

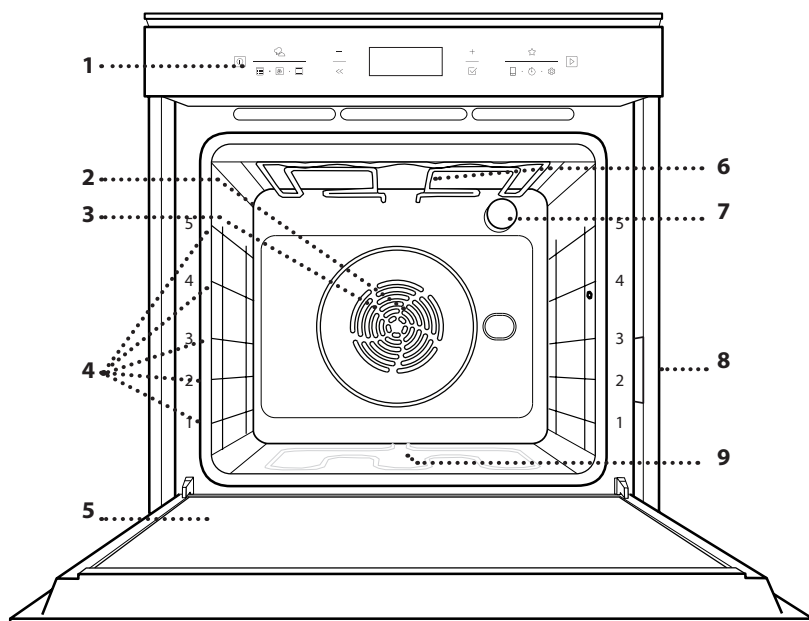

**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN  
BAUKNECHT PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



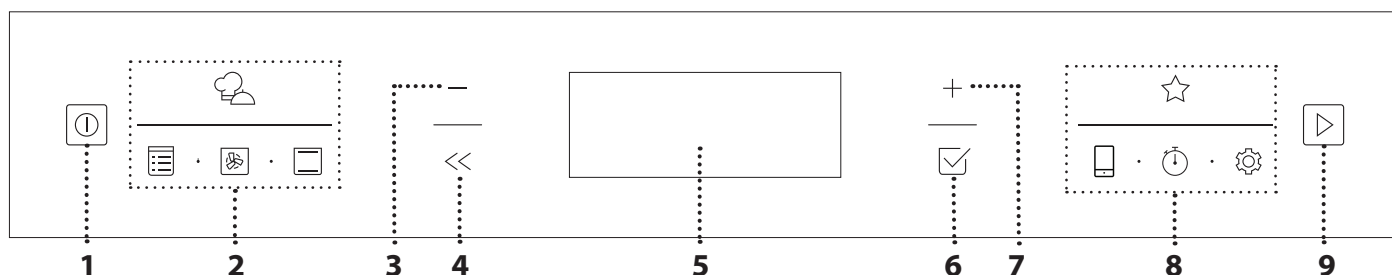
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lampje
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



### 1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

### 2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

### 3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

### 4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

### 5. DISPLAY

### 6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

### 7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

### 8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies, tijdopties, instellingen en favorieten.

### 9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

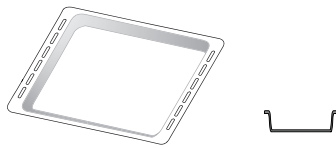
# ACCESSOIRES

## ROOSTER



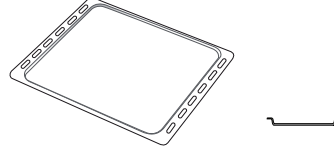
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

## OPVANGBAK



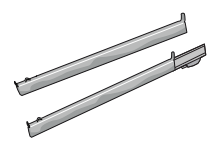
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT



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

## SCHUIFRAILS \*



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

\* Alleen bij bepaalde modellen

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

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

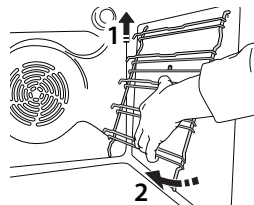
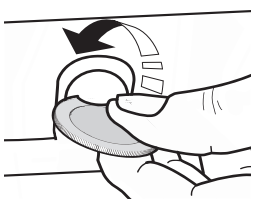
## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt of een gereedschap. Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken. Monteer de bevestigingsschroeven weer.

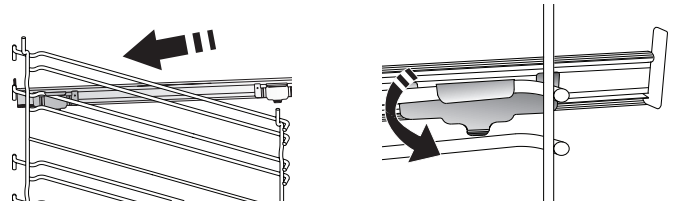


## DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

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

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.

Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



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

## FUNCTIES

### MY MENU

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza). Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

### HANDMATIGE FUNCT

#### • HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

#### • MULTIFLOW MENU

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

#### • GRILL FUNCTIES

##### » GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

##### » TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

#### • MIJN BEVR. DINER

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

#### • SPECIALITEITEN

##### » ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

##### » WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

##### » RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

##### » MAXI COOKING

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

##### » ECO TURBO HETELUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één

steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

##### » SLOW COOKING

Om vlees en vis voorzichtig te bereiden. Deze functie bereidt het voedsel langzaam, om het mals en sappig te houden. Dankzij een gematigde temperatuur wordt het voedsel niet bruin en het resultaat lijkt op een bereiding met stoom. Het is raadzaam om de braadstukken eerst in een pan aan te braden, om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien, zodat de sappen beter worden vastgehouden. Houd voor de beste resultaten de oven gesloten tijdens de bereiding om hitteverspreiding te voorkomen. Aanbevolen bereidingstijden voor vis (300 g - 3 kg) gaan van 2 tot 5 uren, voor vlees (1-3 kg) van 4 tot 7 uren.

#### • REINIGEN - PYROLYSE

Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyrolyse) en een kortere cyclus (Pyrolyse Eco). Het is raadzaam om de snellere cyclus op regelmatige tijdstippen te gebruiken en de volledige cyclus alleen als de oven erg vuil is.

#### • SNEL VOORVERW.

Om de oven snel voor te verwarmen.



### TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



### CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



### MIJN FAVORIETEN

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.



### AFSTANDSBEDIENING

Om het gebruik van de connectiviteitsfuncties vrij te geven door de bediening van uw apparaat in en uit te schakelen via de Bauknecht thuisnetwerkapp. Raadpleeg het onderstaande hoofdstuk voor de procedure om u te verbinden met uw thuisnetwerk en om het product te configureren.



### KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



### INSTELLINGEN

Om de oveninstellingen te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt. Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit". Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

# EERSTE GEBRUIK

## 1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.

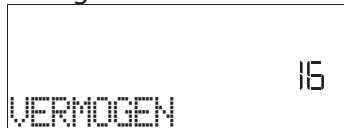


Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op  om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.

## 2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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



Druk op + of - om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op  om te bevestigen.


## 3. DE TIJD REGELEN

Na selectie van het vermogen moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en druk op : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.

## 3.1 DE TIJD INSTELLEN OP EEN APPARAAT MET WIFI

Op een apparaat met wifi kan de tijd automatisch worden bijgewerkt vanuit de cloud.

Als u de tijd die van de cloud is ontvangen wilt wijzigen, ga dan naar het menu Instellingen , open "KLOK" en stel handmatig de tijd in; in dit geval worden verdere automatische klokupdates vanuit de cloud genegeerd.

## 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. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Hete Lucht").

Let op: Het is raadzaam om de kamer na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt: Om een trefwoord te selecteren op een menu (op het display staat het eerste beschikbare trefwoord) drukt u op + of - om de gewenste te selecteren, druk vervolgens op  om te bevestigen.



## 2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op << kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

## TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

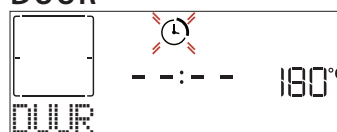


Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of - om het te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).


Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur/grillniveau wijzigen met + of -.

## DUUR




Wanneer het  symbool knippert op het display, druk op + of - om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op


of  om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op << te drukken: druk op + of - om het te wijzigen en druk vervolgens op  om te bevestigen.

### EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Druk op + of - om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op  om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: 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. Tijdens de wachttijd kunt u op + of - drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op << drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op << drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

### MY MENU

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

### GEWICHT / HOOGTE (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)





Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op + of - om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op  om te bevestigen.

### GARING / BRUINEN


Bij sommige My Menu-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.




Druk, als dit gevraagd wordt, op + of - om het gewenste niveau te selecteren tussen rood (-1) en doorbakken (+1). Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten.

Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige My Menu-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (+1) afstellen.

### 3. START DE FUNCTIE

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op  drukken om de functie te starten.

Druk tijdens de uitstelfase op  om deze fase over te slaan

en de functie onmiddellijk te starten.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. Druk op << om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

### 4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding "VOEG VOEDSEL TOE". Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

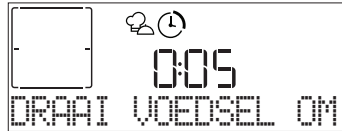
Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van + of - worden gewijzigd.

### 5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur. Bij sommige My Menu-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 actie uit die op het display staat en sluit de deur en voer de bereiding verder uit.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.



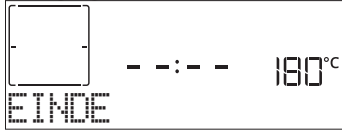
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het



voedsel, sluit de deur en hervat de bereiding.

Let op: Druk op  om deze acties over te slaan. In het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

## 6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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





Druk op  om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op  om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

## BRUINEN

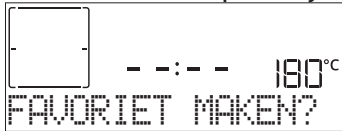
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond, druk dan indien nodig op  om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op  om de oven uit te schakelen.

## FAVORIET

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.







Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op .

Zodra u op  heeft gedrukt, drukt u op  of  om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op  om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, druk op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.




Druk op  of  om de functie te selecteren, bevestig door op  te drukken, en druk daarna op  om te activeren.

## AUTOMATISCHE REINIGEN – PYROLYSE

**Raak de oven niet aan tijdens de Pyrolysecyclus. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrolysecyclus (totdat de ruimte klaar is met luchten).**




De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken. Het is raadzaam de Pyrolyse-functie alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.


Druk op  om het menu "Specialiteiten" te openen en selecteer de functie Reinigen. "Pyro" verschijnt op het display.



Druk op  of  om de gewenste cyclus te selecteren, druk vervolgens op  om te bevestigen.

Het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging.


Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op  of  om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op  om te bevestigen.


Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op  om de reinigingscyclus te activeren.

de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

## . KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op + of - : Het  symbool knippert op het display.


Druk op + of - om de gewenste duur in te stellen en druk dan op  om de kookwekker in te schakelen.



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

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Druk op + of - om de tijd ingesteld op de kookwekker te veranderen.

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

Druk op  om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.


Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Let op: Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram  wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op  om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

## . VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u << tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.

Dankzij de functie Bauknecht thuisnetwerk kan uw apparaat met internet worden verbonden. Met de Bauknecht thuisnetwerkapp op uw smartphone/tablet kunt u:

- de status van het apparaat bewaken
- een bereidingscyclus instellen en starten
- een lopende bereidingscyclus wijzigen of stoppen
- aanvullende informatie bekijken
- automatische updates van de apparaatsoftware ontvangen

Om de verbinding mogelijk te maken, moet u het apparaat met de router van uw thuisnetwerk en de app verbinden. De instellingsprocedure moet slechts eenmaal worden uitgevoerd.

De procedure moet alleen opnieuw worden doorlopen als u de eigenschappen van uw thuisnetwerk (netwerknamen en wachtwoord) wijzigt.

## MINIMUMVEREISTEN

Mobiel apparaat: Android met een 1280x720 (of hoger) scherm of iOS. Zie de App store voor compatibiliteit van de app met Android- of iOS-versies.

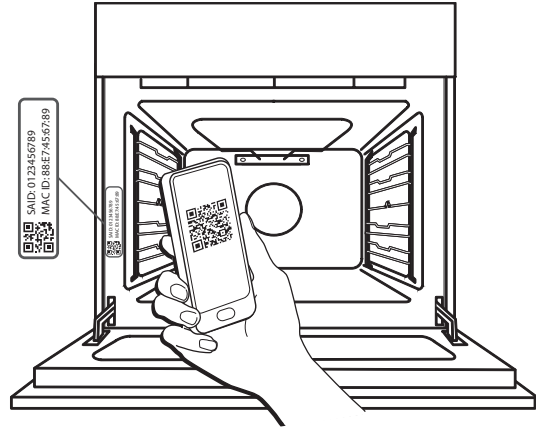
Draadloze router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

## INSTELLEN VAN DE VERBINDING

Om deze functie te gebruiken heeft u het volgende nodig: een mobiel apparaat (smartphone of tablet) en een draadloze router met internetverbinding. Controleer met uw mobiele apparaat of de signaalsterkte van uw draadloze thuisnetwerk in de buurt van het apparaat voldoende is. Tijdens de instelling moeten het apparaat en uw mobiele apparaat zijn verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

Download de Bauknecht thuisnetwerkapp op uw mobiele apparaat. U kunt de app downloaden via iTunes of Google Play.

Volg na het downloaden de instructies op de app om een account te maken. Als het account is aangemaakt, opent u de app en drukt u op **+** linksonder op het scherm om een nieuw apparaat aan uw account toe te voegen.



Scan de QR-code op het label op uw apparaat. De Bauknecht thuisnetwerkapp begeleidt u door alle stappen die nodig zijn om het proces te voltooien.

Opmerking: In sommige moet het type apparaat op de app worden ingevoerd. In dat geval kiest u **Oven**.

Tijdens het verbinden ziet u verschillende berichten verschijnen op het display en knipperen de pictogrammen met verschillende patronen; raadpleeg de volgende tabel voor informatie over de bewerkingen die op de achtergrond door het apparaat worden uitgevoerd.

OP HET SCHERM	BETEKENIS
	<p>Weergegeven bericht: Volg instructies op de app.</p> <p>Terwijl er twintig minuten wordt afgeteld, probeert het apparaat verbinding te maken met uw thuisnetwerk (router).</p> <p>Het wifi-pictogram  knippert snel.</p>
	<p>Weergegeven bericht: Even geduld aub.</p> <p>Als er verbinding met de router is gemaakt, probeert het apparaat de app automatisch te bereiken en zal vragen om even te wachten.</p> <p>Het wifi-pictogram  knippert langzaam.</p>
	<p>Weergegeven bericht: Apparaat verbonden.</p> <p>Het proces is geslaagd: uw apparaat is nu verbonden.</p> <p>Het wifi-pictogram  stopt met knipperen.</p>
	<p>Weergegeven bericht: Gebruik de app om het product te registreren.</p> <p>Volg de laatste instructies op de app om de registratie te voltooien en geef het apparaat een naam. Hierna kunt u het apparaat snel op de startpagina van de app vinden.</p>
	<p>Weergegeven bericht: Verbindingsfout.</p> <p>Dit bericht kan gedurende een paar seconden worden weergegeven als het apparaat de instellingsprocedure niet binnen een bepaalde tijd kan voltooien. Daarna gaat het apparaat in stand-by en wordt het wifi-pictogram  uitgeschakeld.</p>

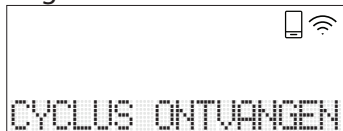


## AFSTANDBEDIENING

Als uw apparaat correct is verbonden, kunt u op het pictogram  drukken om Afstandsbediening te activeren.

Via uw mobiele apparaat kunt u de oven op afstand bedienen, gegevens verzenden en bereidingscycli in de gaten houden.

Wanneer een bereidingscyclus wordt verzonden vanuit de app, wordt gedurende enkele seconden 'Cyclus ontvangen' weergegeven, waarna de cyclus begint.



## VERBINDING RESETTEN

Deze functie kan handig zijn als de eigenschappen van uw thuisnetwerk zijn gewijzigd (netwerknamen of wachtwoord).

Controleer voordat u de verbinding reset of de netwerknamen en het wachtwoord die u gebruikte toen u het apparaat met uw thuisnetwerk werd verbonden, kunnen worden teruggezet. In dat geval is het niet nodig om de verbinding te resetten.

## FAQ CONNECTIVITEIT

### Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde WiFi-adaptor ondersteunt WiFi b/g/n voor Europese landen.

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

### 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 en de SAID-code van het apparaat vinden?

Er zit een sticker op uw apparaat met een QR-code: In de buurt van de QR-code vindt u de SAID-code en het MAC-adres.

U kunt de SAID-code en het MAC-adres ook oproepen door op INSTELLINGEN op het bedieningspaneel te drukken, vervolgens het menu Connectiviteit te openen en de items "MAC-adres" of "SAID-code" te selecteren.

Volg de volgende stappen om de verbinding te resetten: INSTELLINGEN > CONNECTIVITEITSMENU > VERBINDING RESETTEN > JA. Op het display verschijnt de vraag: "Zeker weten?". Door op  te drukken, wordt de verbinding gereset. U kunt nu uw apparaat opnieuw verbinden (zie paragraaf "Instellen van de verbinding").

## SOFTWARE-UPDATE

In stand-by kan een apparaat waarvan de verbinding al is geconfigureerd en waarvan wifi-ontvangst is ingeschakeld, de software automatisch bijwerken wanneer een nieuwe versie beschikbaar is.



Tijdens de update wordt het voltooiingspercentage weergegeven op het display.

Opmerking: Zorg ervoor dat de voeding van het apparaat blijft aangesloten tijdens de software-update.

Tijdens de update kan het bedieningspaneel niet worden gebruikt.

### Hoe kan ik controleren of het apparaat correct is verbonden met de app?

Open de Bauknecht thuisnetwerkkapp op uw mobiele apparaat en controleer of uw apparaat zichtbaar is.

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

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken. Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor WiFi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

### Hoe groot kan de afstand zijn tussen de router en het apparaat?

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 mobiele apparaat (verbonden met hetzelfde thuisnetwerk) naast het apparaat te leggen.

### Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloze 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 wifikanal van de buurt?

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

---

### **Hoe kan ik de wifi-status van mijn apparaat controleren? Is het mogelijk om de wifi-ontvangst uit te schakelen?**

De wifi-module staat standaard AAN op dit apparaat. De wifi-status kan worden gewijzigd of bevestigd door het menu Connectiviteit te openen en 'Wifi-status' te selecteren. Het display toont de huidige status, die AAN of UIT kan zijn.


Opmerking: Als de stroom wordt hersteld na een stroomuitval, behoudt de wifi-module zijn instellingen (verbinding met router en app) en wordt de status van de afstandsbediening altijd hersteld.

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

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

### **Ik heb een nieuwe router: wat moet ik doen?**

Als u dezelfde netwerknnaam en hetzelfde wachtwoord op de nieuwe router heeft ingesteld, hoeft u niets te doen; het apparaat maakt automatisch opnieuw verbinding.

Zo niet, drukt u op  op de startpagina van de app om het apparaat te verbinden met het nieuwe wifi-netwerk. Het apparaat moet opnieuw aan uw account worden toegevoegd.

Opmerking: u hoeft het apparaat NIET eerst uit uw account te verwijderen. De app begeleidt u bij het opnieuw verbinden.



# MIJN MENU BEREIDINGSTABEL

	CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	OMDRAAIEN OF OMROEREN (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
HOOFDGERECHTEN	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	2
	Hartige taart	0,8 - 1,2 kg	-	2
	Groenten - gevuld	0,1 - 0,5 kg elk	-	3
PIZZA & BREAD	Broodjes	60 - 150 g per stuk	-	3
	Brood in bakblik	400 - 600 g per stuk	-	2
	Groot brood	0,7 - 2,0 kg	-	2
	Baguettes	200 - 300 g per stuk	-	3
	Dunne pizza	rond - bakplaat	-	2
	Dikke pizza	rond - bakplaat	-	2
	Bevr. pizza	1 - 4 lagen	-	2
				4  1
TAART & GEBAK	Cake in bakblik	0,5 - 1,2 kg	-	2
	Koekjes	0,2 - 0,6 kg	-	3
	Soezen	1 bakplaat	-	3
	Taart	0,4 - 1,6 kg	-	3
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3
	Gevulde vruchtentaart	0,5 - 2 kg	-	2
VLEES	Rundvlees-gebraden	0,6 - 2 kg	-	3
	Varkensvl. gebr.	0,6 - 2,5 kg	-	3
	Kip gebraden	0,6 - 3 kg	-	2
BIJGERECHTEN	Groenten geroosterd	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	3
VLEES	Hamburgers	1,5- 3 cm	3/5	5  4
	Worsten	1,5 - 4 cm	2/3	5  4
	Kebab	1 rooster	1/2	5  4
	Filet & borst	1 - 5 cm	2/3	5  4
VIS & ZEEVRUCHTEN	Filets	0,5 - 3 cm	-	3  2
	Filets bevroren	0,5 - 3 cm	-	3  2
BIJGERECHTEN	Tomaten	1 bakplaat	-	3
	Paprika's	1 bakplaat	-	3
	Broccoligratin	1 bakplaat	-	3
	Bloemkoolgratin	1 bakplaat	-	3
	Groentegratin	1 bakplaat	-	3

ACCESSOIRES

  
Rooster


  
Ovenschaal of taartvorm  
op het rooster


  
Opvangbak /  
Bakplaat of ovenschaal op  
rooster


  
Druipplaat / Ovenschaal


  
Opvangbak met  
500 ml water

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Cakes		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3

FUNCTIES



Conventioneel



Turbohetelucht



Hete Lucht



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Eco Turbo Hetelucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilet / moten vis		-	2 (Medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (Medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (Medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	 Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taart	 Taart	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Ronde pizza	 Ronde pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	 Volled. maaltijd	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	3

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

\*\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

\*\*\* Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

#### DE BEREIDINGSTABEL LEZEN

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

#### ACCESSOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak met 500 ml water

# REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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

handschoenen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

## EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

## INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat de oven volledig afkoelen om de condens die zich heeft gevormd vanwege het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte te verwijderen. Veeg de condens weg met een doek of spons.

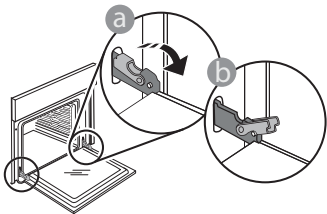
- Maak de ruit schoon met een geschikt vloeibaar product.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

## ACCESSOIRES

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

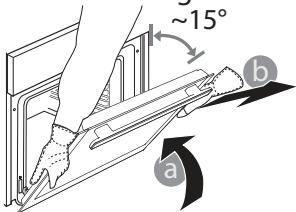
## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSSEN

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

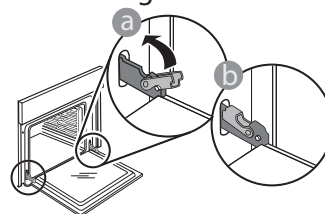


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

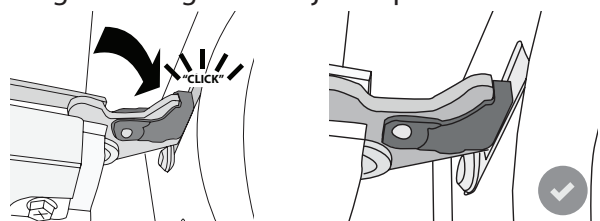
Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



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



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

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder het beschermkapje van de lamp, vervang het lampje en plaats het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

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

- Als u halogeenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

# PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling 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.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren, te selecteren in "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" via "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".
De app herkent het apparaat niet.  Het apparaat kan geen stabiele verbinding tot stand brengen met mijn thuisrouter.	Geen verbinding met de router of de app. Apparaat niet verbonden. Interne fout. Wifi uit.  (Zie de Verbindingsstatus door op  te drukken en het menu Connectiviteit te openen)	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 "FAQ Connectiviteit". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan opnieuw verbinding met het netwerk door de stappen op de app te volgen. De instellingsprocedure moet alleen opnieuw worden uitgevoerd als u de eigenschappen van uw thuisnetwerk (naam en wachtwoord) wijzigt. Routerinstellingen: NAT moet aanstaan, firewall en DHCP moeten correct zijn geconfigureerd. Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2. Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen. Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.
Het pictogram  knippert op het display.	Op de achtergrond wordt geprobeerd verbinding te maken.  Verbinding niet beschikbaar.	Dit is normaal tijdens de instellingsprocedure; wacht tot de automatische configuratie voltooid is (dit kan enkele minuten duren). Zodra de verbinding tot stand is gebracht, stopt het pictogram met knipperen. Controleer of het thuisnetwerk correct werkt en of de eigenschappen niet zijn gewijzigd (naam en wachtwoord)
Het apparaat is verbonden, maar er is geen communicatie tussen het apparaat en de app.	Afstandsbediening staat misschien UIT.	Tik op de knop Afstandsbediening  op het bedieningspaneel om Afstandsbediening te activeren



## Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

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

