



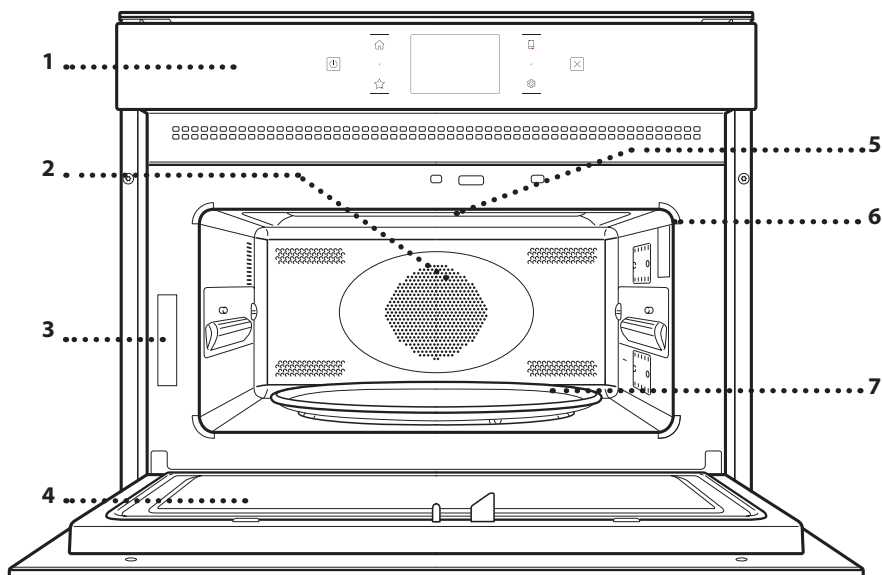
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**

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



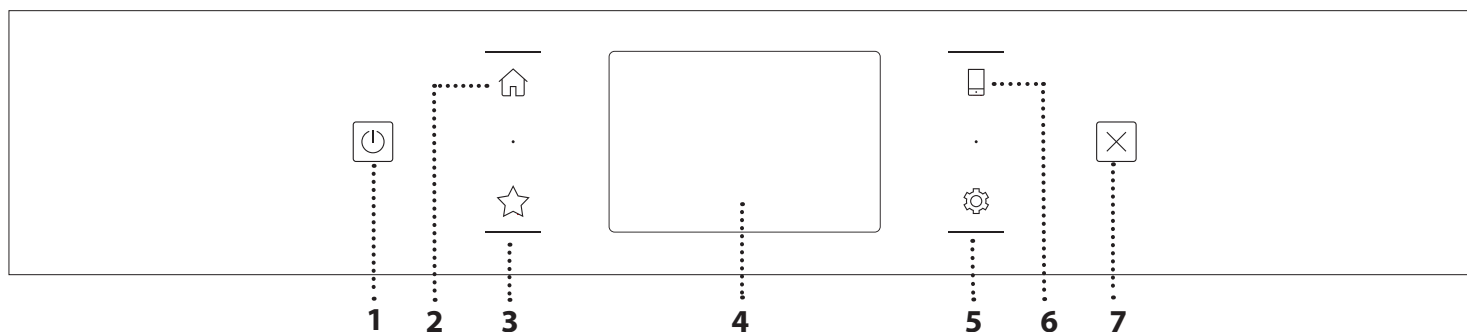
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lamp
7. Draaiplateau

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 om de oveninstellingen en -voorkeuren te wijzigen

6. AFSTANDBEDIENING

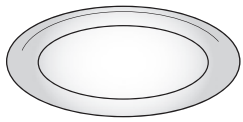
Om het gebruik van de Bauknecht Home Net-app mogelijk te maken.

7. ANNULEREN

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

ACCESSOIRES

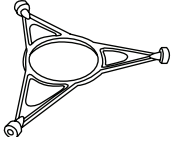
DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

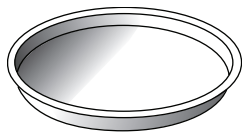
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, maar niet voor de bakplaat.

PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

CRISP-PLAAT

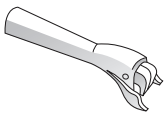


Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies.

De crisperplaat moet altijd in het midden van de glazen draaitafel worden geplaatst. De plaat kan

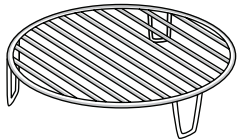
voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Plaats het voedsel direct op de crisperplaat.

HANDVAT VOOR CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

ROOSTER



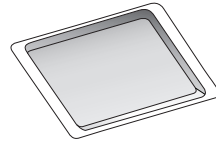
Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

Het moet gebruikt worden als basis voor de crispplaat in sommige "Dynamische Crisp Fry" functies.

Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

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

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

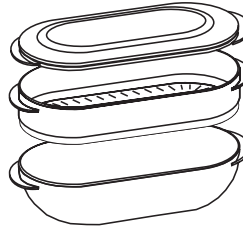


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens.

Plaats de plaat horizontaal en laat het rusten op het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de bakplaat wordt gebruikt, hoeven het draaiplateau en de drager niet verwijderd te worden.

STOOMPAN



1 Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.

Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het glazen draaiplateau en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

De bodem van de stoompan werd ontworpen om ook te worden gebruikt met de speciale stoomreinigingsfunctie.

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

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

BEREIDINGSFUNCTIES



HANDMATIGE FUNCTIES

• MAGNETRON

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

Vermogen (W)	Aanbevolen voor
900	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
750	Bereiden van groenten.
650	Bereiden van vlees en vis.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	Ijs zacht laten worden.

Handeling	Gerecht	Vermogen (W)	Duur (min.)
Opwarmen	2 koppen	900	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree 1 kg	900	10 - 12
Ontdooien	Gehakt 500 kg	160	15 - 16
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	500	16 - 17
Bereiden	Gehaktbrood	750	20 - 22

• DYNAMIC CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.

Gerecht	Duur (min.)
Gegiste cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handvat voor de crisperplaat

• HETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

Let op: wanneer 250 °C wordt geselecteerd, zet de oven na 30 minuten automatisch de temperatuur 200 °C om oververhitting/verbranding van het voedsel te voorkomen en om energie te besparen.

Gerecht	Temp. (°C)	Duur (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cupcake met Kaas	170 *	25 - 30
Koekjes	175 *	12 - 18

* Voorverwarmen nodig

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster

• HETELUCHT + MW

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden. Het is raadzaam om het rooster te gebruiken om de luchtcirculatie te optimaliseren.

Gerecht	Vermogen (W)	Temp. (°C)	Duur (min.)
Braadstuk	350	170	35 - 40
Vleespastei	160	180	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

• GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Gerecht	Grillniveau	Duur (min.)
Toast	Hoog	6 - 7
Garnalen	Medium	18 - 22

Aanbevolen accessoires: Rooster

• GRILL + MW

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Gerecht	Vermogen (W)	Grillniveau	Duur (min.)
Aardappelgratin	650	Medium	20 - 22
Gepofte aardappelen	650	Hoog	10 - 12

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBO GRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en ovenluchtconvectie. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Gerecht	Grillniveau	Duur (min.)
Kip kebab	Hoog	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBOGRILL + MW

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Gerecht	Vermogen (W)	Grillniveau	Duur (min.)
Ingevroren cannelloni	650	Hoog	20-25
Varkenskarbonade	350	Hoog	30-40

Aanbevolen accessoires: Rooster

• SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen.

• SPECIALE FUNCTIES

» WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.

» 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.



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.

- DYNAMIC DEFROST**

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

ONTDOOIEN VERS BROOD

Deze exclusieve Bauknecht-functie dient om bevroren brood te ontdooien. Door de combinatie van Ontdooien en de Crisp-technologieën smaakt uw brood alsof het pas gebakken is en ziet het er ook zo uit. Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie.

Gerecht	Gewicht
ONTDOOIEN VERS BROOD 	50 - 800 g
VLEES	100 - 2000 g
GEVOGELTE	100 - 3000 g
VIS	100 - 2000 g
GROENTE	100 - 2000 g
BROOD	100 - 2000 g

- DYNAMIC REHEAT**

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel.

Open de deur niet tijdens deze functie.

- DYNAMIC STEAM**

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. De voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling.

Stel 1-4 minuten in voor zachte groenten zoals broccoli en prei en 4-8 minuten voor hardere groenten zoals wortelen en aardappelen.

Open de deur niet tijdens deze functie.

Benodigde accessoires: Stoompan

- DYNAMIC CRISP FRY**

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Er kunnen verschillende vooraf ingestelde voedingsmiddelen worden gebakken, zowel verse als

bevroren.

Volg de onderstaande tabel om de accessoires volgens de aanwijzingen te gebruiken en u verkrijgt de beste bereidingsresultaten voor elk type voedsel (vers of bevroren*).

Gerecht	Gewicht / porties
GEPANEERDE EN GEBAKKEN FILET Bedek met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	100 - 500 g
GEHAKTBALLEN Bedek met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 800 g
VIS EN FRIET * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	1 - 3 porties
GEPANEERDE GARNALEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 500 g
GEPANEERDE INKTVISRINGEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 500 g
GEPANEERDE VISSTICK * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Omdraaien als dit wordt gevraagd	100 - 500 g
GEBAKKEN AARDAPPELS * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	200 - 500 g
GEBAKKEN AARDAPPELS Schillen en in repen snijden. 30 minuten laten weken in koud gezouten water. Droog af met een handdoek en weeg. Bestrijk met olijfolie (5%). Uitspreiden op de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Omdraaien als dit wordt gevraagd	200 - 500 g
AARDAPPELKROKETTEN Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 600 g
AUBERGINE Hak, bestrooi met zout en laat 30 minuten rusten. Spoel, droog en weeg. Bestrijk met olijfolie (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Omdraaien als dit wordt gevraagd	200 - 600 g
PAPRIKA Snijd in plakken, weeg en borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 500 g
COURGETTE Snijd in plakjes, weeg en borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 500 g
RÖSTI Schillen en fijnmaken. 30 minuten laten weken in koud gezouten water. Droog af met een handdoek en weeg. Bestrijk met olijfolie (5%). Uitspreiden op de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Toevoegen en keren als dit wordt gevraagd	100 - 600 g
KIPNUGGETS * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 600 g
KAASKROKETTEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	100 - 400 g
FALAFEL Vet de crisperplaat in met een beetje olie. Voeg voedsel toe en draai om als dit wordt gevraagd	100 - 400 g
GEMENGDE GEBAKKEN VIS * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 500 g
UIENRINGEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	100 - 500 g

- MIJN BAKMENU**

Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

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.

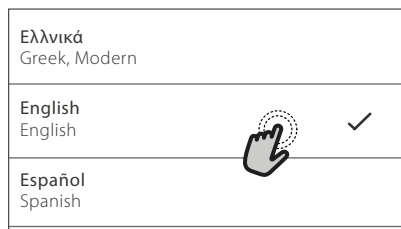
1. DE TAAL SELECTEREN

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 verbindingsproces 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 4.3 (of hoger) met een scherm van 1280x720 (of hoger) of iOS 8 (of hoger).

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 IDentifier-nummer (SAID) nodig om de registratie te kunnen voltooien. U vindt deze unieke code op het identificatieplaatje op het product.

4. Met WiFi verbinden

Volg de Scan-to-Connect-instellingsprocedure. De app begeleidt u bij het verbinden van uw apparaat aan uw draadloos netwerk bij u thuis. Als uw router WPS 2.0 (of hoger) ondersteunt, selecteert u "HANDMATIG" en raakt u dan "WPS instellen" aan: Druk op de WPS-toets op uw draadloze router om een verbinding te maken tussen de twee producten.

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

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

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

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

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 "Snel voorverwarmen".

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

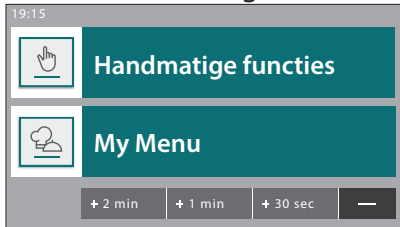
DAGELIJKS GEBRUIK

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

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

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

- Raak de gewenste hoofdfunctie aan om naar het overeenkomstige 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.

VERMOGEN / TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

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



In de functie "Hetelucht" kunt u  aanraken om voorverwarmen te activeren.

DUUR

Voor functies met magnetron en gecombineerde functies moet u altijd een bereidingstijd instellen.

- Raak de nummers aan om de gewenste



- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen.

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



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. MIJN 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-menu (zie de overeenkomstige tabellen) en volgens de kenmerken van het recept in het menu LIFESTYLE.

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

4. VERTRAGING START INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie zonder magnetron te starten: 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.

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

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

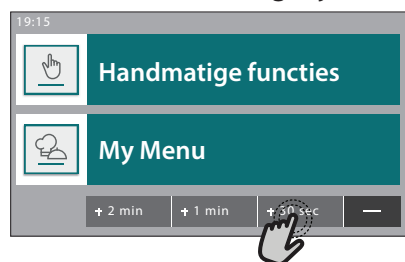
U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

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

6. JET START

Onderaan het beginscherm staat een balk die drie tijdsduren toont. Raak een van de tijdsduren aan om de bereiding met de magnetronfunctie op maximaal vermogen (900 W) te starten.

- Open de deur.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur.
- Raak de bereidingstijd van uw keuze aan.



7. VOORVERWARMEN

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


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

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

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben

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

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.

8. HET BEREIDEN PAUZEREN

Bij sommige 6th Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien 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.

9. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

Met sommige functies kunt u na de bereiding de bereidingstijd verlengen of de functie als favoriet bewaren.



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

10. FAVORIETEN

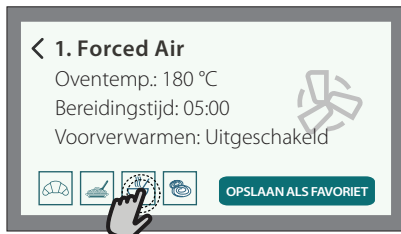
De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recepten op.

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 maximaal 4 favoriete maaltijd tijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

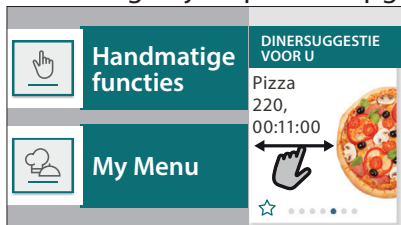
- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.



- 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 maaltijd tijden en sommige suggesties worden aangeboden.

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



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

- 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" aan om de wijzigingen te bevestigen.

In het favorietenscherf kunt u ook 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:

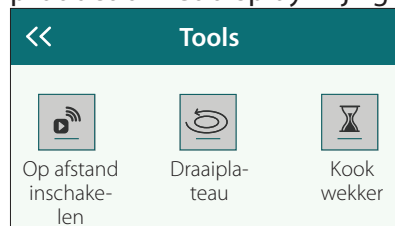
- Druk op ⚙️.
- Selecteer "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijd tijden" aan.
- Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

11. 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.

DRAAISCHIJF

Met deze optie stopt u de rotatie van het draaiplateau, zodat u grote, vierkante magnetronbestendige schalen kunt gebruiken die niet vrij in de magnetron kunnen draaien.

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.



ZELFREINIGING

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet een kop drinkwater alleen op de bodem van de bijgeleverde stoompan (3) of in een magnetronbestendige recipiënt en schakel de functie in.

Benodigde accessoires: Stomer



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

MAGNETRONBEREIDING

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven.

Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden.

De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.

Verwijder alle sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.

Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, gebruik recipiënt die bovenaan smal zijn, roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan.

Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

BEVROREN ETENSWAREN

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks in de glazen afdruiptak te ontdooien. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

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.

BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdert.

CAKES EN BROOD

Geadviseerd wordt om voor cakes en broodproducten de "Hetelucht"-functie te gebruiken. Om de bereidingstijden te verkorten, kunt u ook "Hetelucht + MW" selecteren, waarbij het vermogen van de magnetron wordt ingesteld op een waarde van maximaal 160 W om de etenswaren zacht en geurig te houden.

Gebruik met de "Hetelucht"-functie taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

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

Als u de functie "Hetelucht + MW" gebruikt, gebruik dan alleen schalen die geschikt zijn voor de magnetron en plaats ze op het meegeleverde rooster.

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 "opzwellt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzigtiger.

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

Om snel voor een uniforme bereiding en een krokante pizzabodem te zorgen, is het raadzaam om de functie "Crisp" in combinatie met het speciale meegeleverde accessoire te gebruiken.

Anders is het voor grotere pizza's mogelijk om de rechthoekige bakplaat te gebruiken, samen met de "Hetelucht"-functie: in dit geval de oven tot de temperatuur van 200° C voorverwarmen en de mozzarella over de pizza verdelen op tweederde van het bereidingsproces.

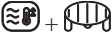



VLEES EN VIS

Om snel en perfect te bruinen terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en sappig blijft, raden wij aan om functies te gebruiken die hetelucht combineren met microgolven, zoals "Turbo grill + magnetron" of "Hetelucht + magnetron".



























Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 350W.



BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Lasagne		4 - 10 porties	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen
	Cannelloni		400 - 1500 g	
	Lasagne*		500 - 1200 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Cannelloni*		400 - 1500 g	
RIJST & PASTA	Rijst		100 - 400 g ◐	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Voeg zout water en rijst toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2-3 koppen water voor elke kop rijst.
	Rijstepap		2 - 4 porties ◐	Giet water en rijst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Voeg melk toe wanneer de oven dat aangeeft. Gebruik voor 2 porties 75 ml rijst, 200 ml water en 300 ml melk.
	Pasta		1 - 4 porties ◐	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg de pasta toe als dit wordt aangegeven en kook deze met het deksel gesloten. Gebruik ongeveer 750 ml water voor elke 100 g pasta
RIJST, PASTA & GRANEN	Bulgur			Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 koppen water voor elke kop bulgur
	Quinoa			Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 koppen water voor elke kop quinoa
	Gierst			Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3 koppen water voor elke kop gierst
	Amarant			Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop amarant
	Spelt		100 - 400 g	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop spelt
	Gerst			Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop gerst
	Boekweit			Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3 koppen water voor elke kop boekweit
	Couscous			Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 koppen water voor elke kop couscous
	Havermoutpap		1-2 porties ◐	Doe zout water en havervlokken in een schaal met hoge randen, roer even en plaats de schaal in de oven

* Bevroren ◐ Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

Categorieën levensmiddelen		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
BIEFSTUK	Rosbief	 + 	800 - 1500 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			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
	Steak		2 - 6 stuks	Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over het grillrooster
	Hamburger		2 - 6 stuks	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding
	Hamburger *		100 - 500 g	Wrijf de crispplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming
VARKENSVLEES	Gebraden varkensvlees	 + 	800 - 1500 g	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
	Karbonades		2 - 6 stuks	Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over het grillrooster
	Ribbetjes		700 - 1200 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op de crispplaat met het been aan de onderkant
	Bacon		50 - 150 g	Verdeel gelijkmatig over de crispplaat
LAMSVLEES	Gebraden lamsvlees	 + 	1000 - 1500 g	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
	Kotelet		2 - 8 stuks	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op een rooster
KIP	Gebraden Kip		800 - 2500 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 naar boven
	Kipstukken		400 - 1200 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crispplaat met het vel aan de onderkant
	Kipfilet / kippenborst		300 - 1000 g	Wrijf de crispplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming
EEND	Gebraden eend	 + 	800 - 2000 g	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
	Eendstukjes		400 - 1400 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crispplaat met het vel aan de onderkant
GESTOOMD VLEES	Kipfilets		300 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
	Kalkoenfilets			
	Hotdog		4 - 8 stuks	Voeg hotdogs toe op de bodem van de stoompan en bedek met water. Zonder deksel bereiden
VLEESGERECHTEN	Gehaktbrood		4-8 porties	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodreceptiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
	Vleespastei	 + 	1 baksel	Maak een mengsel van vlees en jus voor 6-9 opdienbakjes. Bekleed de ingevette bakjes met kruimeldeeg, vul ze met het mengsel en sluit ze af met een deksel van een bladerdeeg
	Kebab		400 - 1200 g	Bestrijk met olie en breng op smaak met kruiden. Verdeel gelijkmatig over het grillrooster
	Gepaneerde Gebakken Filet	 + 	100 - 500 g	Borstel olie over het vlees. Verdeel gelijkmatig over de crispplaat
	Worstjes & Knakworst		200 - 800 g	Wrijf de crispplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen
	Gehaktballen	 + 	200 - 800 g	Bereid volgens uw favoriete recept en maak ballen van ongeveer 30-40 g per stuk. Borstel olie over het vlees. Verdeel gelijkmatig over de crispplaat

ACCESSOIRES



Magnetron/
Ovenbestendig bakje



Stoompan
(compleet)



Stomer
(Onderkant + deksel)



Stomer
(onderkant)



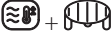


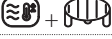




Rooster



Rechthoekige
bakplaat



Crispplaat

	Categorieën levensmiddelen	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
VIS & SCHAALDIEREN	HELE VIS	Geroosterde Hele Vis	 600 - 1200 g	Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie	
		Gestoomde Hele Vis	 600 - 1200 g		
	GESTOOMDE FILETS & STEAKS	Tonijnsteak		300 - 800 g ∞	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Zalmsteak			
		Zwaardvissteak			
		Zeebaarsfilet			
		Zeebrasemfilet			
		Andere filet			
		Forelfilet			
	Overige steak				
	VISGRATIN	Visgratin		500 - 1200 g	Bedek met paneermeel en besprenkel met boterkrullen
		Visgratin *		600 - 1200 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	GESTOOMDE VIS	Jakobsschelp		1 - 6 stuks	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Mosselen		400 - 1000 g	Kruid met olie, peper, citroen, look en peterselie vóór de bereiding. Meng alles goed
		Garnalen		100 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
	GEBAKKEN VIS & ZEEVRUCHTEN	Vis en friet *		1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af
		Gepaneerde garnalen *		100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Gepaneerde inktvisringen *			
		Gepaneerde vissticks *			
		Gemengde gebakken vis *			
Vismoot		300 - 800 g			

* Bevroren ∞ Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

Categorieën levensmiddelen		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GROENTEN	GEROOSTERDE GROENTEN	Aardappelen	300 - 1200 g	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
		Gevulde groenten	600 - 2200 g	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.
		Vegetarische burger *	2 - 6 stuks	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie
		Gepofte aardappelen	200 - 1000 g	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Snijd een kruis bovenop de aardappel en giet er zure room en uw favoriete topping over.
		Aardappelpartjes	300 - 800 g	Snijd in partjes, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
	GEGRATINEERDE GROENTEN	Aardappelen	4 - 10 porties	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Broccoli	600 - 1500 g	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Bloemkool	600 - 1500 g	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Rösti	100 - 500 g	Schillen en fijnmaken. Laat 30 minuten in koud zout water weken. Droog af met een handdoek en pers overtollig vocht uit. Breng op smaak met zout, zwarte peper, cayennepeper en paprika. Verdeel gelijkmatig over de ingevette crisperplaat
		Groente *	400 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	GESTOOMDE GROENTEN	Aardappelpartjes	300 - 1000 g	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig op de bodem van de stoompan
		Doperwtten	200 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Worteltjes	200 - 500 g	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Broccoli		
		Bloemkool	200 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Asperges		
		Pompoen	200 - 500 g	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Spruitjes	200 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Maïskolf		
		Paprika's	200 - 500 g	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
Overige groenten				
GESTOOMDE DIEPVRIESGROENTEN	Doperwtten *	300 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster	
	Broccoli *			
	Spruitjes *			
	Worteltjes *			
	Asperges *			
	Overige groenten *			

ACCESSOIRES

Magnetron/
Ovenbestendig
bakje

Stoompan
(compleet)
















Stomer
(Onderkant +
deksel)

Stomer
(onderkant)





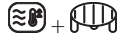




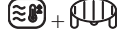











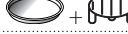



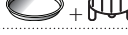


Rooster

Rechthoekige
bakplaat








Crisperplaat

	Categorieën levensmiddelen	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
GROENTEN	GEBAKKEN GROENTE	Gebakken aardappels *		200 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Gebakken aardappels		200 - 500 g	Schillen en in repen snijden. 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 crisperplaat
		Aardappelkroketten		100 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Aubergine		200 - 600 g	Hak en laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aubergine. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Paprika	 + 	200 - 500 g	Snijd in stukjes, weeg en meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge paprika. Kruid met zout. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Courgette		200 - 500 g	Snijd in plakjes, weeg en meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge courgette. Kruid met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
HARTIGE CAKES	Quiche Lorraine		1 baksel	Bekleed de crisperplaat met het deeg en prik erin met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties	
	Quiche Lorraine*		200 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
	Hartige cake	 + 	1 baksel	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept	
	Groentenstrudel		800 - 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		1 baksel	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*		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
	Brood in blik		1 - 2 stuks	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen	
	Broodjes voorgebakken		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
	Scones		1 baksel	Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette crisperplaat	
	Broodjes ingeblikt		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porties	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 op een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op	
	Dunne pizza *		250 - 500 g ^{o•}	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
	Dikke pizza *		300 - 800 g ^{o•}		
	Koude Pizza		200 - 500 g	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
TAARTEN & GEBAKJES	RIJZENDE CAKES	Sponscake in vorm		1 baksel	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Rijzende vruchtencake in vorm	 + 	900 - 1900 g	Bereid een cakebeslag volgens uw favoriete recept met versnipperd, gehakt of gesneden vers fruit. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Rijzende chocoladecake in vorm		600 - 1200 g	Bereid een chocolade-cacao cakebeslag volgens uw favoriete recept. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat

* Bevroren ^{o•} Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

	Categorieën levensmiddelen	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
TAARTEN & GEBAKJES	GEBAKJES & GEVULDE TAARTEN	Koekjes		1 baksel	Maak een beslag van 250 g bloem, 100 g gezouten boter, 100 g suiker en 1 ei. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verdeel het beslag in 10-12 repen op een ingevette bakplaat
		Chocolade Koekjes		1 baksel	Maak deeg met 250 g meel, 150 g boter, 100 g suiker, 1 ei, 25 g cacao poeder, zout en bakpoeder. Voeg vanille-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 crisperplaat
		Croissants*		1 baksel	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Laat afkoelen alvorens te serveren
		Meringues		1 baksel	Maak een baksel van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandeleessence. Verdeel het in 20-24 stukken op een ingevette bakplaat
		Vruchtentaart	 + 	800 - 1500 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
		Vruchtentaart		1 baksel	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Verspreid het deeg over de crisperplaat en vul het met 700-800 g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel
		Vruchtentaart*		300 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
		Soufflé	 + 	2 - 6 porties	Maak een soufflé met citroen, chocolade of fruit en giet het mengsel in een ovenvaste schaal met een hoge rand
		Cupcake met Kaas		1 baksel	Maak een mix voor 12-15 stuks van geraspte zachte kaas en spek- of hamblokjes. Vul de muffinvormpjes.
DESSERTS	Vruchtenmoes		300- 800 ml	Schil het fruit en verwijder de niet-eetbare delen. Snijd in stukjes en leg op het stoomrooster	
	Gebakken appels		4 - 8 stuks	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter	
	Warme chocolade		2-8 porties	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Breng op smaak met vanille of kaneel. Voeg maizetmeel toe om de dichtheid te verhogen	
	Brownies		1 baksel	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit	
EIEREN	Roerei		2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt	
	Gebakken eieren		1 - 6 stuks	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming	
	Omelet		1 baksel		
	Eiercustard		1 - 2 baksels	Maak een beslag van 0,5 liter melk, 4 eidooiers, 100 g suiker en 40 g bloem. Giet de melk in een schaal en plaats deze in de oven. Wanneer de oven hierom vraagt, giet voorzichtig de hete melk bij het mengsel van eidooiers, bloem en suiker en ga door met de bereiding	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer	
	Kippenvleugels *		300 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
	Kipnuggets *	 + 	200 - 600 g		
	Kaaskroketten *		100 - 400 g	Borstel een weinig olie over de kaas vóór de bereiding. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
	Falafel		100 - 400 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie. Bestrijk de falafel met olie voor de bereiding	
	Uienringen *	 + 	100 - 500 g		
	Geroosterde Noten		50 - 200 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	

ACCESSOIRES

						
Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stomer (Onderkant + deksel)	Stomer (onderkant)	Rooster	Rechtshoekige bakplaat	Crispplaat

REINIGEN

Zorg ervoor dat het apparaat 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.

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- 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.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- Activeer de functie "Zelfreinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat.

De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

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 nodig: 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 clouddiensten zijn ontworpen voor toestellen die permanent verbonden zijn.


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

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit alvorens dit te proberen.

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 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 smarttoestel en de 6th Sense Live-app om te controleren of het apparaatnetwerk zichtbaar is verbonden met de cloud.

Is er iets dat ervoor kan zorgen dat het signaal het apparaat niet bereikt?

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

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

Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het WiFi-signaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smarttoestel 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. Op de router bevindt zich gewoonlijk een sticker met de informatie die u nodig heeft om met een verbonden toestel toegang te krijgen tot de pagina voor het instellen van het toestel.

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

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

Wat kan ik doen als verschijnt op het display of als de oven geen stabiele verbinding kan maken met mijn router thuis?

Het apparaat heeft zich misschien wel succesvol verbonden met de router, maar het krijgt geen toegang tot het internet. Om het apparaat met het internet te verbinden, moet u de router- en/of aanbiederinstellingen 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.

Aanbiederinstellingen: Als uw internetserviceprovider het aantal MAC-adressen heeft beperkt dat een verbinding kan maken met het internet, dan kan u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres van een toestel is zijn unieke identificatiecode. Gelieve uw internetserviceprovider te vragen hoe u toestellen die geen computer zijn, met het internet kunt verbinden.

Hoe kan ik controleren of data wordt doorgestuurd?

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 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 mijn router veranderd – 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". Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer dan "Fabrieksreset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
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 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.

