegtijdig te controleren (ongeveer nadat een derde van de totale rijstijd is verstreken), anders zou het teveel kunnen rijzen.

U kunt ook uitgerekt laten rijzen of deeg snijden dat al gedeeltelijk is gerezen: De bakplaat met een doek afdekken en op niveau 2 of 3 plaatsen. De tijd die hiervoor nodig bedraagt ongeveer de helft van de normale rijstijd. De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

ENERGIEBESPARING

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is terwijl de oven werkt en houdt deze tijdens het bereiden zo veel mogelijk gesloten.

Plaats indien mogelijk het voedsel direct op de geleverde accessoires en gebruik geen extra kookgerei.













































De oven niet voorverwarmen als dit niet nodig is. Door het voedsel in kleine, even grote stukken te snijden kunt u de bereidingstijden beperken en daardoor energie besparen.

Bij een lange bereidingstijd (d.w.z. meer dan 30 minuten) is het raadzaam om de temperatuur in de laatste fase te verlagen: De restwarmte in de oven is voldoende om het voedsel te laten doorgaren.

Gebruik deze restwarmte om ander voedsel op te warmen.



BEREIDINGSTABEL

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Bereidingsinformatie
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Lasagne	 2	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
	Lasagne*	 2	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
RIJST & GRANEN	Witte Rijst	 3	Bedek de bakplaat met gezouten water en rijst. Gebruik 1,5 kopje water voor elke kop rijst
	Zilvervliesrijst	 3	
	Basmatirijst	 3	
	Bulgur	 3	
	Couscous	 3	
VLEES	Rosbief 	 2  2	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 	 2  2	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden varkensvlees 	 2  2	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden lamsvlees 	 2  2	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout, peper en gehakte knoflook. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden kip 	 2  2	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
	Kipstukken	 3  1	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over de stoombak met het vel aan de onderkant
	Gebraden eend 	 2  2	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout, peper en paprika. Plaats het in de oven met de borst naar beneden
	Gestoomde kipfilets	 3  1	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Hotdogs	 3  1	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Gehaktbrood	 2	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
VIS & SCHAALDIEREN	Geroosterde Hele Vis	 2	Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie
	Gestoomde Hele Vis	 3  1	
	Gestoomde Visfilets	 3  1	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Gestoomde Viskoteletten	 3  1	
	Visgratin*	 2	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
	Mosselen	 3  3	Kruid met olie, peper, citroen, look en peterselie vóór de bereiding. Meng alles goed
	Garnalen	 3  3	Verdeel gelijkmatig over de stoombak

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Bakplaat






































Stoombak



Voedselsonde

*Ingevroren

Voedingsgroep / Recepten	Niveau & Accessoires	Bereidingsinformatie
Geroosterde groenten	Geroosterde aardappelen	2  Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
	Friet *	2  Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Aardappelpartjes	2  Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes. Laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aardappelen. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Gevulde Paprika's	2  Snijd de paprika's door en verwijder de zaden erin. Vul na het reinigen met een mengsel van gehakt vlees, broodkruimels en geraspte kaas. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze
	Gevulde Pompoen	2  Schep de pompoen leeg en hak de pulp in blokjes. Meng de pompoenblokjes met gehakt vlees, broodkruimels en geraspte kaas. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze
	Gevulde Aubergine	2  Schep de aubergine leeg en kook de pulp tot hij zeer zacht is. Laat afkoelen. Vul, wanneer het klaar is, met een mengsel van de gekookte aubergine, gehakt vlees, ei, broodkruimels en geraspte kaas. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze
	Gevulde Tomaten	2  Snijd het bovenste plakje van de tomaat af en leg opzij. Schep de tomatenpulp eruit en kook de rijst erin. Breng op smaak met kruiden / bouillon naar keuze. Wanneer de rijst zacht is, laat u hem afkoelen. Vul de tomaten overvloedig met de gekookte rijst. Leg de 'hoedjes' op de tomaten alvorens ze te bereiden
Gegratineerde groenten	Aardappelgratin	2  Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
	Groentegratin *	2  Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
Gestoomde groente	Hele aardappelen	3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Aardappelpartjes	3  1  Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Doperwten	3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Worteltjes	3  1 
	Broccoli	3  1  Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Bloemkool	3  1 
	Asperges	3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Pompoen	3  1  Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Artisjokken	3  1  Snijd in de helft. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Spruiten	3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Maïskolf	3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Paprika's	3  1  Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Gestoomde groente *	3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Bakplaat



























Stoombak



Voedselonde

*Ingevroren

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Bereidingsinformatie
HARTIGE CAKES	Quiche Lorraine	2 	Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 6 porties
	Quiche Lorraine*	2 	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
BROOD	Broodjes	2 	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
	Broodjes*	2 	
	Brood in blik	2 	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Voorgebakken Broodjes	2 	
	Scones	2 	Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette bakplaat
	Broodjes ingeblikt	2 	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
PIZZA	Pizza	2 	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Dunne pizza *	2 	
	Dikke pizza *	2 	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
	Koude Pizza	2 	
TAARTEN & GEBAKJES	Sponscake in vorm	2 	Maak een vetvrij cakebeslag van 700-800 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Koekjes	2 	Maak een beslag van 250 g bloem, 100 g gezouten boter, 100 g suiker en 1 ei. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat
	Meringues	2 	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
	Vruchtentaart	2 	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Bekleed een bakvorm met deeg en vul het met 700-800g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel
	Vruchtentaart*	2 	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
	Muffins	2 	Maak deeg voor 10-12 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Soufflé	2 	Maak een soufflé met citroen, chocolade of fruit en giet het mengsel in een ovenvaste schaal met een hoge rand
DESSERTS	Gebakken appels	2 	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter
	Vruchtenmoes	3  1 	Schil het fruit en verwijder de niet-eetbare delen. Snij in stukken en verdeel gelijkmatig in de stoombak
	Crème Brûlée	3  1 	Meng 2 eidooiers en 2 hele eieren met 3 eetlepels suiker en vanillesmaakstof. Verwarm een mengsel van 100 ml crème en 200 ml melk en voeg voorzichtig toe aan de eieren. Giet het mengsel in 4 aparte vormen

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Bakplaat





















Stoombak



Voedselsonde

*Ingevroren

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Bereidingsinformatie
EIEREN	Medium Ei	3  1 	Als de eieren koud gegeten zullen worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water
	Hardgekookt Ei	3  1 	
	Zachtgekookt Ei	3  1 	
SOUS VIDE BEREIDEN	Heel vlees	2 	Verdeel de pakjes gelijkmatig rond het midden van het rooster. Zorg ervoor dat de pakjes onder vacuüm liggen
	Gehakt	2 	
	Gevogelte	2 	
	Vis	2 	
	Weekdier	2 	
	Schaaldieren	2 	
	Groenten	2 	
	Fruit	2 	
	Zoete Room	2 	
	Hartige Room	2 	
OPWARMEN	Ingevroren	2 	Verdeel de pakjes gelijkmatig rond het midden van het rooster
	Gekoeld	2 	

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm
op het rooster



Bakplaat



Stoombak



Voedselsonde

*Ingevroren

REINIGEN EN ONDERHOUD

Wanneer de reiniging niet regelmatig wordt uitgevoerd kan dit aantasting van de oppervlakken van het apparaat veroorzaken. Dit kan op zijn beurt de levensduur van het apparaat verkorten en leiden tot gevaarlijke situaties.

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen stoomreinigers.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

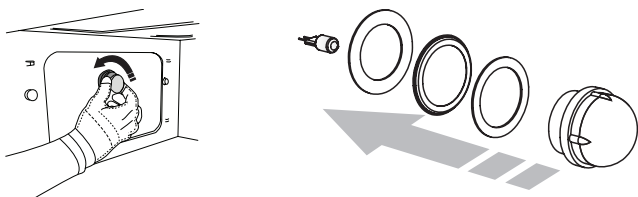
- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

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.
- Om het vocht van de stoom te verwijderen, laat de oven afkoelen en wrijf de ovenruimte schoon met een doek of de meegeleverde spons. We raden aan de "Stoomreinigingsfunctie" regelmatig te gebruiken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

- Koppel de oven los van de netvoeding.
- Schroef het dekseltje van de lamp los en verwijder de afdichtingen en de ring voorzichtig.
- Plaats de lamp terug en schroef het dekseltje terug. Let erop de afdichtingen en ring correct te plaatsen.
- Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



ACCESSOIRES

- De meeste accessoires kunnen gewassen worden in de vaatwasmachine, inclusief de geleiders van het rooster.
- Reinig het reservoir zorgvuldig met een spons en een neutraal reinigingsproduct. Spoel met drinkwater.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 10 W/12 V, type G4, T300°C. De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EG-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?

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

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

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

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

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

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

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

Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor WiFi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximaal aantal 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 gebruik maakt van het wifikanaal van de buurt?

Dwing de router om het wifikanaal van bij u thuis te gebruiken.

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

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

Routerinstellingen: NAT moet aanstaan, firewall en 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.

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.






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

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

Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen?

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

PROBLEEMOPLOSSING

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".
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De oven produceert geen stoom.	Reservoir niet juist geplaatst. Reservoir is leeg.	Controleer of het waterreservoir correct geplaatst is en of het gevuld is met drinkwater tot aan de markering "MAX". Start de gewenste functie opnieuw.
De functie gaat niet van start. De functie is niet beschikbaar in de demo-modus.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of het WiFi-sigitaal dichtbij het apparaat sterk is. Probeer de router te herstarten Raadpleeg het hoofdstuk "WiFi-FAQ's". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan verbinding met het netwerk: Druk op  , raak  "WiFi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Bedienen vanop afstand is niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of in uw land elektronische apparaten van op een afstand mogen worden bediend.



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

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

