

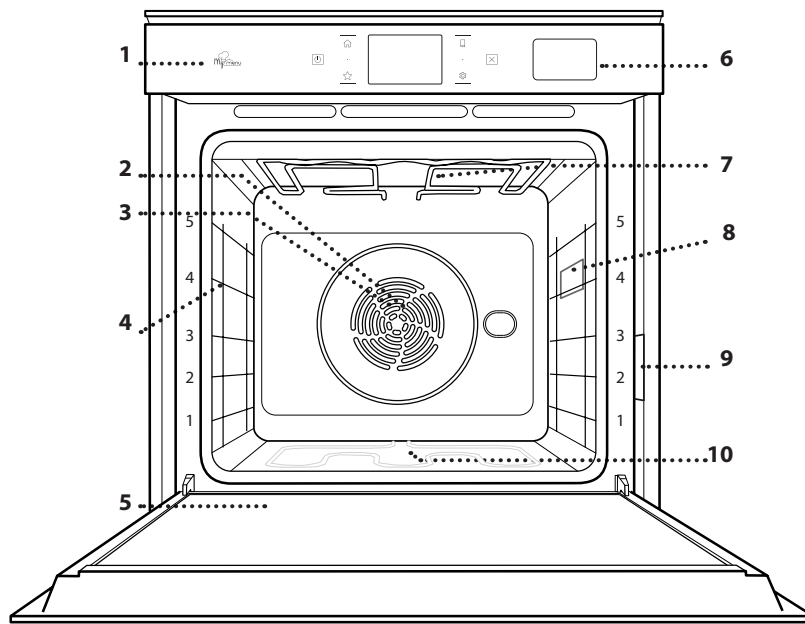


THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register



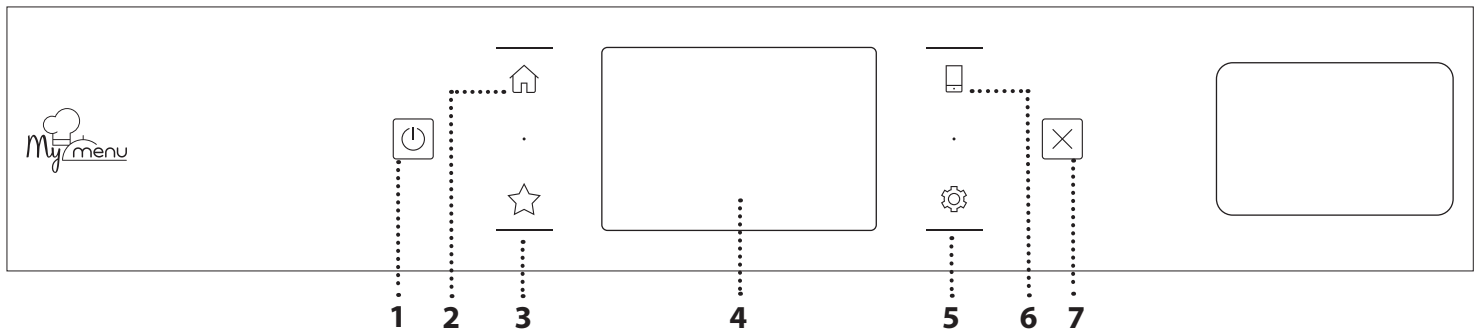
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Water drawer
7. Upper heating element/grill
8. Lamp
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. DISPLAY

5. TOOLS

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

6. REMOTE CONTROL

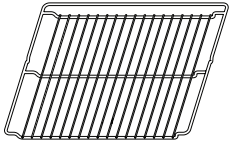
To enable use of the Bauknecht Home Net App.

7. CANCEL

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

ACCESSORIES

WIRE SHELF



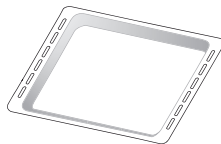
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

STEAM TRAY



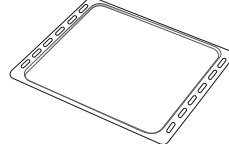
This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices.**

DRIP TRAY



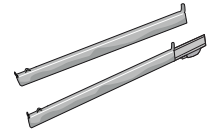
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

** Use for Steam function only.

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

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

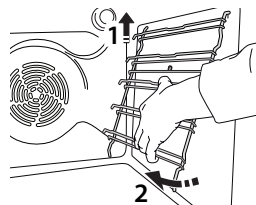
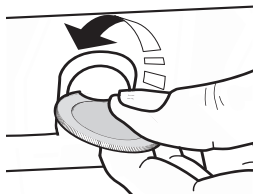
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

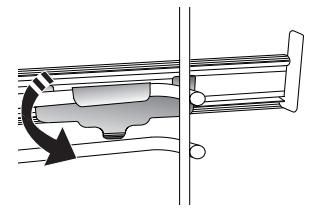
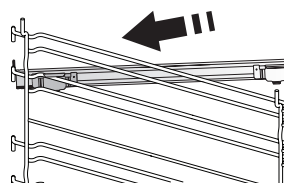
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into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



FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVECT BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **MULTIFLOW FUNCTIONS**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, tarts, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **STEAM**
 - » **PURE STEAM**
For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.
 - » **FORCED AIR + STEAM**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

SPECIAL FUNCTIONS

- » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
- » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.
- » **RISING**
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
- » **CONVENIENCE**
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.
- » **MAXI COOKING**
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
- » **ECO FORCED AIR**
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
- **MY FROZEN FOOD**
The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

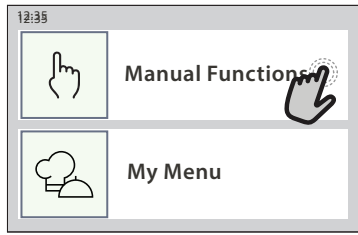


MY MENU

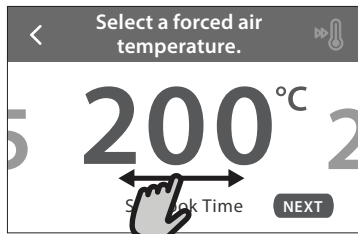
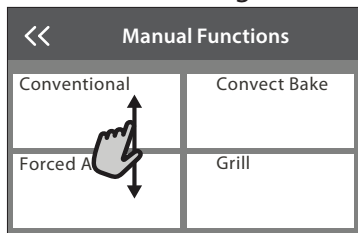
These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

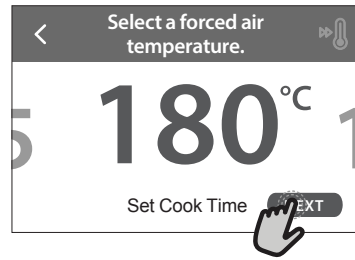
To select or confirm:
Tap the screen to select the value or menu item you require.



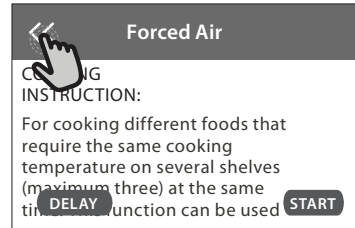
To scroll through a menu or a list:
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To confirm a setting or go to the next screen:
Tap "SET" or "NEXT".




To go back to the previous screen:
Tap < .



FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE

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

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

Tapping < will take you back to the previous screen..

2. SETTING UP WIFI

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

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

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

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone

or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

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

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

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

1. Download the Bauknecht Home Net App

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

2. Create an account

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

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance

Identifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home.

If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

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

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

The MAC address is displayed for the WiFi module.

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

3. SETTING THE TIME AND DATE


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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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


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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

- To set the duration, tap "Set Cook Time".

date

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

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

4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour.

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

- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

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

3. SET MY MENU FUNCTIONS

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

- Choose a recipe from the list.

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

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


4. SET START TIME DELAY

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

- Tap "DELAY" to set the start time time you require.
- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The

function will start automatically after the period of time that has been calculated.

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

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

5. START THE FUNCTION

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

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

- Press  to stop the active function at any time.


6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

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

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

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

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

7. PAUSING COOKING

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

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

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



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

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

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give

your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.


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

9. FAVORITES

The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.


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

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tapping on  to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

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

ONCE SAVED

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

- Tap the meals icon To view the relevant lists
- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

CHANGING THE SETTINGS



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

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

In the favorite screen you can also delete functions you have saved:


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

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

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

It will be possible to combine a time slot only with a meal.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.

REMOTE ENABLE

To enable use of the Bauknecht Home Net app.

KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

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

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

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

SELF-CLEAN

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

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

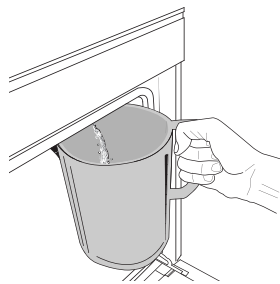
- Remove all accessories from the oven before activating the function.
- When the oven is cold, pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven.
- Tap "START" to activate the cleaning function.

Once the cycle has been selected, you can delay the start of automatic cleaning. Tap "DELAY" to set the end time as indicated in the relevant section.

DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the tank. For optimal use of the appliance, it is advisable to always carry out draining everytime the oven has been used with a steam cycle.

Once selected the "Drain" function, follow the actions indicated: Open the door and place a large jug under the drain nozzle located at the bottom right of the panel. Once started the draining, keep the jug in position until the operation is completed. The average duration for full load drainage is about three minutes.



If needed, it is possible to pause the draining process by tapping PAUSE on the display (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

The jug must be at least 2 liters large.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES".

DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the tank and the steam circuit in the best condition.

The message <DESCALE CYCLE NEEDED> will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

Descal requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

| "DESCALE" MESSAGE appears after | WHAT TO DO |
|--|---|
| 15 cycles of steam cooking 22 hours of steam cooking duration | Descale is recommended |
| 20 cycles of steam cooking 30 hours of steam cooking duration | It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out |

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the tank and the internal steam circuit.

The average duration of the full function is around 180 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

Please note: The function can be paused but, if it is canceled at any time, the entire descaling cycle must be repeated from the beginning.

» PHASE 1.1: DRAINING (up to 3 min.)

If the reservoir is not empty, the draining phase has to be performed before starting the proper descaling process. In this case, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph. Instead, if the reservoir does not contain water, the

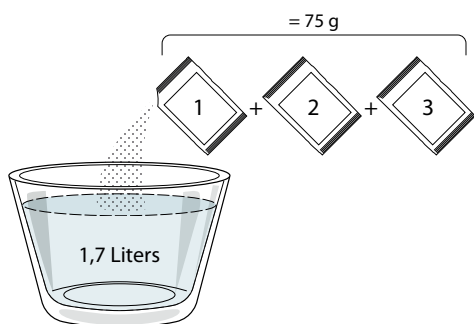
appliance will skip automatically to PHASE 1.2.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES".

The jug must be at least 2 liters large.

» **PHASE 1.2: DESCALING (~120 MIN.)**

When display will ask you to prepare the solution, proceed adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO* descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature..



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press **START** to start the main descaling process.

The descaling steps do not need you to stay in front of the appliance. After each step is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

» **PHASE DRAINING (up to 3 min.)**

When the display will show <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» **PHASE 2.1: WATER REFILING**

To clean the tank and the steam circuit, the rinse cycle has to be done.

When the display shows <REFILL THE TANK>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows <TANK REFILLED>.

» **PHASE 2.2: RINSING (~65 min.)**

The system is now ready to start the final rinsing process, press **START** to begin.

» **PHASE 2.3: DRAINING (UP TO 3 MIN.)**

After the last draining operation press **CLOSE** to complete the descale.

When Descale procedure is completed, it will be possible to use all the steam functions.

*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu

Whirlpool will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.



MUTE

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



CONTROL LOCK

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

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

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



MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.



PREFERENCES

For changing several oven settings.



WI-FI
































For changing settings or configuring a new home network.



INFO

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

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Eco Forced air

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf





































Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Steam Tray

PURE STEAM


| Recipe | Preheat | Temperature (°C) | Cook Time (Min.) | Level and Accessories | |
|---------------------------|---------|------------------|------------------|--|--|
| Fresh vegetables (Whole) | - | 100 | 30 - 80 |  2  |  1  |
| Fresh vegetables (Pieces) | - | 100 | 15 - 40 |  2  |  1  |
| Frozen vegetables | - | 100 | 20 - 40 |  2  |  1  |
| Whole fish | - | 90 | 40 - 50 |  2  |  1  |
| Fish fillets | - | 90 | 20 - 30 |  2  |  1  |
| Chicken fillets | - | 100 | 15 - 50 |  2  |  1  |
| Eggs | - | 100 | 10 - 30 |  2  |  1  |
| Fruit (Whole) | - | 100 | 15 - 45 |  2  |  1  |
| Fruit (Pieces) | - | 100 | 10 - 30 |  2  |  1  |

Select the Pure Steam function from the manual functions menu. Set the cooking temperature and time. You may need to refill the water tank before running the cycle.

ACCESSORIES



Wire shelf



Oven tray or cake tin
on wire shelf




Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire
shelf



Drip tray / Baking tray



Drip tray with
500 ml of water



Steam Tray

FORCED AIR + STEAM

| Recipe | Steam Level | Preheat | Temperature (°C) | Cook Time (Min.) | Level and Accessories |
|--|-------------|---------|------------------|------------------|-----------------------|
| Shortbread / Cookies | LOW | - | 140 - 150 | 35 - 55 | 3 |
| | LOW | - | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | LOW | - | 140 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Small cake / Muffin | LOW | - | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 |
| | LOW | - | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | LOW | - | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Leavened cakes | LOW | - | 170 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Sponge cakes | LOW | - | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 |
| Focaccia | LOW | - | 200 - 220 | 20 - 40 | 3 |
| Bread loaf | LOW | - | 170 - 180 | 70 - 100 | 3 |
| Small bread | LOW | - | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Baguette | LOW | - | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Roast potatoes | MID | - | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Veal / Beef / Pork 1 kg | MID | - | 180 - 200 | 60 - 100 | 3 |
| Veal / Beef / Pork (pieces) | MID | - | 160 - 180 | 60-80 | 3 |
| Roast Beef rare 1 kg | MID | - | 200 - 220 | 40 - 50 | 3 |
| Roast Beef rare 2 kg | MID | - | 200 | 55 - 65 | 3 |
| Leg of lamb | MID | - | 180 - 200 | 65 - 75 | 3 |
| Stew pork knuckles | MID | - | 160 - 180 | 85 - 100 | 3 |
| Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg | MID | - | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Chicken / guinea fowl / duck (pieces) | MID | - | 200 - 220 | 55 - 65 | 3 |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) | MID | - | 180 - 200 | 25 - 40 | 3 |
| Fish fillet | HIGH | - | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), accessories and level suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.



COOKING TABLE

| Recipe | | Suggested quantity | Turn (Of cook time) | Level and Accessories | | |
|----------------------------|-----------------|--------------------|---------------------|-----------------------|-------|-------|
| Casseroles/ Baked Pasta | Fresh Lasagna | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 | |
| | Frozen Lasagna | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 | |
| Rice & Cereals | Rice | White rice | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | | Brown rice | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | | Wholegrain rice | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | Seeds & Cereals | Quinoa | 100 - 300 g | - | 2 | |
| | | Millet | 100 - 300 g | - | 3 | |
| | | Barley | 100 - 300 g | - | 3 | |
| | | Spelt | 100 - 300 g | - | 3 | |
| Meat | Beef | Roast beef | 600 - 2000 g | - | 3 | |
| | | Hamburger | 1.5 - 3 cm | 3/5 | 5 | |
| | Pork | Roast | 600 - 2500 g | - | 3 | |
| | | Ribs | one tray | 2/3 | 5 | 1 |
| | Roasted Chicken | Whole | 600 - 3000 g | - | 2 | |
| | | Fillet / Breast | 1 - 5 cm | 2/3 | 5 | |
| | Meat dishes | Kebab | one grid | | 5 | 4 |
| | | Sausages & Wurstel | 1.5 - 4 cm | | 5 | 4 |
| | Steamed meat | Chicken fillets | 1 - 5 cm | - | 2 | |
| Turkey fillets | | 1 - 5 cm | - | 2 | | |

ACCESSORIES

















































Wire shelf

Oven tray or cake tin
on wire shelf

Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with
500 ml of water

| | Recipe | | Suggested quantity | Turn (Of cook time) | Level and Accessories | |
|------------|-----------------------------|----------------------------|--------------------|---------------------|--|--|
| Fish | Fillets Roasted | Fish fillets/slices | 0.5 - 2.5 cm | - | 5  | |
| | | Frozen fillets | 0.5 - 2.5 cm | - | 4  | |
| | Steamed Fillets 🍴 | Fish fillets/slices | 0.5 - 2.5 cm | - | 3  | 2  |
| | | Frozen fillets | 0.5 - 2.5 cm | - | 3  | 2  |
| | Grilled Shellfish | Scallops | one tray | - | 4  | |
| | | Mussels | one tray | - | 4  | |
| | | Shrimps | one tray | - | 4  | 3  |
| | | Prawns | one tray | - | 4  | 3  |
| | Shellfish/Steamed 🍴 | Scallops | 500 - 1000 g | - | 2  | 1  |
| | | Mussels | 500 - 3000 g | - | 2  | 1  |
| | | Shrimps | 100 - 1000 g | - | 2  | 1  |
| | | Prawns | 500 - 1500 g | - | 2  | 1  |
| | | Squid | 100 - 500 g | - | 2  | 1  |
| | | Octopus | 500 - 2000 g | - | 2  | 1  |
| Vegetables | Roasted Vegetables | Potatoes - Fresh | 500 - 1500 g | - | 3  | |
| | | Stuffed vegetables | 100 - 500 g eah | - | 3  | |
| | | Roasted vegetables | 500 - 1500 g | - | 3  | |
| | Gratin Vegetables | Potatoes | one tray | - | 3  | |
| | | Tomatoes | one tray | - | 3  | |
| | | Peppers | one tray | - | 3  | |
| | | Broccoli | one tray | - | 3  | |
| | | Cauliflowers | one tray | - | 3  | |
| | | Others | one tray | - | 3  | |
| | | Steamed Fresh Vegetables 🍴 | Potatoes Whole | 50 - 500 g | - | 2  |
| | Potatoes small / pieces | | one tray | - | 2  | 1  |
| | Peas | | 200 - 2500 g | - | 2  | 1  |
| | Broccoli | | 200 - 3000 g | - | 2  | 1  |
| | Cauliflowers | | 200 - 3000 g | - | 2  | 1  |
| | Steamed Vegetables Frozen 🍴 | Peas | 200 - 3000 g | - | 2  | 1  |
| | Steamed Fruits 🍴 | Whole | 100 - 400 g | - | 2  | 1  |
| | | Pieces | 500 - 3000 g | - | 2  | 1  |

| | Recipe | Suggested quantity | Turn (Of cook time) | Level and Accessories |
|--------------------|----------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|
| Cakes and pastries | Sponge Cake in tin | 500 - 1200 g | - | 2 |
| | Cookies | 200 - 600 g | - | 3 |
| | Croissants | one tray | - | 3 |
| | Choux pastry | one tray | - | 3 |
| | Tart in tin | one tray | - | 3 |
| | Strudel | 400 - 1600 g | - | 3 |
| | Fruit filled pie | 500 - 2000 g | - | 2 |
| Salty cakes | - | 800 - 1200 g | - | 2 |
| Bread | Rolls | 60 - 150 g each | - | 3 |
| | Sandwich Loaf in tin | 400 - 600 g each | - | 2 |
| | Big bread | 700 - 2000 g | - | 2 |
| | Baguettes | 200 - 300 each | - | 3 |
| Pizza | Thin | round - tray | - | 2 |
| | Thick | round - tray | - | 2 |
| | Frozen | 1 - 4 layers | - | 2 |
| | | | | 4 2 |
| | | | | 5 3 1 |
| | | | | 5 3 2 1 |

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Steam Tray

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

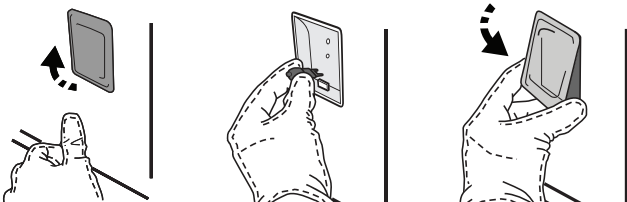
- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the shelf guides.
3. Remove the lamp cover.
4. Replace the lamp.
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
6. Refit the shelf guides.
7. Reconnect the oven to the power supply.

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

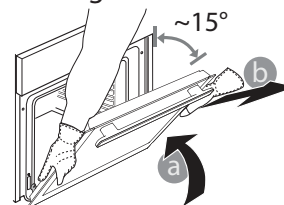
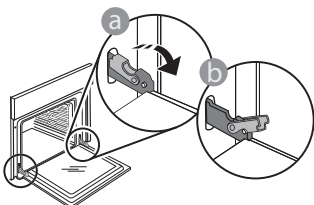
When using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.



REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

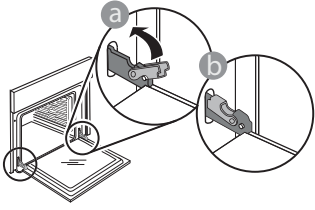
released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



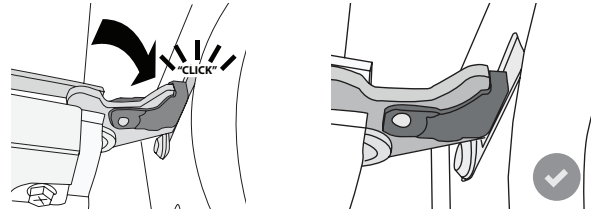
- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

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

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



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



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

WIFI FAQs

WiFi not available in Russia

Which WiFi protocols are supported?

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

Which settings need to be configured in the router software?

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

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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

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

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

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

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

Where can I find the appliance's MAC address?

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

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

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

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

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth.

Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

How far should the router be from the oven?

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

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

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

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

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

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

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance.

Some settings take several seconds to appear in the app.










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

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

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

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

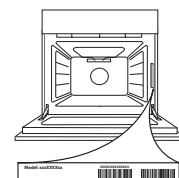
TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|--|
| The oven is not working. | Power cut. Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter. | Oven failure. | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted. |
| The home power goes off. | Power setting wrong. | Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management". |
| The oven does not heat up. | Demo mode is running. | Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit. |
| The  icon is shown on display. | WiFi router is off. Router set up properties has changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to make a stable provision to home network. The connectivity is not supported. | Verify if the WiFi router is connected to internet. Verify the WiFi signal strength close to the appliance is good. Try to restart the router. See paragraph "FAQ WiFi" If your home wireless network properties has changed, carry out the pairing to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to network". |
| The connectivity is not supported. | Remote enable not allowed in your country. | Verify before purchasing if your country allows the remote control for electronic appliances. |
| Steam leaves the drawer during cooking. | Low water level in the tank. | Add a glass of drinking water. |

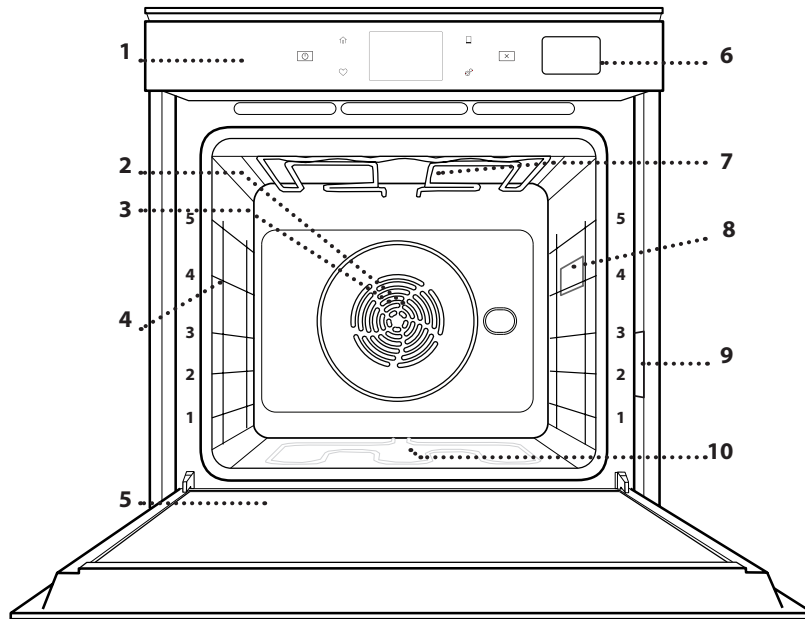


Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

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

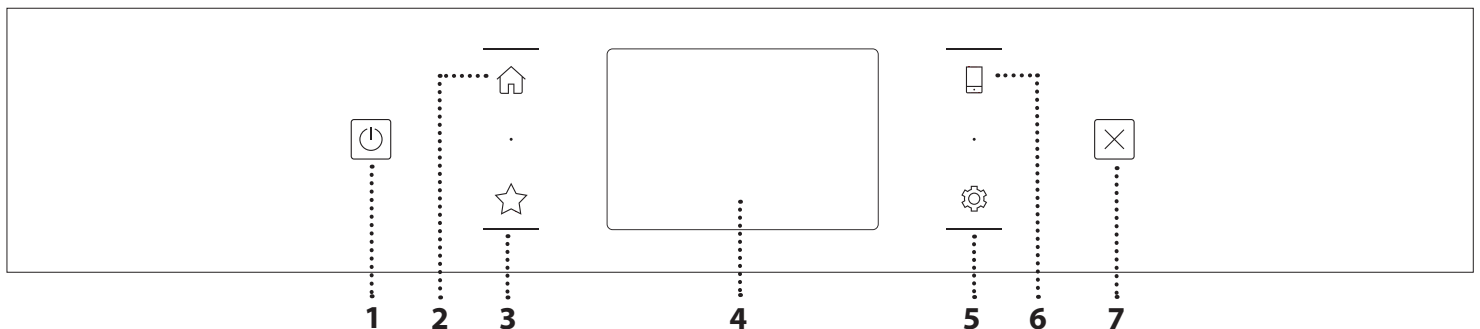


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Wasserschublade
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Beleuchtung
9. Typenschild (nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY

5. EXTRAS

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

6. FERNBEDIENUNG

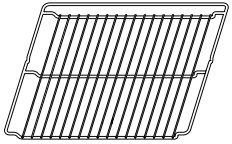
Um die Nutzung der Bauknecht Home Net App zu ermöglichen.

7. ABBRECHEN

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

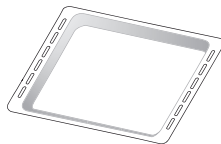
ZUBEHÖR

ROST



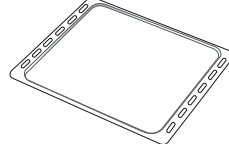
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

FETTPFANNE



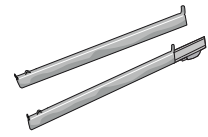
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



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

BACKAUSZÜGE *



Um das Einsetzen oder Entfernen von Zubehör zu erleichtern.

DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um den beim Garen freigesetzten Saft aufzufangen.**

* nur für bestimmte Modelle erhältlich

**Nur für Dampf-Funktion verwenden.

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

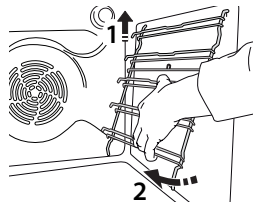
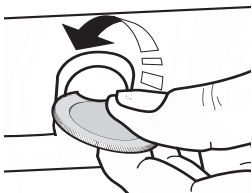
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

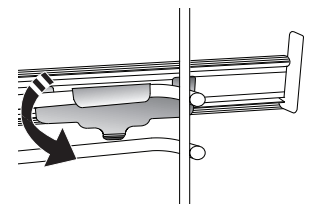
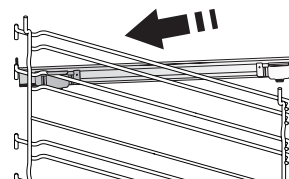
- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend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



ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

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



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

GARFUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

- **OBER-/UNTERHITZE**
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **BACKEN MIT UMLUFT**
Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **HEISSLUFT**
Zum Kochen verschiedener Speisen, die die gleiche Kochtemperatur auf mehreren Regalen (maximal drei) gleichzeitig benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **GRILL**
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TURBO GRILL**
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **SCHNELLES VORHEIZEN**
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **MULTIFLOW FUNKTIONEN**
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **DAMPFGAREN**
 - » **PURE STEAM**
Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.
 - » **HEISSLUFT + DAMPF**
Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.

• SONDERFUNKTIONEN

» AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

» WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» CONVENIENCE

Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Nudelgerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

» MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

» HEISSLUFT ÖKO

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

• MY FROZEN FOOD

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.



MY MENU

Diese ermöglichen alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



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



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

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

◀ Tippen Sie auf.

Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

ERSTER GEBRAUCH

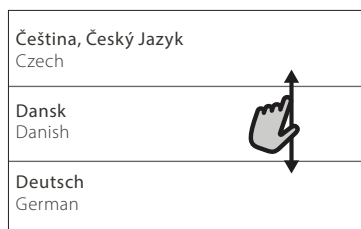
Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

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

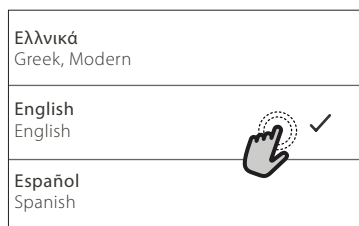
1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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

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



- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.



Durch Antippen von ◀ kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINRICHTEN DES WIFI

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

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



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

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

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

Mindestanforderungen.

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

Sehen Sie wegen der Kompatibilität der App mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

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

1. Laden Sie die Bauknecht Home Net App herunter

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

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

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

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

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

4. Verbindung mit dem WiFi

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

Wenn Ihr Router WPS 2,0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie „MANUELL“, dann tippen Sie auf „WPS Einrichtung“: Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen. Falls notwendig, können Sie das Produkt auch manuell mit „Netzwerk suchen“ verbinden.

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

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

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

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

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



- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.



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

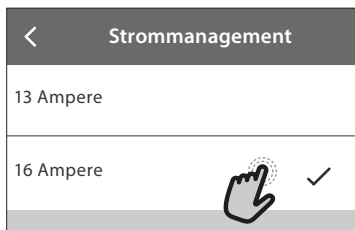
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

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

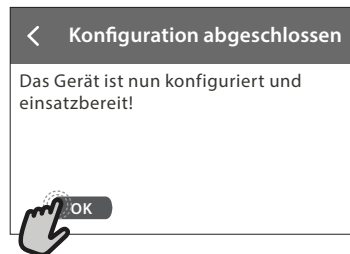
4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

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



- Tippen Sie auf „OK“, um die Grundeinstellung abzuschließen.



5. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

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

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

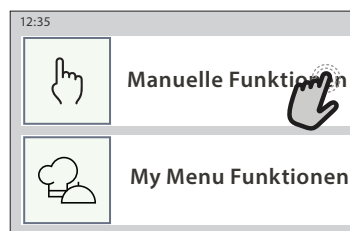
TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

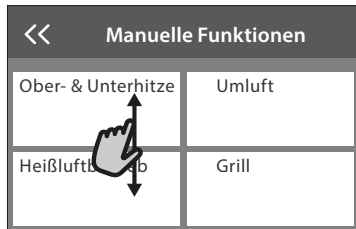
- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen und My Menu Funktionen.

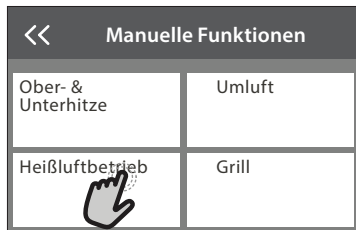
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.



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



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



2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

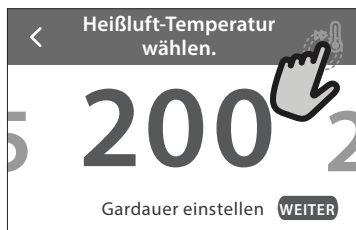
Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE

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



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



DAUER

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

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



- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von

Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf "WEITER".

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

3. EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN

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

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

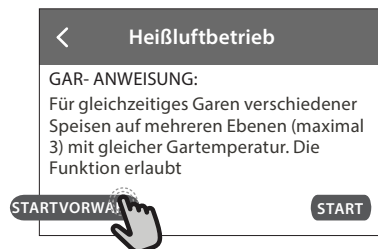
Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im "MY MENU SPEISENLISTE" Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im "MY MENU BESONDERE ANLÄSSE" Menü angezeigt.

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

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

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



- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Wartezeit zu starten.

- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

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

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


5. DIE FUNKTION STARTEN

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

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

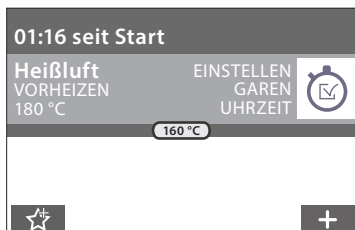
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige

angezeigt.

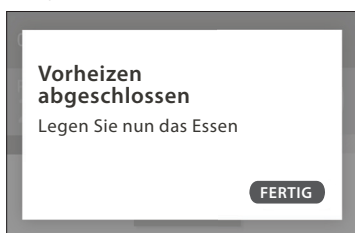
- Drücken Sie , um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

6. VORHEIZEN

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




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



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

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

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

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

7. PAUSE DES GARVORGANGS

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

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

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

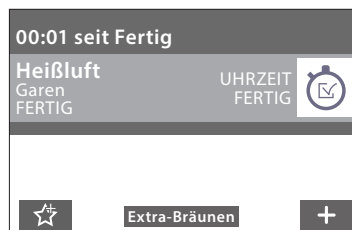
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.



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

8. ENDE DES GARVORGANGS

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

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




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

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Nach Ende einer Funktion können Sie diese durch Antippen von  als Favorit speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

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


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



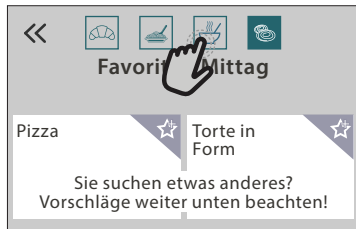
- Tippen Sie auf „FAVORIT“, um die Funktion zu speichern.



NACH DEM SPEICHERN

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

- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzusehen



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

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

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

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

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

- Tippen Sie auf ★ bei der Funktion.
- Tippen Sie auf "LÖSCHEN".

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

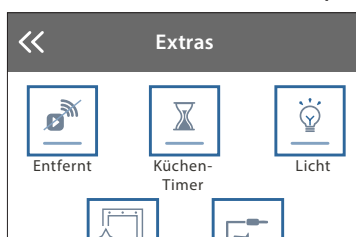
- Drücken Sie ⚙️.
- Wählen Sie "Voreinstellungen".
- Wählen Sie "Uhrzeiten und Daten".
- Tippen Sie auf "Zeiten für Mahlzeiten".
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Es kann nur ein Zeitfenster mit einer Speise kombiniert werden.

10. EXTRAS

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

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



ENTFERNT

Um die Nutzung der Bauknecht Home Net App zu ermöglichen.

KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden.

Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen.

Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie ⚙️.
- Tippen Sie auf ⏰.

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

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



LAMPEN

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



SELBSTREINIGUNG

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

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

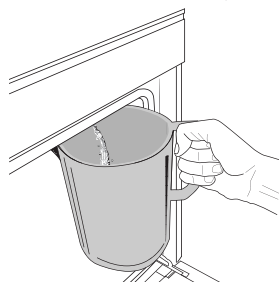
- Sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, bevor die Funktion aktiviert wird.
- Wenn der Ofen kalt ist, 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden schütten.
- Tippen Sie auf "START", um die Reinigungsfunktion zu aktivieren.

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, können Sie den Start der automatischen Reinigung verzögern. Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.



ENTLEEREN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Behälter vorzubeugen. Für einen optimalen Gebrauch des Geräts wird empfohlen, das "Abpumpen" nach jeder Verwendung des Ofens auszuführen.



Nachdem die Funktion „Abpumpen“ ausgewählt wurde, befolgen die angegebenen Anweisungen: Die Tür öffnen und eine große Kanne unter die Abpumpdüse rechts unter dem Bedienfeld positionieren. Nachdem das Abpumpen gestartet wurden, den Krug in dieser Position halten, bis der Vorgang beendet ist. Die

durchschnittliche Dauer für das vollständige Entleeren beträgt etwa drei Minuten.

Falls erforderlich, ist es möglich, den Entleerungsvorgang durch Antippen der Taste PAUSE auf dem Display unterbrechen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das

Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER ZU HEISS: WARTEN SIE, BIS DIE TEMPERATUR SINKT“.

ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Behälter und den Dampfkreislauf in optimalem Zustand zu halten.

Anhand der auf dem Display angezeigten Meldung <ENTKALKUNG ERFORDERLICH> werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.

Die Aufforderung zum Entkalken wird durch die Anzahl der ausgeführten Dampfgarzyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

| Die NACHRICHT „ENTKALKEN“ erscheint nach | ABHILFE |
|---|--|
| 15 Dampfgarzyklen 22 Stunden Dampfgar- Dauer | Entkalken wird empfohlen |
| 20 Dampfgarzyklen 30 Stunden Dampfgar-Dauer | Es ist nicht möglich, einen Dampfzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird |

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des Tanks und des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 185 Minuten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Bitte beachten: Wenn die Funktion kann unterbrochen werden. Wird sie jedoch zu irgendeinem Zeitpunkt abgebrochen, muss der gesamte Entkalkungsvorgang von Anfang an wiederholt werden.

» PHASE 1.1: LEEREN (bis zu 3 min)

Wenn der Behälter nicht leer ist, muss die Entleerungsphase ausgeführt werden, bevor der eigentliche Entkalkungsvorgang

gestartet wird. In diesem Fall fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort,

wie im entsprechenden Abschnitt Leeren beschrieben.

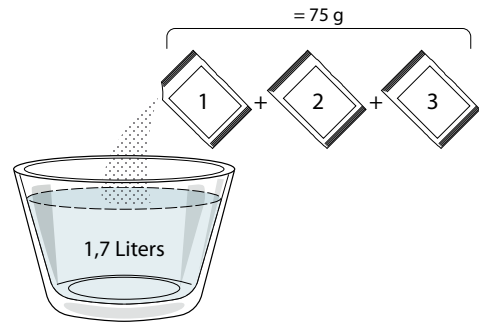
Wenn der Behälter hingegen kein Wasser enthält, wechselt das Gerät automatisch zu PHASE 1.2.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER ZU HEISS: WARTEN SIE, BIS DIE TEMPERATUR SINKT“.

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

» PHASE 1.2: ENTKALKEN (~120 MIN)

Wenn das Display Sie zur Zubereitung der Lösung auffordert, diese durch Zugabe von 3 Portionsbeutel (entspricht 75 g) des speziellen Backofen WPRO* Entkalkers in 1,7 Liter Trinkwasser bei Raumtemperatur herstellen.



Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie **START**, um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten.

Zum Entkalken müssen Sie sich nicht vor dem Gerät befinden. Nach jedem Schritt wird ein akustisches Signal ausgegeben und auf dem Display werden Anweisungen zum Fortfahren mit dem nächsten Schritt angezeigt.

» PHASE LEEREN (bis zu 3 min)

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DEN WASSERABFLUSS STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

» PHASE 2.1: WASSER NACHFÜLLEN

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss der Spülzyklus durchgeführt werden.

Wenn das Display <BEHÄLTER NACHFÜLLEN> zeigt, leeren Sie Trinkwasser in das Schubfach, bis das Display <BEHÄLTER NACHGEFÜLLT> zeigt.

» PHASE 2.2: SPÜLEN (~65 min)

Das System ist nun bereit, den letzten Spülvorgang zu starten. Drücken Sie **START**, um zu starten.

» PHASE 2.3: LEEREN (BIS ZU 3 MIN.)

Nach dem letzten Entleerungsvorgang drücken Sie **CLOSE**, um den Entkalkungsvorgang zu beenden.

Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

*Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Folgen Sie bitte den Anwendungshinweisen auf der Verpackung. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu

Whirlpool trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.



TON AUS

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



BEDIENSPERRE

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

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das  Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:



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



MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.

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

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



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



WI-FI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.



INFO

Zum Ausschalten der "Laden-Demo", Rücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

KOCHTIPPS

LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet: Rezepte, ob Vorheizen notwendig ist, Temperatur (°C), Grill Leistungsstufe, Gardauer (Minuten), Zubehörteile und empfohlene Garebene. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig.

Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte

Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über.

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

OBER-/UNTERHITZE

Die Heizelemente oben und unten im Backofeninnenraum heizen das Backofeninnere gleichmäßig auf. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Zum Backen von Pizza sowie herzhaften oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene.

Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen. Diese Funktion ist der beste Garmodus zum Backen von feinen Süßspeisen auf nur einer Einschubebene.














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

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

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

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

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

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

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder Kuchenform auf Rost



Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost



Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit 500 ml Wasser

GRILL

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

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen Fleischschnitte, bei denen die Stücke

gleichmäßig dick sind. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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






GRILL + HEIßLUFT

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

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

Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.

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

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

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder Kuchenform auf Rost



Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost



Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit 500 ml Wasser

HEISSLUFT

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


























































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

Verwenden Sie die 4. Einschubebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei

Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen. Stellen Sie Kuchenformen stets auf den Rost. Heizen Sie den Backofen vor dem Garen vor.

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

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

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

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

MULTIFLOW

| Rezept | Gericht | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|--|-----------------|-----------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Kekse/Plätzchen | Kekse/Plätzchen | Ja | 135 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Törtchen | Törtchen | Ja | 170 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Pizza rund | Pizza rund | Ja | 210 | 40 - 60 | 5 4 2 1 |
| Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) Gebratenes Gemüse (Ebene 4) Lasagne (Ebene 2) Fleischstücke (Ebene 1) | Multiflow Menü | Ja | 190 | 40 - 120 | 5 4 2 1 |

BACKEN MIT UMLUFT

Verwenden Sie diese Funktion für Quiche und Gemüsetorten mit saftiger Füllung wie Käse- oder Obstkuchen. Sie ist auch ideal zum Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im Ofen. Dies hilft, eine konstante Temperatur beizubehalten und die Speisen gleichmäßiger zu garen, die Oberseite knusprig werden zu lassen, während das Innere saftig bleibt und krustige Brote zu backen.

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

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

| Rezept | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|---|-----------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) | Ja | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche) | Ja | 180 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | Ja | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |

PURE STEAM (REINER DAMPF)

| Rezept | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|------------------------------|-----------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Frisches Gemüse (im Ganzen) | - | 100 | 30 - 80 | 2 1 |
| Frisches Gemüse (in Stücken) | - | 100 | 15 - 40 | 2 1 |
| Tiefgefr. Gemüse | - | 100 | 20 - 40 | 2 1 |
| Ganzer Fisch | - | 90 | 40 - 50 | 2 1 |
| Fischfilets | - | 90 | 20 - 30 | 2 1 |
| Hähnchenfilets | - | 100 | 15 - 50 | 2 1 |
| Eier | - | 100 | 10 - 30 | 2 1 |
| Obst (im Ganzen) | - | 100 | 15 - 45 | 2 1 |
| Obst (in Stücken) | - | 100 | 10 - 30 | 2 1 |

Wählen Sie die Pure Steam Funktion aus dem Menü der manuellen Funktionen. Stellen Sie Gartemperatur und -zeit ein. Möglicherweise müssen Sie den Wasserbehälter nachfüllen, bevor Sie das Programm laufen lassen.

HEISSLUFT + DAMPF

| Rezept | Dampfstufe | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|--|------------|-----------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Buttergebäck / Kekse/Plätzchen | NIEDRIG | - | 140 - 150 | 35 - 55 | 3 |
| | NIEDRIG | - | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | NIEDRIG | - | 140 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Kleiner Kuchen / Muffins | NIEDRIG | - | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 |
| | NIEDRIG | - | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | NIEDRIG | - | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Hefekuchen | NIEDRIG | - | 170 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Biskuitkuchen | NIEDRIG | - | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 |
| Fladenbrot | NIEDRIG | - | 200 - 220 | 20 - 40 | 3 |
| Brotlaib | NIEDRIG | - | 170 - 180 | 70 - 100 | 3 |
| Brötchen | NIEDRIG | - | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Baguette | NIEDRIG | - | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Bratkartoffeln | MITTEL | - | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Kalb / Rind / Schwein 1 kg | MITTEL | - | 180 - 200 | 60 - 100 | 3 |
| Kalb / Rind / Schwein (in Stücken) | MITTEL | - | 160 - 180 | 60 - 80 | 3 |
| Roastbeef englisch 1 kg | MITTEL | - | 200 - 220 | 40 - 50 | 3 |
| Roastbeef englisch 2 kg | MITTEL | - | 200 | 55 - 65 | 3 |
| Lammkeule | MITTEL | - | 180 - 200 | 65 - 75 | 3 |
| Geschmorte Schweinshaxe | MITTEL | - | 160 - 180 | 85 - 100 | 3 |
| Hähnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg | MITTEL | - | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Hähnchen / Geflügel / Ente (in Stücken) | MITTEL | - | 200 - 220 | 55 - 65 | 3 |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | MITTEL | - | 180 - 200 | 25 - 40 | 3 |
| Fischfilet | HOCH | - | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder Kuchenform auf Rost



Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost



Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit 500 ml Wasser

MAXI COOKING

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

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

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

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

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

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

ECO HEISSLUFT

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

notwendig.

| Rezept | Vorheizen | Temperatur (°C) | Gardauer (Min.) | Ebene und Zubehörteile |
|---|-----------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Gefüllte Bratenstücke | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm) | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

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

AUFGEHEN

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

Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.

WARMHALTEN



































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

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

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

AUFTAUEN

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

| Rezept | | Empfohlene Menge | Wenden (nach Gardauer) | Ebene und Zubehörteile | | |
|------------------------------|--|--|------------------------|--|---|--|
| Aufläufe/ Überback. Pasta | Frische Lasagne | 500 - 3000 g | - | 2  | 1  | |
| | Tiefkühl-Lasagne | 500 - 3000 g | - | 2  | 1  | |
| Reis & Müsli | Reis | Weißer Reis  | 100 - 500 g | - | 2  | 1  |
| | | Naturreis  | 100 - 500 g | - | 2  | 1  |
| | | Vollkornreis  | 100 - 500 g | - | 2  | 1  |
| | Körner & Müsli  | Quinoa | 100 - 300 g | - | 2  | |
| | | Hirse | 100 - 300 g | - | 3  | |
| | | Gerste | 100 - 300 g | - | 3  | |
| | | Dinkel | 100 - 300 g | - | 3  | |
| Fleisch | Roastbeef | Roastbeef  | 600 - 2000 g | - | 3  | |
| | | Hamburger | 1,5 - 3 cm | 3/5 | 3  | |
| | Schweinebraten | Braten  | 600 - 2500 g | - | 3  | |
| | | Rippchen | ein Blech | 2/3 | 2  | 1  |
| | Brathähnchen | Ganz  | 600 - 3000 g | - | 2  | |
| | | Filet/Brust | 1 - 5 cm | 2/3 | 3  | |
| | | Würste & Würstchen | 1,5 - 4 cm | 2/3 | 2  | |
| | Gedünstetes Fleisch | Kebab | ein Rost | 1/2 | 2  | |
| | | Hähnchenfilets  | 1 - 5 cm | - | 2  | |
| | | Putenfilets  | 1 - 5 cm | - | 2  | |

ZUBEHÖR














Rost






























Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost


Fettpfanne / Backblech
oder Bräter auf Rost


Fettpfanne / Backblech


Fettpfanne mit
500 ml Wasser

| Rezept | | Empfohlene Menge | Wenden (nach Gardauer) | Ebene und Zubehörteile | | |
|--|------------------------|---|------------------------|------------------------|---|---|
| Fisch | Filets-gebraten | Fischfilets/Scheiben | 0,5 - 2,5 cm | - | 5 | |
| | | Tiefgekühlte Filets | 0,5 - 2,5 cm | - | 4 | |
| | Gedünstete Filets | Fischfilets/Scheiben  | 0,5 - 2,5 cm | - | 3 | 2 |
| | | Tiefgekühlte Filets  | 0,5 - 2,5 cm | - | 3 | 2 |
| | Gegrillte Schalentiere | Jakobsmuscheln | ein Blech | - | 4 | |
| | | Muscheln | ein Blech | - | 4 | |
| | | Garnelen | ein Blech | - | 4 | 3 |
| | | Garnelen | ein Blech | - | 4 | 3 |
| | Schalentiere/gedünstet | Jakobsmuscheln  | 500 - 1000 g | - | 2 | 1 |
| | | Muscheln  | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 |
| | | Garnelen  | 100 - 1000 g | - | 2 | 1 |
| | | Garnelen  | 500 - 1500 g | - | 2 | 1 |
| | | Kalmar  | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | | Tintenfisch  | 500 - 2000 g | - | 2 | 1 |
| | Gemüse | Gebratenes Gemüse | Kartoffeln - Frisch | 500 - 1500 g | - | 3 |
| Gefülltes Gemüse | | | jeweils 100 - 500 g | - | 3 | |
| Gebratenes Gemüse | | | 500 - 1500 g | - | 3 | |
| Gemüsegratin | | Kartoffeln | ein Blech | - | 3 | |
| | | Tomaten | ein Blech | - | 3 | |
| | | Paprika | ein Blech | - | 3 | |
| | | Brokkoli | ein Blech | - | 3 | |
| | | Blumenkohl | ein Blech | - | 3 | |
| | | Andere | ein Blech | - | 3 | |
| | | Gedünstetes frisches Gemüse  | Kartoffeln im Ganzen | 50 - 500 g * | - | 2 |
| Kartoffeln klein / in Stücken | | | ein Blech | - | 2 | 1 |
| Erbsen | | | 200 - 2500 g | - | 2 | 1 |
| Brokkoli | | | 200 - 3000 g | - | 2 | 1 |
| Blumenkohl | | | 200 - 3000 g | - | 2 | 1 |
| Gedünstetes tiefgekühltes Gemüse  | | Erbsen  | 200 - 3000 g | - | 2 | 1 |
| Gedünstetes Obst  | Ganz | 100 - 400 g | - | 2 | 1 | |
| | Stücke | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 | |

| Rezept | | Empfohlene Menge | Wenden (nach Gar-dauer) | Ebene und Zubehör-teile |
|-------------------|---|-----------------------|-------------------------|--|
| Kuchen und Gebäck | Gebäck & gefüllte Pasteten | Biskuit in Kuchenform | 500 - 1200 g | -  |
| | | Kekse/Plätzchen | 200 - 600 g | -  |
| | | Croissants | ein Blech * | -  |
| | | Brandteig | ein Blech * | -  |
| | | Torte in Form | ein Blech | -  |
| | | Strudel | 400 - 1600 g | -  |
| | | Obstkuchen | 500 - 2000 g | -  |
| Herzhafte Kuchen | | 800 - 1200 g | - |  |
| Brot | Brötchen  | jeweils 60- 150 g | - |  |
| | Sandwich-Laib in Backform  | jeweils 400- 600 g | - |  |
| | Großes Brot  | 700 - 2000 g | - |  |
| | Baguettes  | jeweils 200 - 300 g | - |  |
| Pizza | Dünn | Rund - Blech * | - |  |
| | Dick | Rund - Blech * | - |  |
| | Tiefkühlkost | 1 - 4 Ebenen * | - |           |

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost



Fettpfanne /
Backblech
oder Bräter auf Rost



Fettpfanne /
Backblech



Fettpfanne mit
500 ml Wasser



Dampfeinsatz

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

AUSSENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Aktivieren Sie die „Selbstreinigungs“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

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

ZUBEHÖRTEILE

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

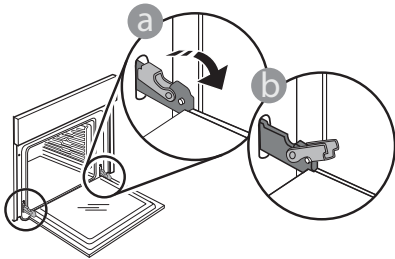
BEHÄLTER

Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktionen „Entleeren“ und „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden.

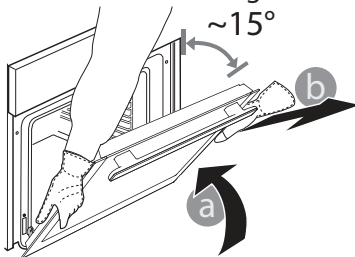
Wurde die Dampf-Funktionen länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

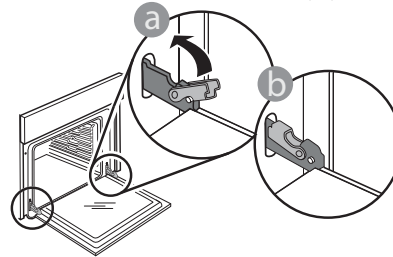


- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

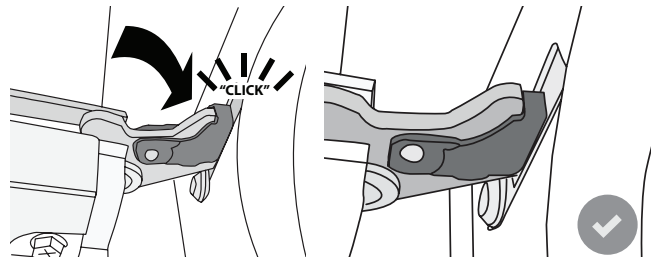


Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



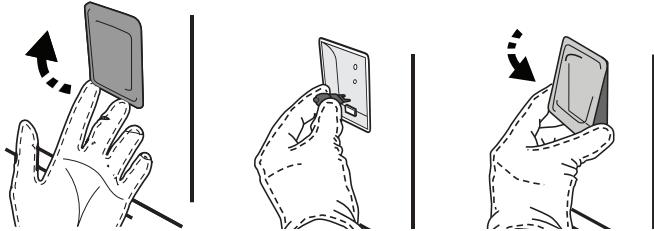
Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



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

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Entnahme der Seitengitter.
3. Nehmen Sie die Glühlampenabdeckung ab.
4. Ersetzen Sie die Lampe.
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
6. Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.



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

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

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

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

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

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

Welche WPS-Version wird unterstützt?

WPS 2,0 oder höher. Lesen Sie die Router-Dokumentation.

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

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

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

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



Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

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

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?

Drücken Sie , tippen Sie dann auf  WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Es gibt ein Etikett mit der SAID-Nummer und MAC-Adressen. Die MAC-Adresse besteht aus einer Kombination von Zahlen und Buchstaben, die mit "88:e7" beginnen.

Wie kann ich überprüfen, ob der WiFi-Betrieb des Geräts aktiviert ist?

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

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

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

Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben dem Haushaltsgerät platzieren.

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

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

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

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

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

Zwingen Sie den Router dazu, Ihren WiFi-Netzwerkkanal zu verwenden.

Was kann ich tun, wenn auf dem Display erscheint oder der Ofen keine stabile Verbindung zu meinem Heimnetz-Router herstellen kann?

Das Gerät ist möglicherweise richtig mit dem Router verbunden, kann jedoch nicht auf das Internet zugreifen. Um das Gerät mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die Router- und/oder Funkanbieter-Einstellungen überprüfen.

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

Funkanbiereinstellungen: Wenn Ihr Internetdiensteanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdiensteanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, mit dem Internet verbinden können.

Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie, dass die App den UI-Status des Geräts zeigt.

Einige Einstellungen benötigen mehrere Sekunden, um in der App aufzuscheinen.










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

Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

Ich habe meinen Router gewechselt - was muss ich tun?

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

LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfemaßnahme |
|--|---|--|
| Der Ofen funktioniert nicht. | Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |
| Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an. | Störung. | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf  und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht. |
| Die Hausstromversorgung schaltet sich aus. | Stromversorgungseinstellung falsch. | Prüfen, dass Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie  , wählen Sie  „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“ aus. |
| Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar. | Der Demomodus läuft. | Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden. |
| Das  Symbol wird auf dem Display angezeigt. | Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Installationskonfiguration wurde geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt. | Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass die WiFi-Signalstärke in der Nähe des Haushaltsgeräts gut ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Siehe Absatz „FAQ WiFi“ Führen Sie, wenn Ihre Heimnetzwerk-Konfiguration geändert wurde, das Pairing mit dem Netzwerk aus: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus. |
| Die Konnektivität wird nicht unterstützt. | Fernaktivierung ist in Ihrem Land nicht gestattet. | Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land die Fernbedienung von elektrischen Geräten gestattet. |
| Der Dampf verlässt den Schub während des Kochens. | Niedriger Wasserstand im Tank. | Fügen Sie ein Glas Trinkwasser hinzu. |

KUNDENDIENST

BEVOR SIE UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Prüfen Sie, ob Sie das Problem mit den Maßnahmen in dem Abschnitt "Lösen von Problemen" selbst lösen können.

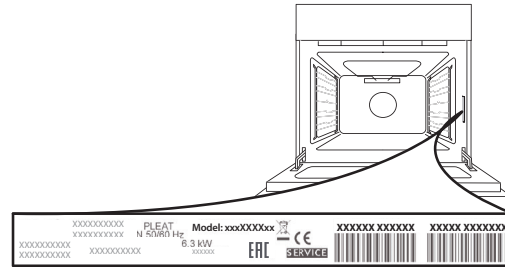
- Den Backofen aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob das Problem erneut auftritt.

FALLS DAS PROBLEM WEITER BESTEHT

NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, RUFEN SIE BITTE IHREN NÄCHSTGELEGENEN KUNDENDIENST AN.

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite. Halten Sie bereit:

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

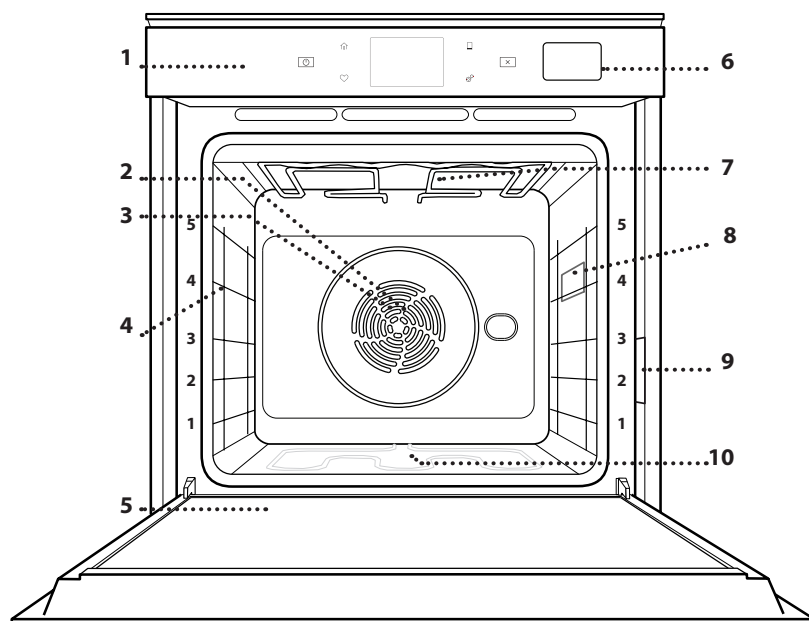


- Ihre vollständige Anschrift,
- Eine Kontaktnummer.

TECHNISCHE DATEN

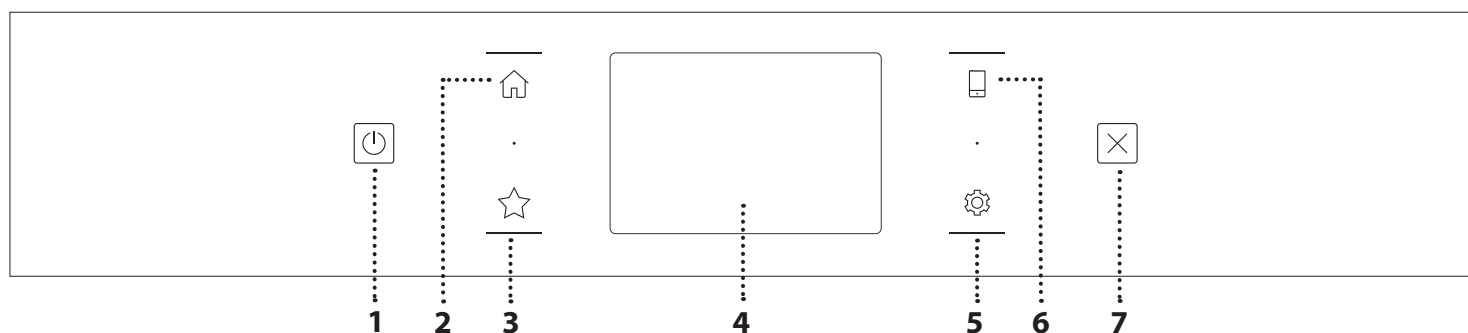
Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf der Bauknecht-Internetseite docs.bauknecht.eu herunterladen.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Tiroir d'eau
7. Élément de chauffage supérieur/grill
8. Ampoule
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

5. OUTILS

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

6. TÉLÉCOMMANDE

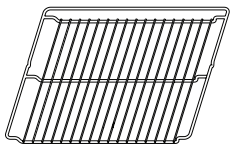
Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

7. ANNULATION

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

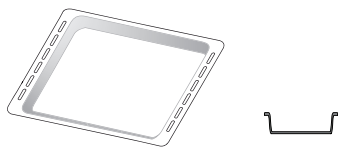
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



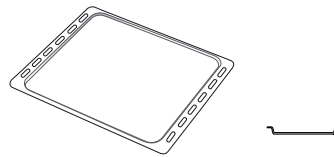
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



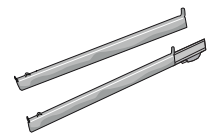
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



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

RAILS TÉLESCOPIQUES*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

PANIER VAPEUR



Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus de cuisson.**

* Disponible sur certains modèles seulement

** Utiliser pour la fonction Vapeur seulement.

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

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

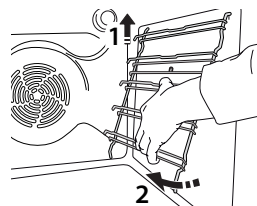
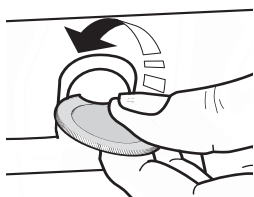
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

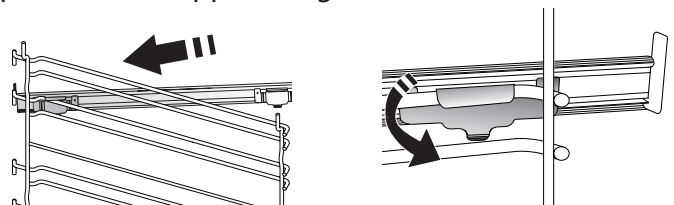
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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



INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des rails télescopiques. Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

- **CONVENTIONNELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CUISSON PAR CONVECTION**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **AIR PULSÉ**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **GRILL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBOGRIL**
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **FONCTIONS MULTIFLOW**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **VAPEUR**
 - » **VAPEUR PURE**
Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.
 - » **CHALEUR PULSÉE + VAPEUR**
En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur 3 - FORT pour la cuisson des

poissons, 2 - MEDIUM pour la viande et 1 - FAIBLE pour le pain et les desserts.

FONCTIONS SPÉCIALES

- » **DÉCONGELER**
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
- » **MAINTIEN AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
- » **LEVAGE**
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
- » **COMMODITÉ**
Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage .
- » **MAXI COOKING**
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
- » **ÉCO AIR PULSÉ**
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.
- **ALIMENT SURGELÉ**
La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



MY MENU

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

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour défiler à travers un menu ou une liste :
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



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

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur < .

Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

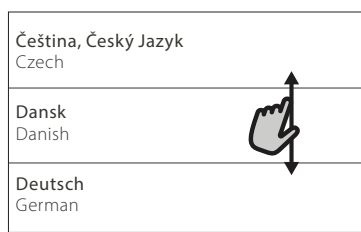
Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

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

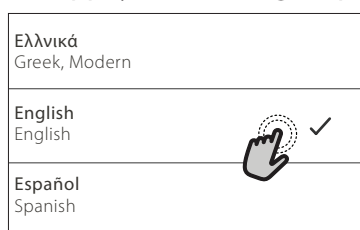
1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

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



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.



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

2. CONFIGURATION WIFI

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

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



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

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

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

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS. Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

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

1. Téléchargez l'application Bauknecht Home Net

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

2. Créer un compte

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

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

4. Connexion au Wi-Fi

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

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

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

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

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

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.



- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.



Une fois que vous avez réglé l'heure, vous devrez régler la date

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

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

4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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


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



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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions Manuelleres et My Menu.

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



5. CHAUFFER LE FOUR

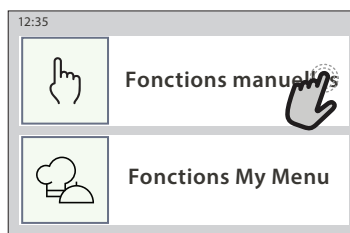
Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

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

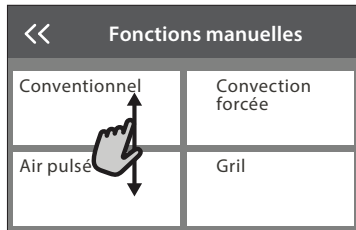
Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

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

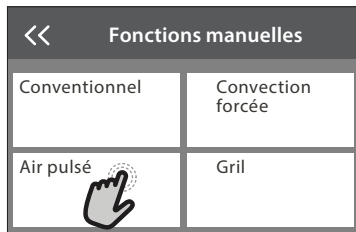
Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.



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



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



2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

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



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



DURÉE

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

- Pour commencer à régler la durée, appuyez sur « Régler le temps de cuisson ».



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



- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

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

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS MY MENU

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

- Choisir une recette dans la liste.

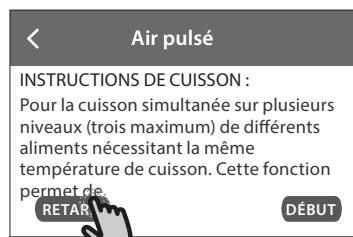
Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « MY MENU FOOD LIST » (voir les tableaux correspondants) et par recette dans le menu « MY MENU OCCASIONS SPÉCIALES ».

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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ


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

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



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

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


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

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

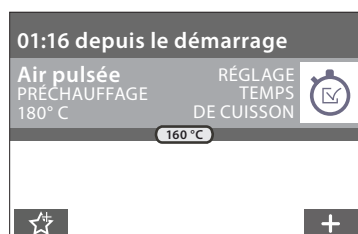
Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

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

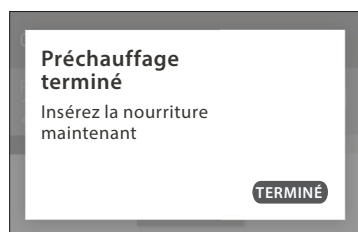
- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment.

6. PRÉCHAUFFAGE

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



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




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

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

Vous pouvez changer les réglages par défaut de l'option préchauffage

pour les fonctions de cuisson qui vous permettent de le faire manuellement.

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

7. PAUSE DE LA CUISSON

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

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

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

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



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

8. FIN DE CUISSON

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

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




- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur  pour enregistrer ou prolonger la cuisson.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

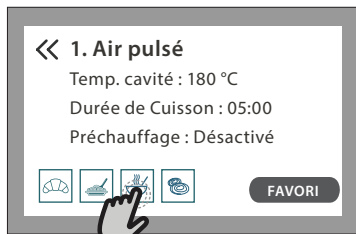
Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

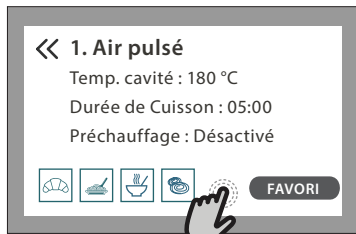
Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur  pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

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

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



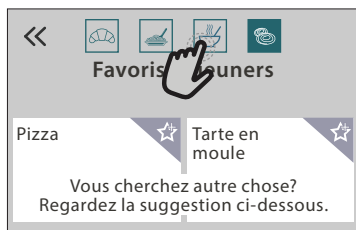
- Appuyez sur « FAVORIT » pour enregistrer la fonction.



UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

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



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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

- Appuyez sur ★ la fonction.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

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

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

- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Il ne sera possible de combiner un horaire qu'avec un seul repas.

10. OUTILS

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

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



ACTIVATION À DISTANCE

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

MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

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

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur ⚙️.
- Appuyez sur ⌚.

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

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

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

NETTOYAGE

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

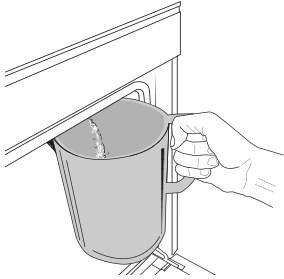
Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

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

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

VIDANGE

La fonction de vidange permet de vidanger l'eau afin de prévenir toute stagnation dans le réservoir. Pour une utilisation optimale de l'appareil, il est conseillé de toujours effectuer une vidange chaque fois que le four a été utilisé avec un cycle vapeur.



Une fois la fonction « Vidange » sélectionnée, suivez les actions indiquées. Ouvrez la porte et placez un grand récipient sous la buse de vidange située dans la partie inférieure droite du panneau. Une fois le vidange commencé, maintenez le récipient en position jusqu'à la fin

de l'opération. La durée moyenne de la vidange à pleine charge est d'environ trois minutes.

Si nécessaire, il est possible de mettre en pause le processus de vidange en appuyant sur le bouton PAUSE sur l'écran (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

Remarque : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE. ATTENDEZ QUE LA TEMPÉRATURE DIMINUE ».

DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le réservoir et le circuit de vapeur dans les meilleures conditions.

Le message <PROGRAMME DE DÉTARTRAGE REQUIS> sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

La nécessité de détartrer est provoquée par le nombre de cycles de cuisson à la vapeur effectués ou les heures de travail de la chaudière à vapeur depuis le dernier cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

| Le MESSAGE « DÉTARTRE » apparaît après | QUE FAIRE |
|---|--|
| 15 cycles de cuisson à la vapeur 22 heures de durée de cuisson à la vapeur | Un détartrage est recommandé |
| 20 cycles de cuisson à la vapeur 30 heures de durée de cuisson à la vapeur | Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé |

La procédure de détartrage peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du réservoir et du circuit de vapeur interne.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 185 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

Veillez noter : La fonction peut être mise en pause mais, si elle est annulée à quelque moment que ce soit, tout le cycle de détartrage doit être répété depuis le début.

» PHASE 1.1 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

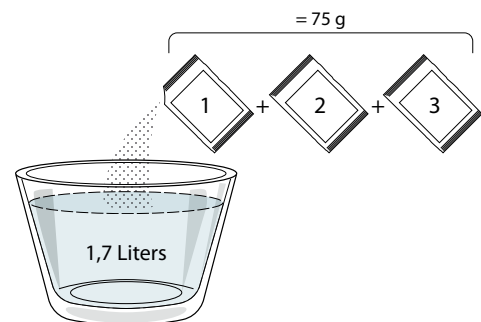
Si le réservoir n'est pas vide, la phase de vidange doit être effectuée avant de lancer le processus de détartrage. Dans ce cas, procéder à la vidange comme décrit dans le paragraphe Vidange. Par contre, si le réservoir ne contient pas d'eau, l'appareil passera automatiquement en PHASE 1.2.

Remarque : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE. ATTENDEZ QUE LA TEMPÉRATURE DIMINUE ».

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

» PHASE 1.2 : DÉTARTRAGE (~120 MIN.)

Lorsque l'écran vous demande de préparer la solution, ajouter 3 sachets (correspondant à 75 g) du détartrant spécial Four WPRO dans 1,7 litre d'eau potable à la température ambiante.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur **START** pour lancer la procédure principale de détartrage.

Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

» PHASE VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran indique <PLACER UN RÉCIPIENT SOUS L'ORIFICE DE VIDANGE D'EAU >, procédez à la vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique.

» PHASE 2.1 : REMPLISSAGE D'EAU

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut lancer le cycle de rinçage.

Lorsque l'écran affiche <REMPLIR LE RÉSERVOIR>, verser de l'eau potable dans le tiroir, jusqu'à ce que le réservoir affiche <RÉSERVOIR REMPLI>.

» PHASE 2.2 : RINÇAGE (~65 min.)

Le système maintenant prêt à lancer le processus de rinçage

final, appuyer sur **START** pour commencer.

» PHASE 2.3 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

Après la dernière vidange, appuyez sur **CLOSE** pour

compléter le détartrage.

Au terme du détartrage, il sera possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

*Le **détartrant** WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu

Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



SILENCE

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



VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :



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



PLUS DE MODES

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

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

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



PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.



INFOS

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

CONSEILS DE CUISSON

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

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

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures.

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

CONVECTION NATURELLE

Les éléments chauffants en haut et en bas de la cavité du four chauffent l'intérieur du four de manière uniforme. Utilisez le 3e niveau. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1ère ou 2ème grille.

Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.

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

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














Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-

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

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


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


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

| Recette | Préchauffage | Température (°C) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|--|--------------|------------------|------------------------|---|
| Gâteaux à pâte levée / Génoise | Oui | 170 | 30 - 50 |  2 |
| Biscuits/Petit pain | Oui | 150 | 20 - 40 |  3 |
| Petits gâteaux/Muffins | Oui | 170 | 20 - 40 |  3 |
| Chouquettes | Oui | 180 - 200 | 30 - 40 |  3 |
| Meringues | Oui | 90 | 110 - 150 |  3 |
| Pizza/Pain/Fougasse | Oui | 190 - 250 | 15 - 50 |  2 |
| Pizza surgelée | Oui | 250 | 10 - 15 |  3 |
| Vol-au-vent/Feuilletés | Oui | 190 - 200 | 20 - 30 |  3 |
| Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes | Oui | 190 - 200 | 45 - 65 |  3 |
| Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg | Oui | 190 - 200 | 80 - 110 |  3 |
| Poulet/Lapin/Canard 1 kg | Oui | 200 - 230 | 50 - 100 |  3 |
| Dinde/Oie 3 kg | Oui | 190 - 200 | 80 - 130 |  2 |
| Poisson au four/en papillote (filet, entier) | Oui | 180 - 200 | 40 - 60 |  3 |

ACCESSOIRES


Grille métallique


Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique


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


Lèche-frite /plaque de cuisson


Lèche-frite contenant 500 ml d'eau






GRILL

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

Si vous souhaitez griller de la viande, choisissez un morceau à épaisseur homogène de manière à obtenir

une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande à l'extérieur, abaissez la position de la grille, éloignant ainsi les aliments du grill. Tournez les aliments à mi-cuisson.

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

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






GRIL TURBO

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

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

Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

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

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

ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



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



Lèchefrite /plaque de cuisson



Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

CHALEUR PULSÉE

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






















































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

Utilisez la 4ème grille pour la cuisson sur une grille uniquement, la 1ère et 4ème pour la cuisson sur deux

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

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

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

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

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

MULTIFLOW

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

CONVECTION FORCÉE

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

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

Utilisez le 3ème ou le 2ème niveau. Attendez la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.

Si le fond de tarte est mou, abaissez la grille et parsemez le fond du gâteau de chapelure de biscuit avant d'ajouter la garniture.

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

VAPEUR PURE

| Recette | Préchauffage | Température (°C) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|--------------------------|--------------|------------------|------------------------|-----------------------|
| Légumes frais (Entier) | - | 100 | 30 - 80 | 2 1 |
| Légumes frais (morceaux) | - | 100 | 15 - 40 | 2 1 |
| Légumes surgelés | - | 100 | 20 - 40 | 2 1 |
| Poisson entier | - | 90 | 40 - 50 | 2 1 |
| Filet de poisson | - | 90 | 20 - 30 | 2 1 |
| Escalopes de poulet | - | 100 | 15 - 50 | 2 1 |
| Œufs | - | 100 | 10 - 30 | 2 1 |
| Fruits (entiers) | - | 100 | 15 - 45 | 2 1 |
| Fruits (Morceaux) | - | 100 | 10 - 30 | 2 1 |

Sélectionner la fonction Pure Steam dans le menu de fonctions manuelles. Régler la température et l'heure de cuisson. Il peut être nécessaire de remplir le réservoir à eau avant de lancer le cycle de nettoyage.


AIR PULSÉ + VAPEUR

| Recette | Niveau de vapeur | Pré-chauffage | Température (°C) | Durée de Cuisson (Min) | Niveau et Accessoires |
|--|------------------|---------------|------------------|------------------------|-----------------------|
| Petit pain/Biscuits | BASSE | - | 140 - 150 | 35 - 55 | 3 |
| | BASSE | - | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | BASSE | - | 140 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Petit gâteau/Muffins | BASSE | - | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 |
| | BASSE | - | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | BASSE | - | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Gâteaux à pâte levée | BASSE | - | 170 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Génoise | BASSE | - | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 |
| Fougasse | BASSE | - | 200 - 220 | 20 - 40 | 3 |
| Pain (miche) | BASSE | - | 170 - 180 | 70 - 100 | 3 |
| Petit pain | BASSE | - | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Baguettes | BASSE | - | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Pommes de terre rôties | MEDIUM | - | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Veau / Bœuf / Porc 1 kg | MEDIUM | - | 180 - 200 | 60 - 100 | 3 |
| Veau / Bœuf / Porc (morceaux) | MEDIUM | - | 160 - 180 | 60 - 80 | 3 |
| Rôti de bœuf saignant 1 kg | MEDIUM | - | 200 - 220 | 40 - 50 | 3 |
| Rôti de bœuf saignant 2 kg | MEDIUM | - | 200 | 55 - 65 | 3 |
| Gigot d'agneau | MEDIUM | - | 180 - 200 | 65 - 75 | 3 |
| Jarrets de porc en ragoût | MEDIUM | - | 160 - 180 | 85 - 100 | 3 |
| Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg | MEDIUM | - | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Morceaux de poulet / pintade / canard (morceaux) | MEDIUM | - | 200 - 220 | 55 - 65 | 3 |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) | MEDIUM | - | 180 - 200 | 25 - 40 | 3 |
| Filet de poisson | ÉLEVÉE | - | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |

ACCESSOIRES


Grille métallique


Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique


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


Lêchefrite /plaque de cuisson


Lêchefrite contenant 500 ml d'eau

CUISSON MAXI

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

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

Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au

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

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

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

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

ÉCO AIR PULSÉ

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

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

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

LEVÉE

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

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

MAINTIEN AU CHAUD

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

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

DÉCONGÉLATION

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



TABLEAU DE CUISSON

| Recette | | Quantité suggérée | Retourne- ment (du temps de cuisson) | Niveau et Accessoires | | |
|---------------------------------|--------------------------|----------------------|---|-----------------------|-------|-------|
| Mets en sauce/ Pâtes au four | Lasagnes fraîches | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 | |
| | Lasagnes surgelées | 500 - 3000 g | — | 2 | 1 | |
| Riz et céréales | Riz | Riz blanc | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | | Riz brun | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | | Riz complet | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | Graines et céréales | Quinoa | 100 - 300 g | - | 2 | |
| | | Millet | 100 - 300 g | - | 3 | |
| | | Orge | 100 - 300 g | - | 3 | |
| | | Épeautre | 100 - 300 g | - | 3 | |
| Viandes | Rôti de bœuf | Rôti de bœuf | 600 - 2000 g | - | 3 | |
| | | Hamburger | 1,5 - 3 cm | 3/5 | 3 | |
| | Rôti de porc | Rôti | 600 - 2500 g | - | 3 | |
| | | Côtes | un plateau | 2/3 | 2 | 1 |
| | Poulet rôti | Entier | 600 - 3000 g | - | 2 | |
| | | Escalope / Blanc | 1 - 5 cm | 2/3 | 3 | |
| | Viande cuite à la vapeur | Saucisses et Würstel | 1,5 - 4 cm | 2/3 | 2 | |
| | | Kebab | une grille | 1/2 | 2 | |
| | | Escalopes de poulet | 1 - 5 cm | - | 2 | |
| | | Escalopes de dinde | 1 - 5 cm | - | 2 | |

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

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







Lèchefrite /plaque de cuisson

Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

| | Recette | | Quantité suggérée | Retourne- ment (du temps de cuisson) | Niveau et Accessoires | |
|------------------------------|---------------------------|----------------------------------|----------------------------|---|-----------------------|-------|
| Poissons | Filets rôtis | Filets/tranches de poisson | 0,5 - 2,5 cm | - | 5 | |
| | | Filets surgelés | 0,5 - 2,5 cm | - | 4 | |
| | Filets à la vapeur | Filets/tranches de poisson | 0,5 - 2,5 cm | - | 3 | 2 |
| | | Filets surgelés | 0,5 - 2,5 cm | - | 3 | 2 |
| | Fruits de mer grillés | Pétoncles | un lèche-frite | — | 4 | |
| | | Moules | un plateau | - | 4 | |
| | | Crevettes | un plateau | - | 4 | 3 |
| | | Crevettes | un plateau | - | 4 | 3 |
| | Fruits de mer/à la vapeur | Pétoncles | 500 - 1000 g | - | 2 | 1 |
| | | Moules | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 |
| | | Crevettes | 100 - 1000 g | - | 2 | 1 |
| | | Crevettes | 500 - 1500 g | - | 2 | 1 |
| | | Calmar | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | | Poulpe | 500 - 2000 g | - | 2 | 1 |
| | Légumes | Légumes rôtis | Pommes de terre - Fraîches | 500 - 1500 g | - | 3 |
| Légumes farcis | | | 100 - 500 g chacun | - | 3 | |
| Légumes rôtis | | | 500 - 1500 g | - | 3 | |
| Légumes gratinés | | Pommes de terre | un plateau | - | 3 | |
| | | Tomates | un plateau | - | 3 | |
| | | Piments | un plateau | - | 3 | |
| | | Brocolis | un plateau | - | 3 | |
| | | Chou-fleur | un plateau | - | 3 | |
| | | Autres | un plateau | - | 3 | |
| Légumes frais à la vapeur | | Pommes de terre entières | 50 - 500 g * | - | 2 | 1 |
| | | Pommes de terre petites/morceaux | un plateau | - | 2 | 1 |
| | | Petits pois | 200 - 2500 g | - | 2 | 1 |
| | | Brocolis | 200 - 3000 g | - | 2 | 1 |
| | | Chou-fleur | 200 - 3000 g | - | 2 | 1 |
| Légumes surgelés à la vapeur | | Petits pois | 200 - 3000 g | - | 2 | 1 |
| Fruits à la vapeur | Entier | 100 - 400 g | - | 2 | 1 | |
| | En morceaux | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 | |

| Recette | | Quantité suggérée | Retourne- ment (du temps de cuisson) | Niveau et Accessoires |
|------------------------|------------------------|---------------------------------|---|------------------------------|
| Gâteaux et pâtisseries | Pâtisseries et tartes | Génoise en moule | 500 - 1200 g | - 2 |
| | | Biscuits | 200 - 600 g | - 3 |
| | | Croissants | un plateau * | - 3 |
| | | Desserts à base de pâte à choux | un plateau * | - 3 |
| | | Tarte en moule | un plateau | - 3 |
| | | Strudel | 400 - 1600 g | - 3 |
| | | Tarte farcie aux fruits | 500 - 2000 g | - 2 |
| Gâteaux salés | | 800 - 1200 g | - | 2 |
| Pain | Petits pains 🍞 | 60 - 150 g chacun | - | 3 |
| | Pain de mie en moule 🍞 | 400 - 600 g chacun | - | 2 |
| | Gros pain 🍞 | 700 - 2000 g | - | 2 |
| | Baguettes 🍞 | 200 - 300 chacun | - | 3 |
| Pizza | Fine | ronde - plateau * | - | 2 |
| | Épaisse | ronde - plateau * | - | 2 |
| | Produits surgelés | 1 - 4 niveaux * | - | 2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 |

ACCESSOIRES

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Grille métallique | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique | Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique | Lèche-frite / plaque de cuisson | Lèche-frite contenant 500 ml d'eau | Panier vapeur |

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
Ne recouvrez pas l'intérieur du

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage

optimal des surfaces internes.

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

ACCESSOIRES

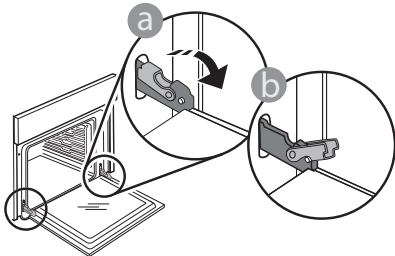
- Immergez les accessoires dans une solution de liquide de lavage après utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge de lavage.

RÉSERVOIR

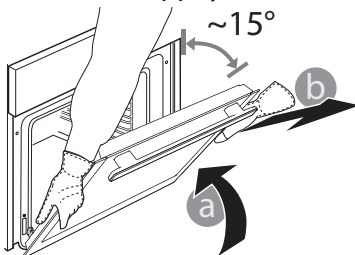
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartre » régulièrement.
Après une longue période d'inutilisation des fonctions vapeur, il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

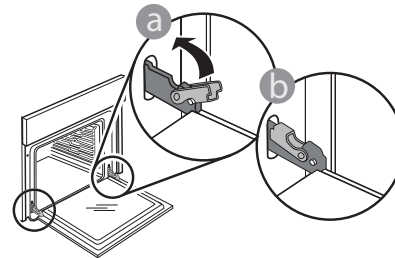


- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

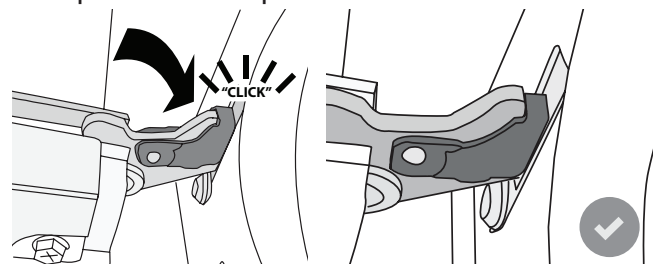


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



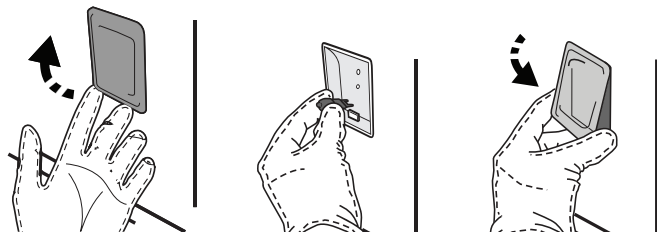
Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Enlevez les supports de grille.
3. Dégagez le capot de l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule.
5. Remplacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
6. Remplacez les supports de grille.
7. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



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

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

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Appuyez sur  puis appuyez sur  WiFi ou regardez sur votre appareil : Il existe une étiquette montrant le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres, débutant par « 88:e7 ».

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

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

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

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible.

Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

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

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

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

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

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

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

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

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

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

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

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

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

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil.

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










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

Vous pouvez créer un nouveau compte, mais rappelez-vous d'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

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

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

DÉPANNAGE

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| Le four ne fonctionne pas. | Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre. | Défaillance du four. | Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  , puis sélectionnez « Réinitialisation d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés. |
| L'alimentation est coupée. | Niveau de puissance erroné. | Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour la changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de modes », puis sélectionnez « Énergie ». |
| La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration. | Mode démonstration en cours. | Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter. |
| L'icône  s'affiche sur l'écran. | Le routeur Wi-Fi est éteint. Les propriétés de paramétrage du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge. | Vérifiez si le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir paragraphe « FAQ Wi-Fi » Si les propriétés de votre réseau sans fil domestique ont changé, effectuez l'appariement au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ». |
| La connectivité n'est pas prise en charge. | Activation à distance non autorisée dans votre pays. | Vérifiez avant de l'acheter si votre pays permet la commande à distance pour les appareils électroniques. |
| La vapeur sort du tiroir pendant la cuisson. | Le niveau d'eau dans le réservoir est bas. | Ajoutez un verre d'eau potable. |

SERVICE APRÈS-VENTE

AVANT DE CONTACTER NOTRE SERVICE APRÈS-VENTE

Voyez si vous pouvez corriger le problème vous-même en utilisant les étapes décrites dans la section Guide de dépannage.

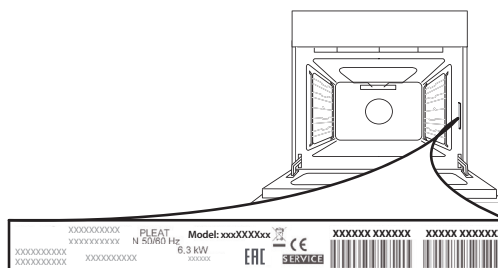
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SI LE PROBLÈME PERSISTE

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

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

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

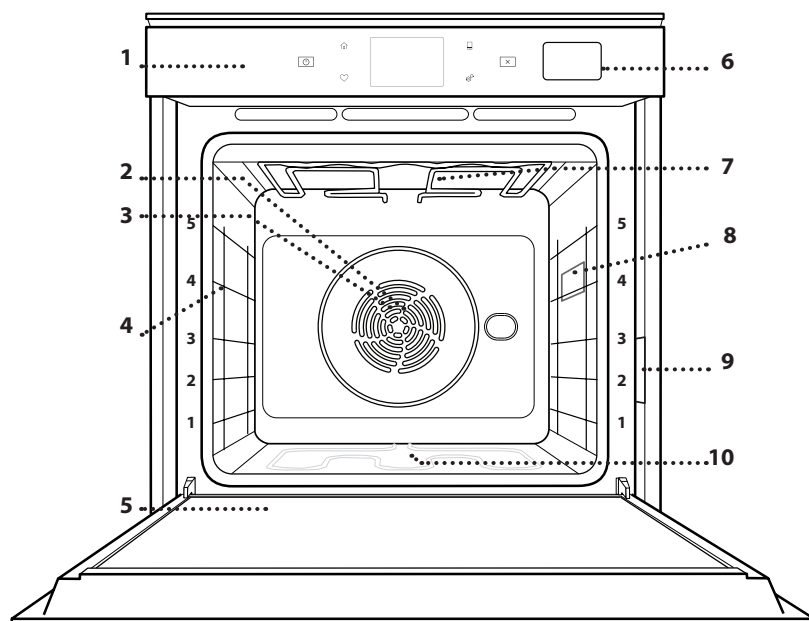


- votre adresse complète ;
- un numéro de téléphone où vous pouvez être rejoint.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

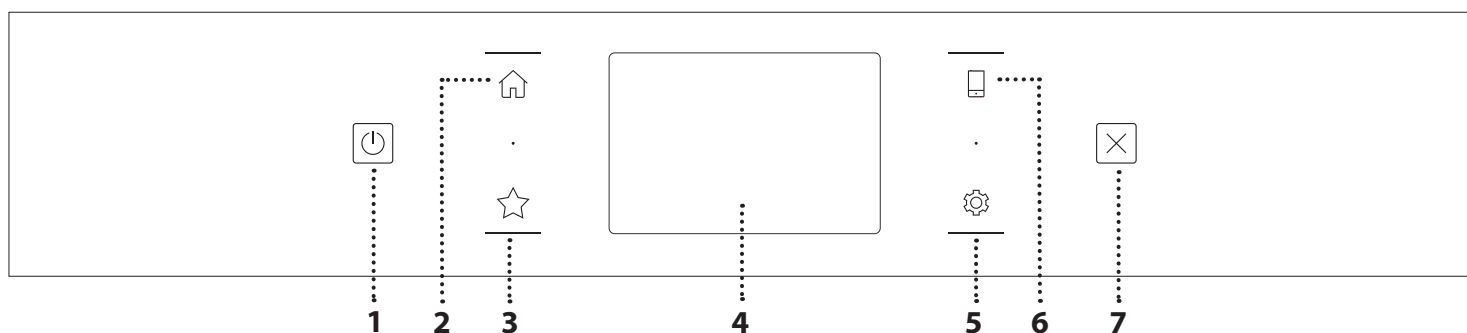
La fiche produit, incluant les données énergétiques de cet appareil, peut être téléchargée à partir du site Web de Bauknecht docs.bauknecht.eu

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

3. FAVORIETEN

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

4. DISPLAY

5. TOOLS

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

6. AFSTANDBEDIENING

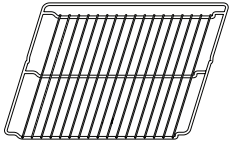
Om het gebruik van de Bauknecht Home Net-app mogelijk te maken.

7. ANNULEREN

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

ACCESSOIRES

ROOSTER



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

OPVANGBAK



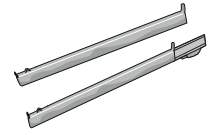
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



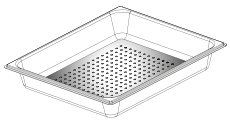
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

STOOBAK



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

* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen

** Gebruik alleen voor de Stoom-functie.

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

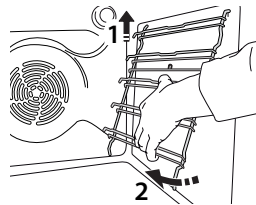
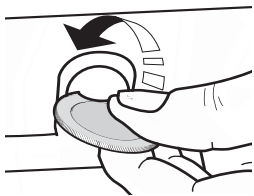
HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

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

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

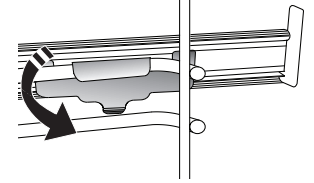
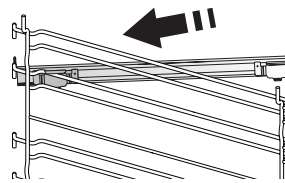
- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif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



DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

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

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



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

BEREIDINGSFUNCTIES



HANDMATIGE FUNCTIES

- **STATISCH**
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- **CONVECTIEBAKKEN**
Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.
- **HETELUCHT**
Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
- **GRILL**
Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **TURBOGRILL**
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, 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.
- **SNEL VOORVERWARMEN**
Om de oven snel voor te verwarmen.
- **MULTIFLOW FUNCTIES**
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.
- **STOMEN**
 - » **PURE STOOM**
Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.
 - » **HETELUCHT + STOOM**
Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebuind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, MEDIUM voor vlees en LAAG voor brood en desserts.

SPECIALE FUNCTIES

- » **ONTDOOIEN**
Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
- » **WARMHOUDEN**
Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.
- » **RIJZEN**
Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.
- » **KANT-EN-KLAAR**
Om kant-en-klaargerechten te bereiden die op kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard (broodjes, taartmix, muffins, pastagerechten en broodproducten). De functie bereidt alle gerechten snel en zorgvuldig; ze kan ook worden gebruikt om reeds bereid voedsel te verwarmen. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Volg de instructies op de verpakking.
- » **MAXI COOKING**
Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.
- » **ECO 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.
- **MY FROZEN FOOD**
Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.



MY MENU

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

De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om door een menu of een lijst te scrollen:

U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.



Om te selecteren of te bevestigen:

Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.

Om terug te keren naar het vorige scherm:


Raak < aan.

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

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

EERSTE GEBRUIK

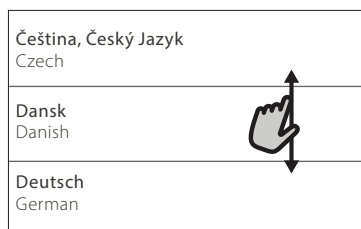
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

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

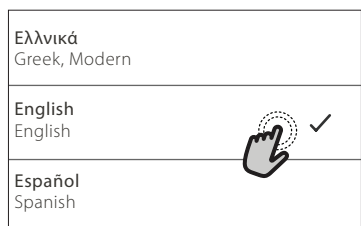
1. DE TAAL SELECTEREN

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

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



- Raak de gewenste taal aan.



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

2. WIFI INSTELLEN

Met de functie My Menu kunt u de oven op afstand bedienen vanaf een mobiel apparaat. Om ervoor te zorgen dat het apparaat vanop een afstand kan worden bediend, moet u eerst het verbindingproces goed afronden. Dit proces is noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

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



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

DE VERBINDING INSTELLEN

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

Minimumvereisten.

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

Zie de app store voor compatibiliteit met Android- of iOS-versies.

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

1. Download de Bauknecht Home Net-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De Bauknecht Home Net-app begeleidt u door alle stappen die hier worden vermeld. U kunt de Bauknecht Home Net-app downloaden via de App 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 verbindingprocedure zal alleen opnieuw moeten worden uitgevoerd als u de instellingen van uw router wijzigt (bijv. netwerknaam of wachtwoord of gegevensverstrekker)

3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

- Raak de 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

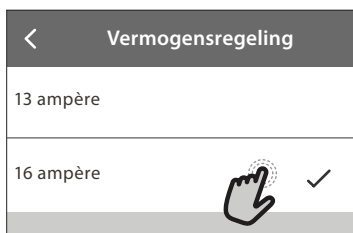
- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

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

4. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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


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



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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

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

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

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



5. DE OVEN VERWARMEN

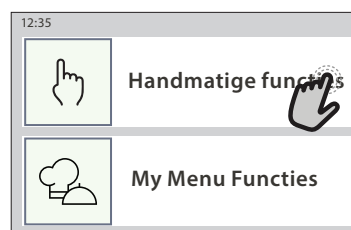
Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

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

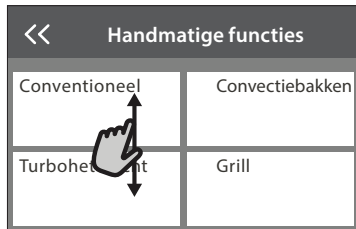
Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

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

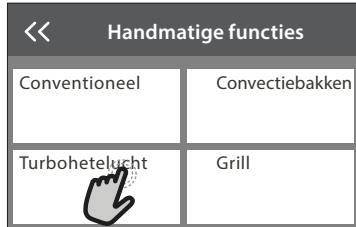
Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.



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



- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.



2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

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



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



DUUR

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

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



- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Raak de waarde van de duur aan en selecteer daarna "STOP" om tijdens de bereiding een ingestelde duur te annuleren en de bereiding zo handmatig te onderbreken.

3. MY MENU-FUNCTIES INSTELLEN

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

- Kies een recept uit de lijst.

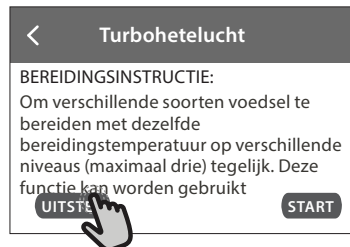
De functies worden weergegeven onderverdeeld in categorieën van levensmiddelen in het "MY MENU FOOD LIST" menu (zie de overeenkomstige tabellen) en volgens de kenmerken van het recept in het "MY MENU SPECIAL OCCASIONS (SPECIALE GELEGENHEDEN)" menu.

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

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

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

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



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

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


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

5. START DE FUNCTIE

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

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

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

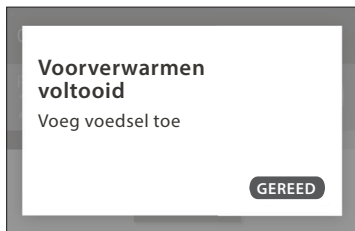
- Druk op  om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

6. VOORVERWARMEN

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



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




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

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

U kunt de standaardinstelling voor het voorverwarmen wijzigen

voor bereidingsfuncties waarbij u dit handmatig kunt doen.

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

7. HET BEREIDEN PAUZEREN

Voor sommige My Menu-functies moeten de etenswaren worden omgedraaid tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

Het is mogelijk dat de oven op dezelfde manier aangeeft het voedsel te controleren nog voor de bereiding is afgerond.

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



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

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

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




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

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

EEN FUNCTIE OPSLAAN

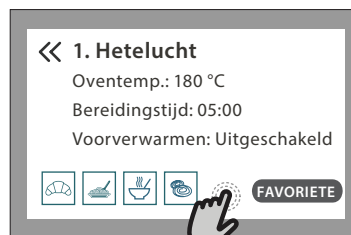
Zodra een functie is uitgevoerd, raakt u  aan om het op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

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


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



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



EENMAAL OPGESLAGEN

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

- Raak het maaltijdsymbool aan om de bijbehorende lijsten te bekijken



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

INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenschermb kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan elke favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Raak "BEWERKEN" aan.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "VOLGENDE" aan: Op het display worden de nieuwe eigenschappen getoond.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

In het favorietenschermb kunt u ook opgeslagen functies verwijderen:

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

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

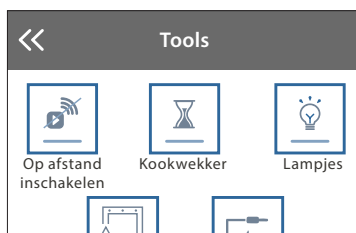
- Druk op ⚙️.
- Selecteer "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijd tijden" aan.
- Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Een tijdsinterval kan alleen met een maaltijd gecombineerd worden.

10. TOOLS

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

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



OP AFSTAND INSCHAKELEN

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

KOOKWEKKER

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

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

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

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op ⚙️.
- Raak ⏰ aan.

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

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



LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.



ZELFREINIGEN

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

Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

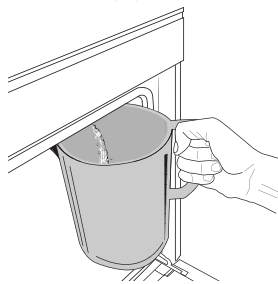
- Verwijder alle hulpstukken uit de oven voordat u de functie activeert.
- Giet, wanneer de oven koud is, 200 ml drinkwater op de bodem van de oven.
- Raak "START" aan om de reinigingsfunctie in te schakelen.

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



AFVOEREN

Met de afvoerfunctie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de tank achterblijft. Voor een optimaal gebruik van het apparaat is het raadzaam om de oven altijd af te voeren bij gebruik met een stoomcyclus.



Zodra u de functie "Afvoeren" hebt geselecteerd, volgt u de aangegeven stappen: Open de deur en plaats een grote kan onder het afvoertuitje rechts op de bodem van het paneel. Houd de kan na de start van het afvoeren in de juiste stand tot het helemaal uitgevoerd is. De gemiddelde duur voor het afvoeren bij volledige

belasting is ongeveer drie minuten.

Indien nodig is het mogelijk om het afvoerproces te onderbreken door op PAUZE op het display te drukken (bijvoorbeeld als de kan al vol water zit tijdens het afvoeren).

De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer: "WATER IS TE HEET: WACHT TOT DE TEMPERATUUR DAALT".



ONTKALKEN

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

Het bericht <ONTKALKCYCLUS NODIG> wordt op het display weergegeven om u eraan te herinneren deze handeling regelmatig uit te voeren.

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

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

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

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

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

» FASE 1.1: AFVOEREN (tot 3 min.)

Als het reservoir niet leeg is, moet de aftapfase worden uitgevoerd alvorens met de eigenlijke ontkalking te beginnen. Ga in dit geval verder met het aftappen zoals beschreven in de paragraaf Afvoeren.

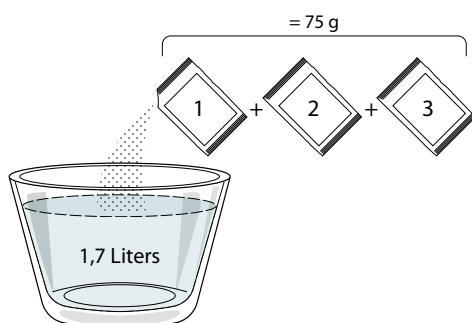
Als het reservoir geen water bevat, zal het apparaat automatisch overgaan op FASE 1.2.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer: "WATER IS TE HEET: WACHT TOT DE TEMPERATUUR DAALT".

De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

» FASE 1.2: ONTKALKEN (~120 MIN.)

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



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u

op **START** om het dementeringsproces te starten.

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

» FASE AFVOEREN (tot 3 min.)

Als het display <PLAATS EEN BAK ONDER DE WATERAFVOEROPENING> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de paragraaf Afvoeren.

» FASE 2.1: VULLEN MET WATER

Om de tank en het stoomcircuit te reinigen, moet de spoelcyclus worden uitgevoerd.

Wanneer op het display <VUL DE TANK> verschijnt, giet dan drinkwater in de lade, totdat op het display <TANK BIJGEVULD> verschijnt.

» FASE 2.2: SPOELEN (~65 min.)

Het systeem is nu klaar om de eindspoeling te starten, druk op **START** om te beginnen.

» FASE 2.3: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)

Druk na de laatste afvoerstep op **CLOSE** om het ontkalken te voltooien.

Als de ontkalkingsprocedure is voltooid, kunt u alle stoomfuncties gebruiken.

*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met www.whirlpool.eu Whirlpool wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.



STIL


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



BEDIENINGSVERGREDELING

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

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool  aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

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





MEER MODI

Om de Sabbat-modus te selecteren en Vermogensregeling te openen.

De Sabbat Modus houdt de oven ingeschakeld in de bakmodus totdat hij wordt uitgeschakeld. De Sabbat Modus gebruikt de conventionele functie. Alle andere bereidings- en reinigingscycli zijn uitgeschakeld. Er zullen geen geluiden weerklinken en de displays zullen geen temperatuurwijzigingen aangeven.

Wanneer de ovendeur wordt geopend of gesloten, zal het ovenlampje niet aan- of uitgaan en de verwarmingselementen zullen niet meteen worden in- of uitgeschakeld.

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



VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.



WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.



INFO

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

KOOKTIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden: recepten, of voorverwarmen nodig is, temperatuur (°C), grillniveau, bereidingstijd (minuten), voorgestelde accessoires en niveau voor de bereiding.

Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.

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

Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

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

CONVENTIONEEL

De verwarmingselementen bovenaan en onderaan in de oven verwarmen de binnenkant van de oven gelijkmatig.

Gebruik steunhoogte 3. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte.

Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.

Deze functie is de beste bereidingsmodus voor het bereiden van delicate desserts op slechts één steunhoogte.














Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Als u de bijgeleverde schalen gebruikt, verwijder dan de andere accessoires die u niet gebruikt uit de oven om de beste resultaten te bekomen en energie te besparen.

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

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

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

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


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

ACCESSOIRES

 Rooster

 Ovenschaal of taartvorm op het rooster

 Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

 Druipplaat / Ovenschaal

 Opvangbak met 500 ml water






GRILL

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

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig

gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere steunhoogte, op een grotere afstand van de grill, om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

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



TURBO GRILL

Bij deze functie worden het bovenste verwarmingselement en de ventilator tegelijkertijd ingeschakeld.

Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de bak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er 500 ml drinkwater in. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd

om.


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


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

ACCESSOIRES


Rooster


Ovenschaal of taartvorm
op het rooster


Opvangbak / Bakplaat
of ovenschaal op rooster


Druipplaat / Ovenschaal


Opvangbak met
500 ml water

HETELUCHT






















































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

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

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

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

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

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

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

MULTIFLOW

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

TURBO HETE LUCHT

Gebruik deze functie voor quiches en groentetaarten of desserts met een vochtige vulling, zoals kaas- en vruchtentaart.

Ze is ook ideaal om voedsel met een hoge watergehalte te bereiden. De ventilator verspreidt de warmte gelijkmatig in de oven. Dit helpt om een constante temperatuur aan te houden en het voedsel meer gelijkmatig te bereiden. Het zorgt ook voor een krokant bovenlaagje terwijl het voedsel aan de binnenkant vochtig blijft en bij broodwaren zorgt het voor een dikkere korst.

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

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

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

PURE STOOM

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

Selecteer de functie Pure stoom in het menu Handmatige functies. Stel de temperatuur en tijd van de bereiding in. Misschien moet u het waterreservoir bijvullen voordat u de cyclus start.

HETELUCHT + STOOM

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

ACCESSOIRES



MAXI COOKING

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

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

Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon

in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

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

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

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

ECO HETE LUCHT

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

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

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

RIJZEN

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

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

WARMHOUDEN

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

Er wordt afgeraden kant-en-klaargerechten langer dan twee uren warm te houden. Denk eraan dat sommige levensmiddelen blijven doorgaren terwijl ze warm worden gehouden: Bedek ze, indien nodig, om te voorkomen dat ze uitdrogen.

BEZIG MET ONTDOOIEN

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



BEREIDINGSTABEL

| Recept | | Aanbevolen hoeveelheid | Omdraaien (van bereidingstijd) | Niveau en Accessoires | | |
|----------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------|-------|-------|
| Stoofschotels/ Gebakken pasta | Verse lasagne | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 | |
| | Diepvrieslasagne | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 | |
| Rijst & Granen | Rijst | Witte Rijst | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | | Zilvervliesrijst | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | | Zilvervliesrijst | 100 - 500 g | - | 2 | 1 |
| | Zaden & Granen | Quinoa | 100 - 300 g | - | 2 | |
| | | Gierst | 100 - 300 g | - | 3 | |
| | | Gerst | 100 - 300 g | - | 3 | |
| | | Spelt | 100 - 300 g | - | 3 | |
| Vlees | Gebraden rundvlees | Rosbief | 600 - 2000 g | - | 3 | |
| | | Hamburger | 1,5 - 3 cm | 3/5 | 3 | |
| | Gebraden varkensvlees | Braadstuk | 600 - 2500 g | - | 3 | |
| | | Ribbetjes | één schaal | 2/3 | 2 | 1 |
| | Gebraden kip | Heel | 600 - 3000 g | - | 2 | |
| | | Filet / Borst | 1 - 5 cm | 2/3 | 3 | |
| | Gestoomd vlees | Worstjes & Knakworst | 1,5 - 4 cm | 2/3 | 2 | |
| | | Kebab | een rooster | 1/2 | 2 | |
| | | Kipfilets | 1 - 5 cm | - | 2 | |
| | | Kalkoenfilets | 1 - 5 cm | - | 2 | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

ACCESSOIRES

Rooster





























Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak met 500 ml water

| Recept | | Aanbevolen hoeveelheid | Omdraaien (van berei- dingstijd) | Niveau en Accessoires | | | |
|-------------------------------|-----------------------|----------------------------|--|-----------------------|---|---|---|
| Vis | Filets gebraden | Visfilets/moten | 0,5 - 2,5 cm | - | 5 | | |
| | | Bevroren filets | 0,5 - 2,5 cm | - | 4 | | |
| | Gestoomde filets | Visfilets/moten 🍷 | 0,5 - 2,5 cm | - | 3 | 2 | |
| | | Bevroren filets 🍷 | 0,5 - 2,5 cm | - | 3 | 2 | |
| | Gegrilde schaaldieren | Jakobsschelp | één schaal | - | 4 | | |
| | | Mosselen | één schaal | - | 4 | | |
| | | Garnalen | één schaal | - | 4 | 3 | |
| | | Garnalen | één schaal | - | 4 | 3 | |
| | Schaaldieren/gestoomd | Coquilles 🍷 | 500 - 1000 g | - | 2 | 1 | |
| | | Mosselen 🍷 | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 | |
| | | Garnalen 🍷 | 100 - 1000 g | - | 2 | 1 | |
| | | Garnalen 🍷 | 500 - 1500 g | - | 2 | 1 | |
| | | Pijlinktvis 🍷 | 100 - 500 g | - | 2 | 1 | |
| | | Inktvis 🍷 | 500 - 2000 g | - | 2 | 1 | |
| | Groenten | Geroosterde groenten | Aardappelen - Vers | 500 - 1500 g | - | 3 | |
| | | | Gevulde groenten | 100 - 500 g elk | - | 3 | |
| Geroosterde groenten | | | 500 - 1500 g | - | 3 | | |
| Gegratineerde groenten | | Aardappelen | één schaal | - | 3 | | |
| | | Tomaten | één schaal | - | 3 | | |
| | | Paprika's | één schaal | - | 3 | | |
| | | Broccoli | één schaal | - | 3 | | |
| | | Bloemkool | één schaal | - | 3 | | |
| | | Andere | één schaal | - | 3 | | |
| | | Gestoomde verse groenten 🍷 | Aardappelen Heel | 50 - 500 g * | - | 2 | 1 |
| Aardappelen klein / partjes | | | één schaal | - | 2 | 1 | |
| Doperwten | | | 200 - 2500 g | - | 2 | 1 | |
| Broccoli | | | 200 - 3000 g | - | 2 | 1 | |
| Bloemkool | | | 200 - 3000 g | - | 2 | 1 | |
| Gestoomde groenten Bevroren 🍷 | | Doperwten 🍷 | 200 - 3000 g | - | 2 | 1 | |
| Gestoomd Fruit 🍷 | | Heel | 100 - 400 g | - | 2 | 1 | |
| | Stukken | 500 - 3000 g | - | 2 | 1 | | |

| Recept | | Aanbevolen hoeveelheid | Omdraaien (van bereidingstijd) | Niveau en Accessoires |
|---------------------|---|------------------------|--|---|
| Taarten en gebakjes | Gebakjes & Gevulde taarten | Sponscake in vorm | 500 - 1200 g | -  |
| | | Koekjes | 200 - 600 g | -  |
| | | Croissants | één schaal * | -  |
| | | Soezendeeg | één schaal * | -  |
| | | Taart in bakvorm | één schaal | -  |
| | | Strudel | 400 - 1600 g | -  |
| | | Vruchtentaart | 500 - 2000 g | -  |
| Hartige cakes | | 800 - 1200 g | -  | |
| Brood | Broodjes  | 60 - 150 g per stuk | -  | |
| | Sandwichbrood in blik  | 400 - 600 g per stuk | -  | |
| | Groot brood  | 700 - 2000 g | -  | |
| | Stokbrood  | 200 - 300 elk | -  | |
| Pizza | Dun | rond - bakplaat * | -  | |
| | Dik | rond - bakplaat * | -  | |
| | Ingevroren | 1 - 4 lagen * | - |  |
| | | | |   |
| | | | |    |
| | | | |     |

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster



Druipplaat / Ovenschaal



Opvangbak met 500 ml water



Stoombak

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen. Gebruik geen stoomreinigers. Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.

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

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Activeer de functie "Zelfreinigen" voor een optimale

reiniging van de interne oppervlakken.

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

ACCESSOIRES

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

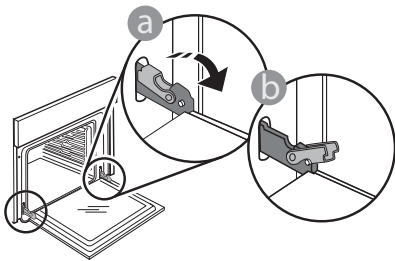
RESERVOIR

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

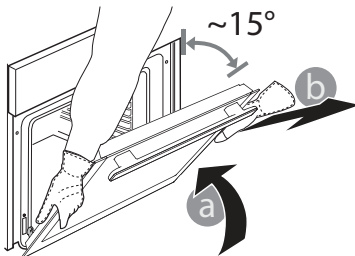
Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

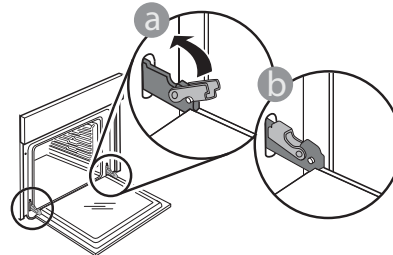


- Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

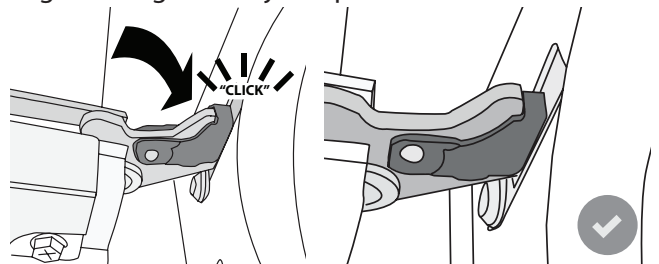


Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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



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



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

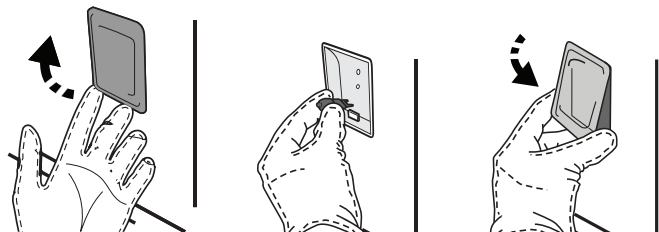
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

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

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

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.



Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

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

Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

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

Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

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

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

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

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

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

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

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

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

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

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

Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het wifi-signaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw wifi uit te breiden, zoals access points, wifi-repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloos netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

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

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

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

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

Routerinstellingen: NAT moet zijn ingeschakeld en de firewall en het DHCP moeten correct zijn geconfigureerd.

Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2.

Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen.

Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.

Hoe kan ik controleren of gegevens worden verzonden?

Nadat het netwerk is ingesteld, schakelt u de voeding uit, u wacht 20 seconden en zet dan de oven aan: Controleer of de app de UI-status van het apparaat weergeeft.

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.

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

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

Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen?

U kunt dezelfde instellingen (netwerknamen en -wachtwoord) 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  aan en selecteer vervolgens "Factory Reset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd. |
| De stroomvoorziening in huis valt uit. | Vermogensinstelling is verkeerd. | Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Druk op  , selecteer  "Meer modi" en selecteer daarna "Vermogensregeling" om het vermogen te veranderen. |
| De functie is niet beschikbaar in de demo-modus. | De demo-modus is actief. | Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten. |
| Het symbool  wordt op het display weergegeven. | De wifi-router staat uit. De eigenschappen van de routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund. | Controleer of de wifi-router verbonden is met het internet. Controleer of de sterkte van het wifi-sigitaal dichtbij het apparaat goed is. Probeer de router te herstarten. Zie paragraaf "FAQ wifi" Als de eigenschappen van uw draadloos thuisnetwerk zijn gewijzigd, voert u de koppeling op het netwerk uit: Druk op  , raak  "Wifi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk". |
| De connectiviteit wordt niet ondersteund. | Op afstand inschakelen niet toegestaan in uw land. | Controleer vóór de aankoop of afstandsbediening voor elektronische apparaten in uw land toegestaan is. |
| Er komt stoom uit de lade tijdens de bereiding. | Laag waterpeil in het reservoir. | Voeg een glas drinkwater toe. |

KLANTENSERVICE

VOORDAT U DE KLANTENSERVICE BELT

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

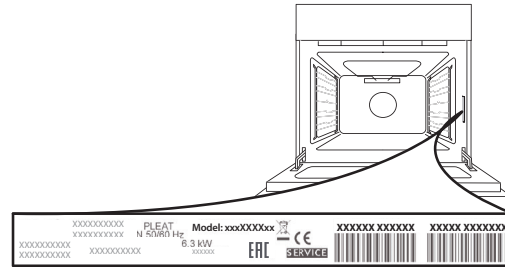
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

ALS DIT OOK NIET HELPT

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

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

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



- uw volledige adres;
- een telefoonnummer.

TECHNISCHE GEGEVENS

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