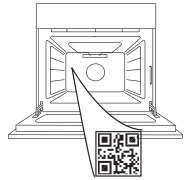




**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**

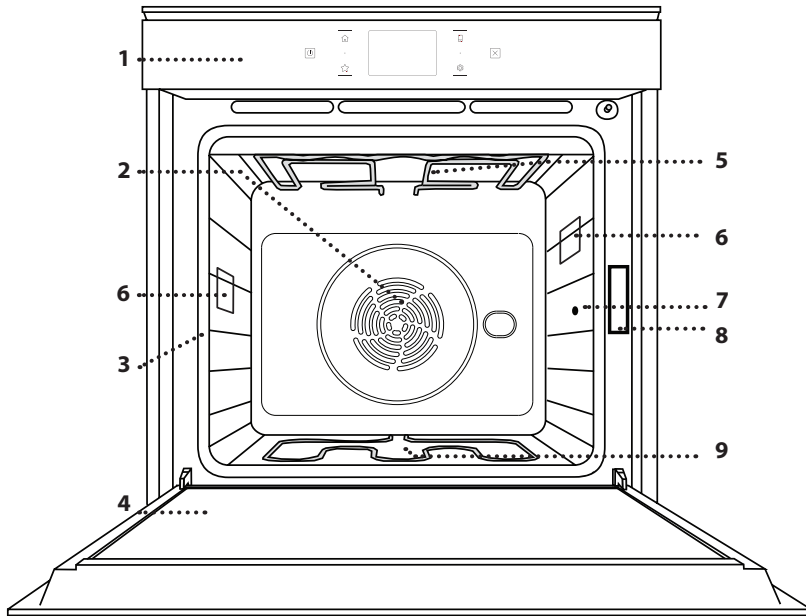
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



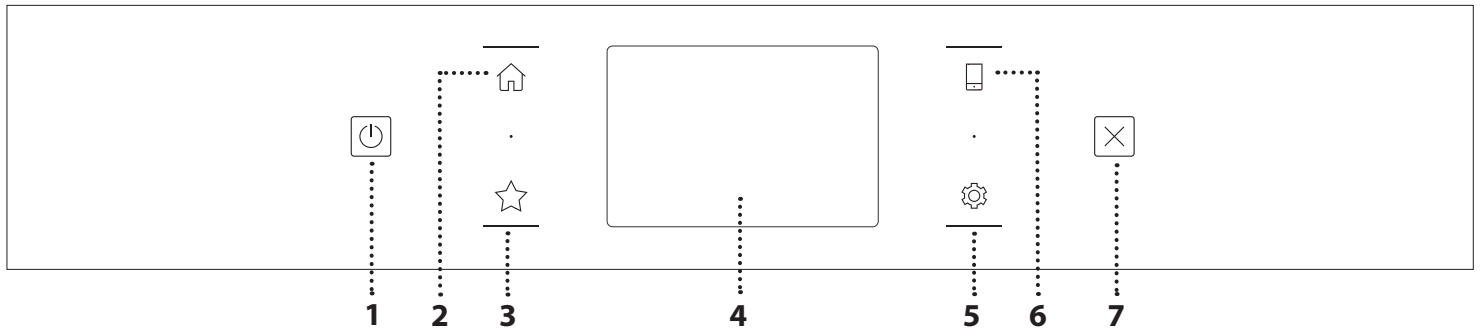
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



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

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



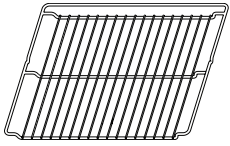
- 1. ON / OFF**  
For switching the oven on and off.
- 2. HOME**  
For gaining quick access to the main menu.

- 3. FAVORITE**  
For retrieving up the list of your favorite functions.
- 4. DISPLAY**
- 5. TOOLS**  
To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

- 6. REMOTE CONTROL**  
To enable use of the Bauknecht Home Net App.
- 7. CANCEL**  
To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

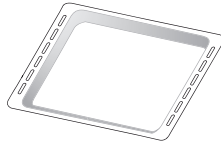
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



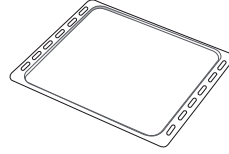
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

## DRIP TRAY



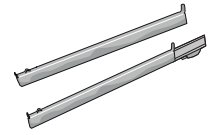
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY



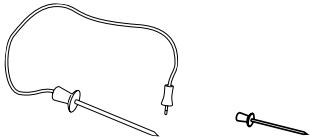
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

## FOOD PROBE



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

\* Available only on certain models

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

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

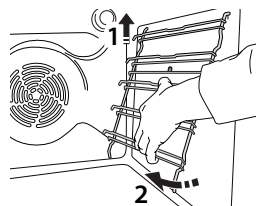
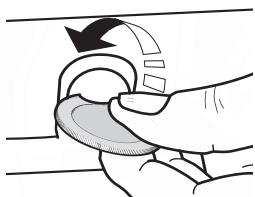
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

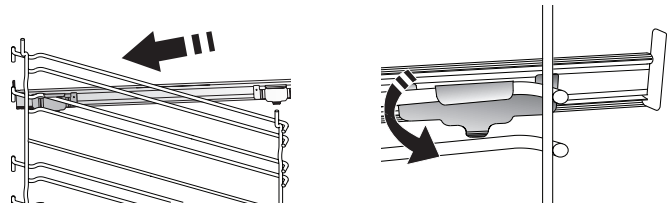
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into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



## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

## COOKING FUNCTIONS



### MANUAL FUNCTIONS

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

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

- » **MAXI COOKING**

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

- » **ECO FORCED AIR**

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

- **MY FROZEN FOOD**

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



### MY MENU

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

The oven does not have to be preheated.

# HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



**To scroll through a menu or a list:**

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



**To select or confirm:**

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

**To go back to the previous screen:**

Tap < .

**To confirm settings or access the next screen:**

Tap "SET" or "NEXT".

## FIRST TIME USE

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

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

### 1. SELECT THE LANGUAGE

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

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

Tapping < will take you back to the previous screen.

### 2. SETTING UP WIFI

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

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

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

#### HOW TO SET UP THE CONNECTION

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

Minimum requirements.

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

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

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

#### 1. Download the Bauknecht Home Net App

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

#### 2. Create an account

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

#### 3. Register your appliance

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

#### 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 of the day.
- Tap "SET" to confirm.

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

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

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

### 4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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


## 5. HEAT THE OVEN

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

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

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

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

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


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

### 2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

#### TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

#### DURATION

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

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

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

### 3. SET MY MENU FUNCTIONS

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

- Choose a recipe from the list.

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

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

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

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

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

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


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

### 4. SET START DELAY

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

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

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required 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  to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

## 7. PAUSING COOKING

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

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

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



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

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

## 8. END OF COOKING

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

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


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

## 9. FAVORITES

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

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

### HOW TO SAVE A FUNCTION


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

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


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

### ONCE SAVED

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

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

- Tap the meals icon to show the relevant lists.

Tapping  also enables you to view your history of most recently used functions.

- Scroll through the prompted list.


- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

## CHANGING THE SETTINGS



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

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

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

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

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

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

Each time slot can be combined with one meal only.

## 10. TOOLS

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

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



### REMOTE ENABLE

To enable use of the Bauknecht Home Net App.



### KITCHEN TIMER



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

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

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

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

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

## LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

## SELF-CLEAN

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

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


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

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

## PROBE

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

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

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

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

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

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

## USING THE FOOD PROBE

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

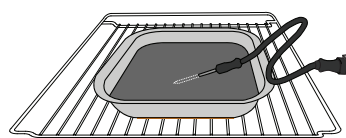
The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into the food in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

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

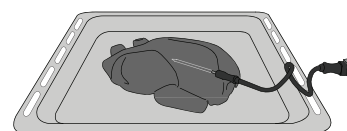
**FISH (whole):** Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

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

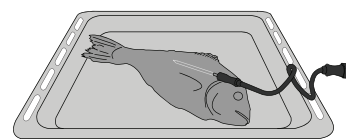
ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



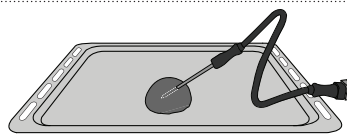
Lasagna



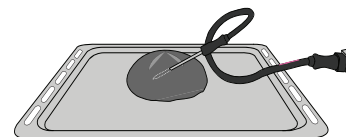
Whole Chicken



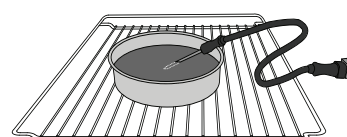
Fish



Rolls



Big Bread



Cake

## MUTE

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

## CONTROL LOCK

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

To activate the lock:

- Tap the  icon.



To deactivate the lock:

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

## MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.

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

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

## PREFERENCES

For changing several oven settings.

## WIFI

For changing settings or configuring a new home network.

## INFO

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

# COOKING TABLE

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

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Food probe



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

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

\*\* Turn food halfway through cooking.

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

#### HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

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

#### FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection  
bake



Grill



TurboGrill



MaxiCooking

































Multilevel



Eco Forced air




# COOKING TABLE

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

ACCESSORIES

 Wire shelf
































































 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water


 Food probe

	Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info	
MEAT	Roasted Turkey & Goose	Roast Goose	2 	600 - 3000 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Stuffed Roast Goose	2 	600 - 3000 g *	
		Turkey Pieces	3 	600 - 3000 g *	
		Fillet / Breast	5  4 	1 - 5 cm	
Meat dishes	Kebab	5  4 	1 grid	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 1/2 of cooking time	
	Sausages & Wurstel	5  4 	1.5 - 4 cm	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to avoid cracking. Turn at 2/3 of cooking time	
FISH	Roasted whole fish	Salmon	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Hake	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Cod	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Seabass	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Seabream	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Mullet	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Whole Fish	3  2  	0.2 - 1.5 kg *	
		Fish In Salt Crust	3 	0.2 - 1.5 kg *	
FISH	Roasted fillets & steaks	Tuna Steak	3  2 	1 - 3 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Salmon Steak	3  2 	1 - 3 cm	
		Swordfish Steak	3  2 	0.5 - 2.5 cm	
		Cod Steak	3  2 	100 - 300 g	
		Seabass Fillet	3  2 	50 - 150 g	
		Seabream Fillet	3  2 	50 - 150 g	
		Other Fillets	3  2 	0.5 - 2.5 cm	
		Fish Fillets	3  2 	0.5 - 2.5 cm	
Grilled seafood	Scallops	4 	one tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley	
	Gratin Mussels	4 	one tray	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer	
	Shrimps	4  3 	one tray		
	Prawns	4  3 	one tray		
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Potatoes	3 		500 - 1500 g
		Stuffed Vegetables	3 	100 - 500 g each	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Other Vegetables	3 	500 - 1500 g	
	Gratin Vegetables	Potatoes	3  	1 tray	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Tomatoes	3  	1 tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Peppers	3  	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning
		Broccoli	3 	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cauliflowers	3	1 tray	
		Others	3	1 tray	

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

ACCESSORIES

 Wire shelf




















 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water


 Food probe

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

## ACCESSORIES



Wire shelf



Oven tray or cake tin  
on wire shelf



Drip tray / Baking tray  
or oven tray on wire  
shelf



Drip tray / Baking tray



Drip tray with  
500 ml of water



Food probe

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

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

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

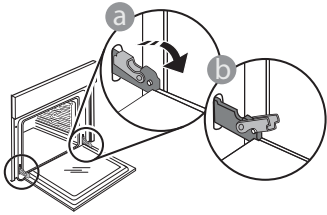
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

## ACCESSORIES

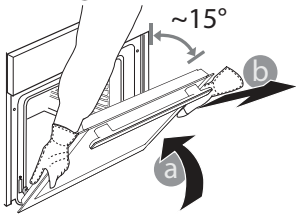
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

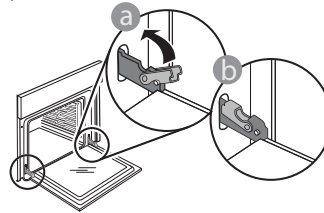


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

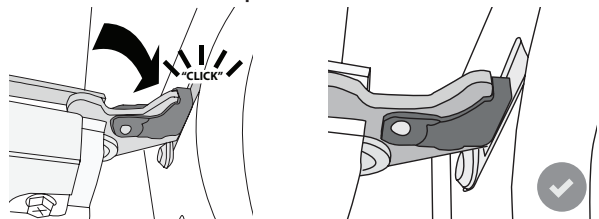


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



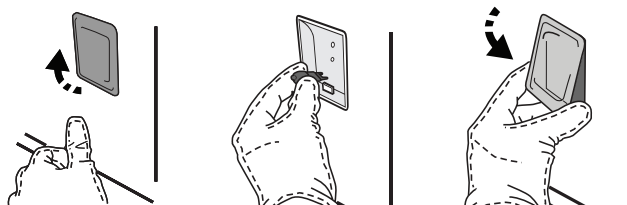
Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



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

## REPLACING THE LAMP

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



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

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

## WIFI FAQs

### Which WiFi protocols are supported?

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

### Which settings need to be configured in the router software?

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

### Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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

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

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

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

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

### Where can I find the appliance's MAC address?

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

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

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

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

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

### How far should the router be from the oven?

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

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

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


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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

---

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

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

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

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

**How can I check whether data is being transmitted?**

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

Some settings take several seconds to appear in the app.

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











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

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

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

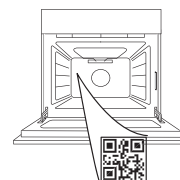


## TROUBLESHOOTING

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

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- 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.

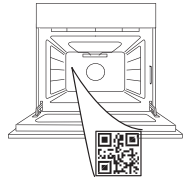




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

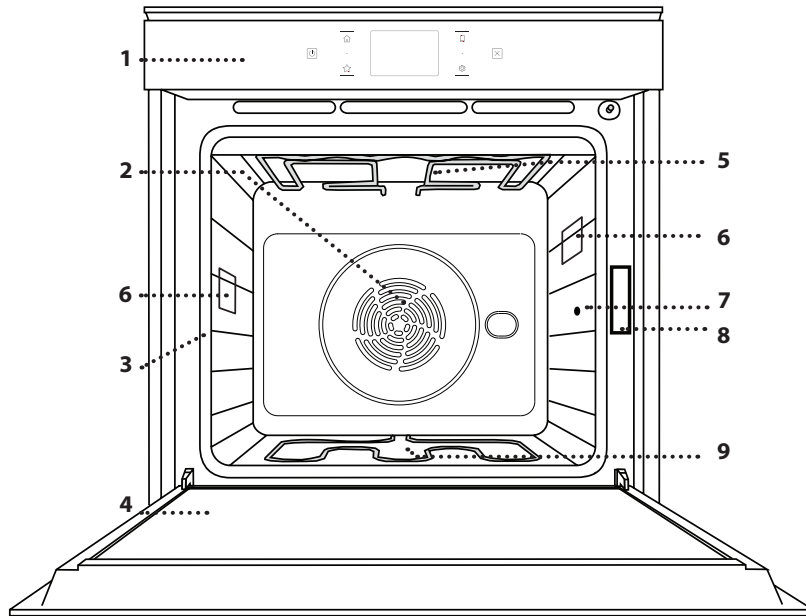
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an

**BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN**



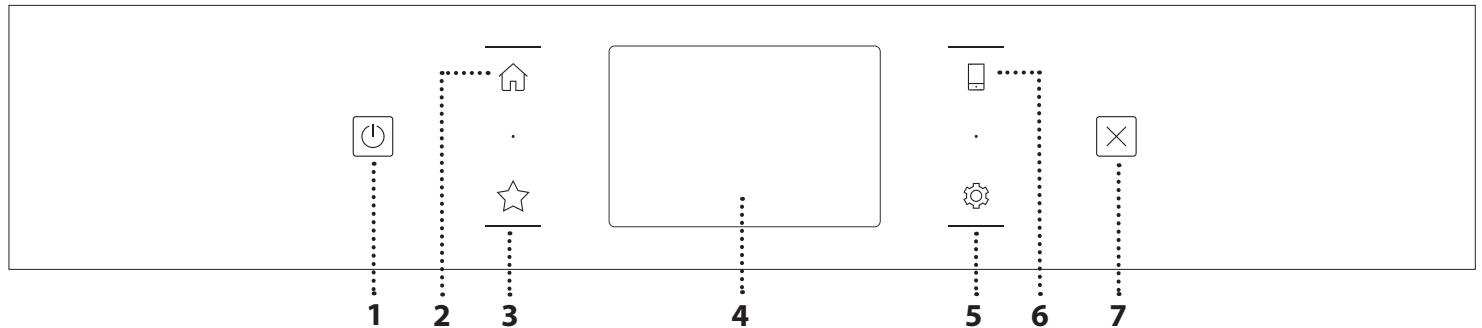
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

### 2. HOME

Für den Schnelzugriff auf das Hauptmenü.

### 3. FAVORIT

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

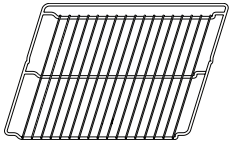
Um die Nutzung der Bauknecht Home Net App zu ermöglichen.

### 7. ABBRECHEN

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

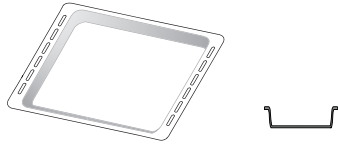
# ZUBEHÖR

## ROST



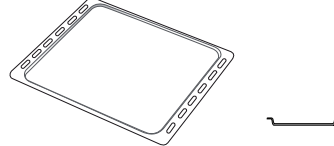
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

## FETTPFANNE



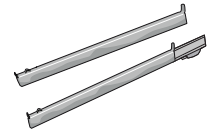
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



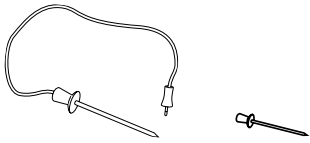
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

## BACKAUSZÜGE \*



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

## SPEISESONDE



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

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

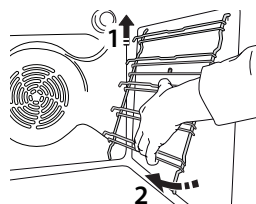
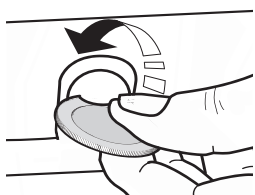
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

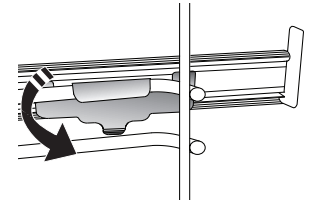
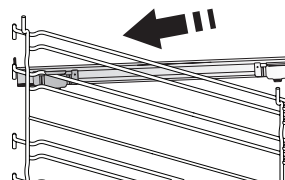
## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- 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.



## EINSETZEN 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.
- **UMLUFT**  
Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **HEISSLUFT**  
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. 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.
- **GRILL + HEISSLUFT**  
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.
- **FAST PREHEAT (SCHNELLAUFHEIZEN)**  
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **MULTILEVEL**  
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **SONDERFUNKTIONEN**
  - » **AUFTAUEN**  
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
  - » **WARMHALTEN**  
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
- » **AUFGEHEN LASSEN**  
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.
- » **FERTIGGERICHTE**  
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 GAREN**  
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.
- » **ECO HEISSLUFT**  
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 erst dann geöffnet werden, wenn 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 es, alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen in 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 < .

**Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:**

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

# ERSTER GEBRAUCH

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

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

## 1. 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 Live 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 1280 x 720-Bildschirm (oder höhere Auflösung) oder iOS.

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

Drahtlosrouter: 2,4 GHz 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 My Menu Live App im iTunes Store oder im Google Play Store herunterladen.

### 2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

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

### 3. Registrieren Sie Ihr Gerät

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

## 4. Verbindung mit dem WiFi

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

Wenn Ihr Router WPS 2,0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie „MANUELL“, dann tippen Sie auf „WPS Einrichtung“: Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

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

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

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

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

## 3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt.

Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen.

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

- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

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

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.

- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

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

## 4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

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

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

## 5. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Entfernen Sie Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen und entnehmen Sie sämtliche Zubehörteile.

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 My Menu 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 „ESSEN“ Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im „LIFESTYLE“ 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.

Einige der My Menu-Funktionen erfordern den Gebrauch der Speisensonde. Stecken Sie diese ein, bevor Sie die Funktion auswählen. Befolgen Sie für beste Ergebnisse mit der Sonde die Empfehlungen im entsprechenden Abschnitt.


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

## 4. EINSTELLEN DER STARTVORWAHL

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

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

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


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

## 5. DIE FUNKTION STARTEN

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

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

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

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

## 6. VORHEIZEN


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

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

- 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 Vorheizooption bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

- Wählen Sie eine Funktion, die es 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 Funktionen erfordern, dass die Speise während des Garens gewendet wird. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.

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

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

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

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

## 8. ENDE DES GARVORGANGS

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

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

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

## 9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihre Lieblingsrezepte.

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

### ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

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

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

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.
- Tippen Sie auf „FAVORIT“, um die Funktion zu speichern.

### NACH DEM SPEICHERN

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

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

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

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

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

### ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu jedem Favoriten



ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

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

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

- Tippen Sie auf ★ bei der entsprechenden Funktion.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“.

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

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

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

## 10. EXTRAS

Drücken Sie  , um das Menü „Extras“ 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 eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen.

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

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie  .
- Tippen Sie auf  .

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

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



### LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

## REINIGUNG

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


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

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

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

## SONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleisches während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür.

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

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

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

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

## VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

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

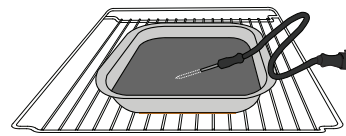
Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in das Gargut einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

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

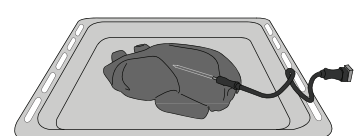
**FISCH** (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

**BACKEN:** Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit My Menu Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne

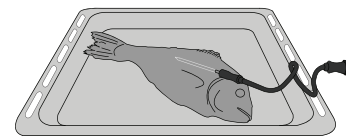
dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



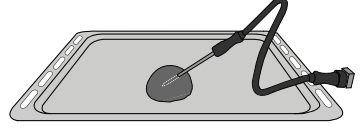
Lasagne



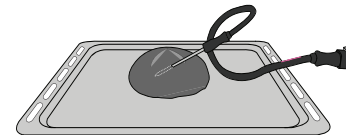
Hähnchen (ganz)



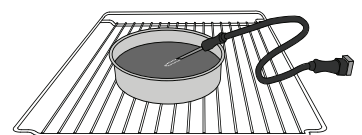
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen

## STUMM

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

## BEDIENSPERRE

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

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das  Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

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

## MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.

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

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

## VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.

## WIFI



























































































Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.

## INFO

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



# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Rührteig		Ja	170	30 – 50	 2
		Ja	160	30 – 50	 2
		Ja	160	30 – 50	 4  1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 – 200	30 – 85	 3
		Ja	160 – 200	35 – 90	 4  1
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 – 40	 3
		Ja	140	30 – 50	 4
		Ja	140	30 – 50	 4  1
		Ja	135	40 – 60	 5  3  1
Kleingebäck / Muffins		Ja	170	20 – 40	 3
		Ja	150	30 – 50	 4
		Ja	150	30 – 50	 4  1
		Ja	150	40 – 60	 5  3  1
Beignets		Ja	180 – 200	30 – 40	 3
		Ja	180 – 190	35 – 45	 4  1
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	 5  3  1
Meringen		Ja	90	110 – 150	 3
		Ja	90	130 – 150	 4  1
		Ja	90	140 – 160 *	 5  3  1
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	 2
		Ja	190 – 230	20 – 50	 4  1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 – 240	25 – 50 *	 5  3  1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 15	 3
		Ja	250	10 – 20	 4  1
		Ja	220 – 240	15 – 30	 5  3  1
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	 3
		Ja	180 – 190	45 – 60	 4  1
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	 5  3  1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20 – 30	 3
		Ja	180 – 190	20 – 40	 4  1
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	 5  3  1
Lasagne, Aufläufe, überbackene Pasta, Cannelloni		Ja	190 – 200	45 – 65	 3

ZUBEHÖR



REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 – 150	
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 – 200	80 – 130	
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 – 200	40 – 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 60	
Toast		-	3 (hoch)	3 – 6	
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	
Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger		-	2 – 3 (mittel – hoch)	15 - 30 **	
Brathähnchen 1 – 1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 – 25	
Kekse / Plätzchen	 Plätzchen	Ja	135	50 – 70	
Törtchen	 Törtchen	Ja	170	50 – 70	
Pizza rund	 Pizza rund	Ja	210	40 – 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	 Menu	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 – 100 *	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 – 100 *	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 – 50 *	
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 – 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Geflügel, Lamm)		-	200	50 – 100 *	

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

\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

\*\*\* Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

#### LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

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

Gartemperaturen und Garzeiten sind Richtwerte und hängen von der Lebensmittelmenge und der Art des verwendeten Zubehörs ab.

Verwenden Sie zunächst die niedrigsten empfohlenen Einstellungen. Wenn die Speisen nicht genug gegart sind, schalten Sie auf höhere Einstellungen.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

FUNKTIONEN

Ober-/  
Unterhitze

Heißluft

Umluft

Grill

Grill + Heißluft

Maxi Cooking

Multilevel

Eco Heißluft



# GARTABELLE

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

## ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform auf Rost



Fettpfanne / Backblech  
oder Bräter auf Rost





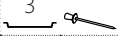

































Fettpfanne /  
Backblech

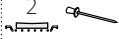

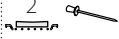

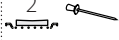

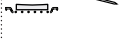











Fettpfanne mit  
500 ml Wasser



Speisesonde



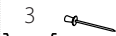
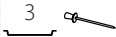
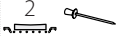
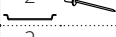
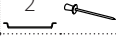
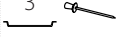
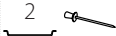












Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehöerteile	Menge	Info Garvorgang	
FLEISCH	Puten- & Gänsebraten	Gänsebraten	 2	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Gefüllte Gans	 2	600 - 3000 g *	
		Putenteile	 3	600 - 3000 g *	
	Fleischgerichte	Filet / Brust	 5	1 - 5 cm	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben. Bei 2/3 der Gardauer wenden
			 4		
		Kebab	 5	1 Gitterrost	
FISCH	Gebratener Fisch (ganz)	Würste & Würstchen	 5	1,5 - 4 cm	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um Rissbildung zu vermeiden. Bei 2/3 der Gardauer wenden
		Lachs	 3	0,2 - 1,5 kg *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Seehecht	 3	0,2 - 1,5 kg *	
		Kabeljau	 3	0,2 - 1,5 kg *	
		Wolfsbarsch	 3	0,2 - 1,5 kg *	
		Dorade	 3	0,2 - 1,5 kg *	
		Meeräsche	 3	0,2 - 1,5 kg *	
		Ganzer Fisch	 3	0,2 - 1,5 kg *	
	Fisch im Salzmantel	 3	0,2 - 1,5 kg *		
	Gebratene Filets & Steaks	Thunfischsteak	 3	1 - 3 cm	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Lachssteak	 3	1 - 3 cm	
		Schwertfischsteak	 3	0,5 - 2,5 cm	
		Kabeljau-Steak	 3	100 - 300 g	
		Wolfsbarschfilet	 3	50 - 150 g	
Doradefilet		 3	50 - 150 g		
Sonstige Filets		 3	0,5 - 2,5 cm		
Fischfilets		 3	0,5 - 2,5 cm		
Fisch / Meeresfrüchte gegrillt	Jakobsmuscheln	 4	ein Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen	
	Gratinierte Muscheln	 4	ein Blech	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen	
	Garnelen	 4	ein Blech		
	Garnelen	 4	ein Blech		
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Kartoffeln	 3	500 - 1500 g	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Gefülltes Gemüse	 3	jeweils 100 - 500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Sonstiges Gemüse	 3	500 - 1500 g	
	Gemüsegratin	Kartoffeln	 3	1 Blech	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Tomaten	 3	1 Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
		Paprika	 3	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Brokkoli	 3	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchameloße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Blumenkohl	 3	1 Blech	
		Weiteres	 3	1 Blech	

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
Rührkuchen	Biskuit in Kuchenform	 2 	500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Obstrührkuchen in Kuchenform	 2 	500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept mit gehobeltem oder geschnittenem frischem Obst zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Schokoladenkuchen in Kuchenform	 2 	500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Biskuit in Tortenform	 2 	500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes und gefettetes Backblech
Gebäck & gefüllte Pasteten	Kekse / Plätzchen	 3	200 – 600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech
	Croissants (frisch)	 3	ein Blech	
	Croissants (tiefgekühlt)	 3	ein Blech	Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Servieren abkühlen lassen
	Brandteig	 3	ein Blech	
	Meringen	 3	jeweils 10 - 30 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20-24 Stücke auf einem gefetteten Backblech formen
	Torte in Form	 3	400 – 1600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen
	Strudel	 3	400 – 1600 g	Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
	Obstkuchen	 3	500 – 2000 g	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen

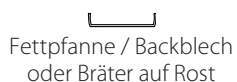
KUCHEN & GEBÄCK

ZUBEHÖR



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

## ZUBEHÖR



# REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

## AUßENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine 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 er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die

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

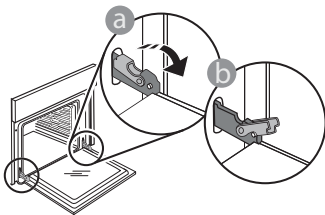
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreinerer reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

## ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

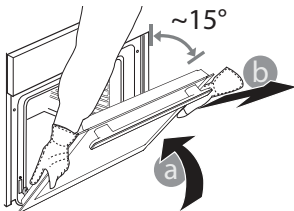
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



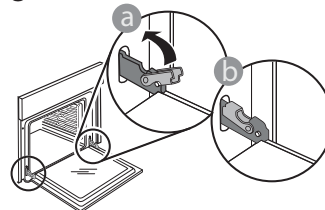
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

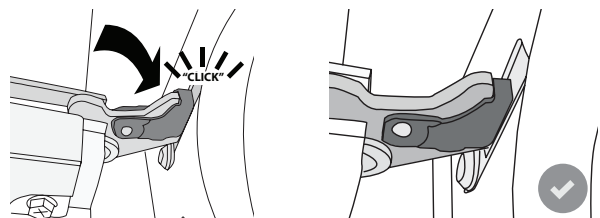


**Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



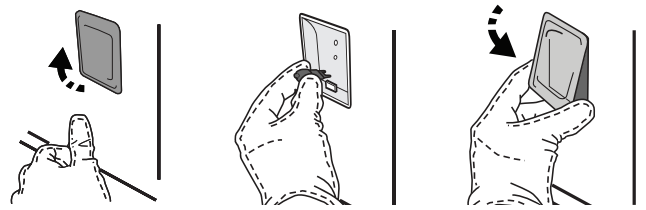
Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, ob sich die Haken in der korrekten Position befinden.



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

## AUSWECHSELN DER LAMPE

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Entnehmen Sie die Seitengitter.
- Nehmen Sie die Glühlampenabdeckung ab.
- Ersetzen Sie die Lampe.
- Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
- Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.



Bitte beachten: 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.

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

## WiFi FAQs

### Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

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

### Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

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

### Wo kann ich die MAC-Adresse des Haushaltsgerätes finden?

Drücken Sie , tippen Sie dann auf  WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Auf einem Schild sind SAID- und MAC-Adressen angegeben. Die MAC-Adresse besteht aus einer Kombination von Zahlen und Buchstaben, die mit "88:e7" beginnt.

### 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, ob die von Ihnen verbundenen Geräte 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, Ihren Heim-WiFi-Kanal zu verwenden.



---

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

Das Gerät 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 ordnungsgemäß konfiguriert sein.

Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

Funkanbiereinstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie andere Geräte als Computer 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, ob die App den UI-Status des Geräts zeigt. Wählen Sie einen Zyklus oder eine andere Option aus und überprüfen Sie seinen Status in der App.

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

**Ich habe meinen Router gewechselt – was muss ich tun?**

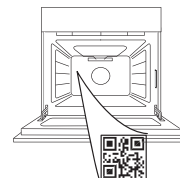
Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

# 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  „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie  , wählen Sie  „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“ aus.
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Das  -Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im Abschnitt „WiFi FAQs“ nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.
Der Touchscreen Bildschirm funktioniert nicht richtig.	Dauerhafte Benutzung. Überlastungssystem.	Halten Sie  mindestens 15 Sekunden lang gedrückt. Schalten Sie den Ofen ein und prüfen Sie, ob der Fehler weiterhin besteht.

## Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

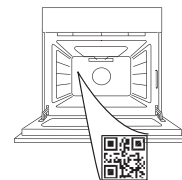
- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



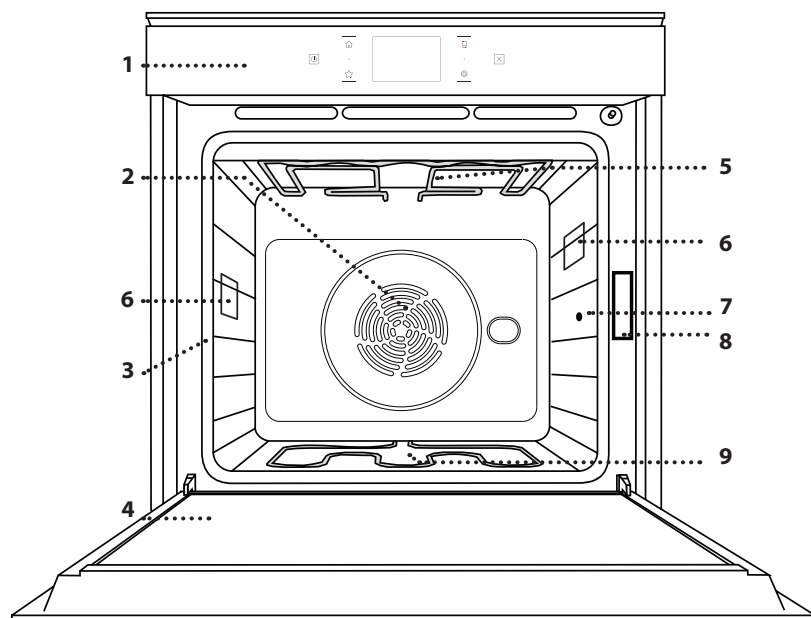
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

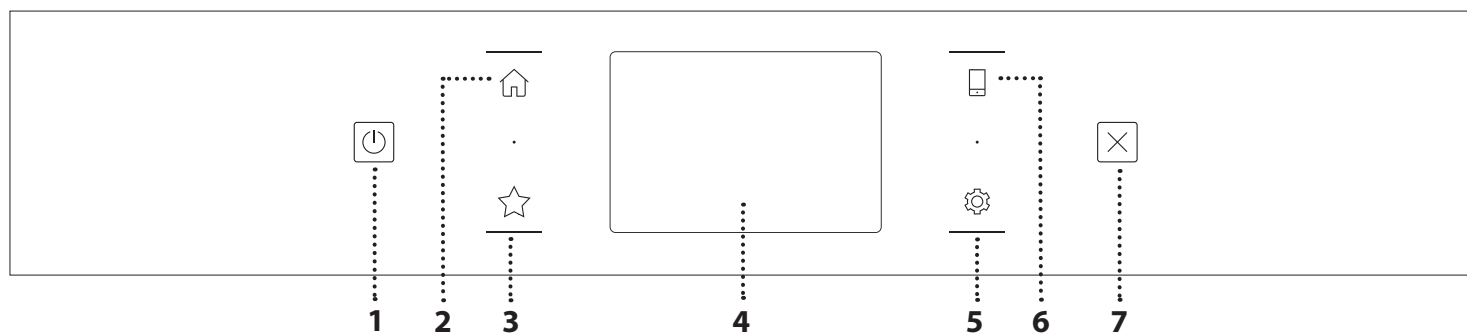
**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE  
SUR VOTRE APPAREIL POUR  
OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant  
d'utiliser l'appareil.**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

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

**DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE****1. ON/OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

**2. ACCUEIL**

Pour accéder rapidement au menu principal.

**3. FAVORI**

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

**4. ÉCRAN****5. OUTILS**

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

**6. TÉLÉCOMMANDE**

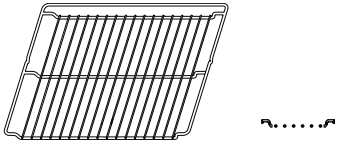
Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

**7. ANNULATION**

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

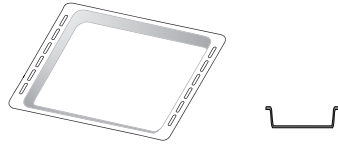
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



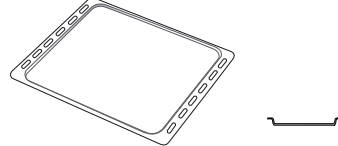
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

## LÈCHEFRITE



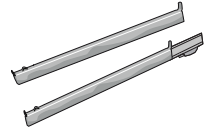
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



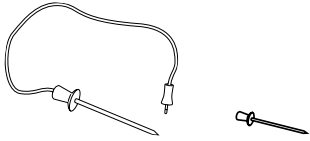
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

## RAILS TÉLESCOPIQUES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

## SONDE POUR ALIMENTS



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

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

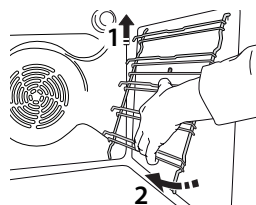
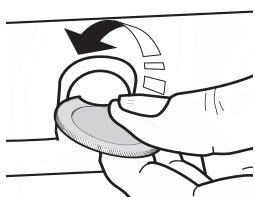
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit 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.

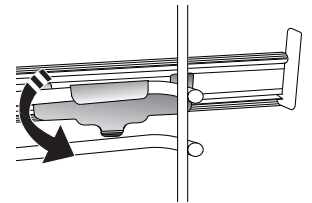
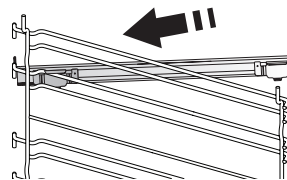
## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- 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)

Enlever les supports de grille du four et enlever 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.
- **CONVECTION FORCÉE**  
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **AIR PULSÉ**  
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction 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 griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). 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.
- **MULTILEVEL (MULTI-NIVEAU)**  
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
  - » **DÉCONGELER**  
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez 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 les réglages ou accéder 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 Live 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 de configuration.

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

### COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

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

Conditions requises minimales.

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

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

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

#### 1. Téléchargez l'application Bauknecht Home Net

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

#### 2. Créer un compte

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

#### 3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer

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

#### 4. Connexion au Wi-Fi

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

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

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

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

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

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

### 3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler l'heure du jour.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

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

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

### 4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

### 5. CHAUFFER LE FOUR

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

Avant de commencer à cuire des aliments, il est donc recommandé de chauffer le four à vide afin d'éliminer les éventuelles odeurs.


Retirez le carton de protection ou le film transparent du four et

enlevez tous les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

### 2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

#### NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

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

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

#### DURÉE

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

- Pour régler la durée, appuyez « Régler la minuterie de cuisson ».
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

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

### 3. RÉGLAGE DES FONCTIONS MY MENU

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

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par des catégories alimentaires dans le menu MY MENU FOOD" voir les tableaux correspondants) et par fonctions des recettes dans le menu « LIFESTYLE ».

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

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


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

### 4. RÉGLAGE DU 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.

Pour programmer une heure de début de cuisson différée, la phase de préchauffage du four doit être désactivée : Le four atteindra la température désirée progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.


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

### 5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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

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

### 6. PRÉCHAUFFAGE


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

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

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

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

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

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

## 7. PAUSE DE LA CUISSON

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

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

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

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

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

## 8. FIN DE CUISSON

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

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

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

## 9. FAVORIS

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

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

### COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

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

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.
- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.

### UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

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

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

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

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

## CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

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

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

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

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

## 10. OUTILS

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

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



### ACTIVATION À DISTANCE

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



### MINUTERIE DE CUISSON

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

Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

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

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur ⚙️.
- Appuyez sur 🕒.

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

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



### ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.





## NETTOYAGE

Activez la fonction « 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. Appuyer sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué au paragraphe correspondant.



## SONDE

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

Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four.

Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et My Menu (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

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

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

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

## UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

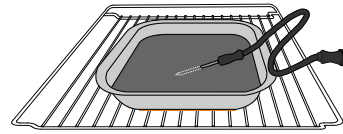
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

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

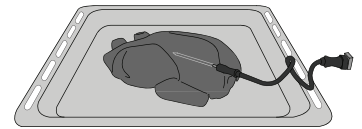
**VIANDE** : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

**POISSON** (entier) : Positionnez la pointe dans la partie la plus épaisse, en évitant les épines dorsales.

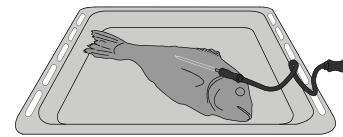
**CUISSON AU FOUR** : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Si vous utilisez la sonde quand vous faites la cuisine avec les fonctions My Menu, la cuisson s'arrêtera automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale, sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



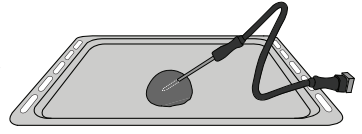
Lasagnes



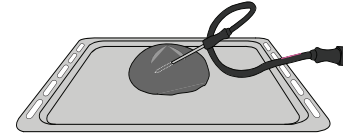
Poulet entier



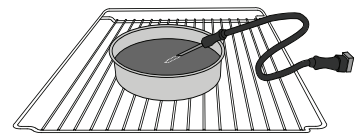
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau



## 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 Sabbath et accéder à l'Énergie.

Le mode Sabbath maintient le four allumé en mode cuisson jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Le mode Sabbath 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 Sabbath, appuyez sur ou , puis appuyez sur l'écran d'affichage et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.



## PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



## WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.



## INFOS

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

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	35 - 90	 
Biscuits / Petit pain		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	 
		Oui	135	40 - 60	  
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	 
		Oui	150	40 - 60	  
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	 
		Oui	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	 
		Oui	220 - 240	15 - 30	  
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	 
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	 
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	  

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

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

Lèche-frite /plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

Sonde pour aliments

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Lasagnes / Gratins / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2
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
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filets de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
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
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) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)	 Menu	Oui	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	3
Coupes 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.

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

\*\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

#### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

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 les durées de cuisson sont approximatives et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé.

Commencez par les réglages les plus bas recommandés et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez à des réglages plus élevés.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

#### FONCTIONS



Conventionnelle



Air Pulsé



Convection forcée



Grill



Cuisson au grill Turbo



Maxi Cooking



Multi-niveau



Éco Air Pulsé



# TABLEAU DE CUISSON

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

ACCESSOIRES

Grille métallique
























































Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

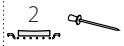
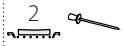
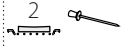
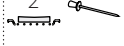










Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

Sonde pour aliments


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

	Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Gâteaux moelleux	Génoise en moule 	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Gâteau moelleux aux fruits en moule 	500 - 1200 g *	Préparez une pâte à gâteau selon votre recette préférée en utilisant des fruits frais coupés en tranches ou râpés. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Gâteau moelleux au chocolat en moule 	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Génoise sur plaque de cuisson 	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un plateau cuisson chemisé et graissé
	Pâtisseries et tartes	Biscuits 	200 - 600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite
		Croissants (frais) 	un lèchefrite	
		Croissants (surgelés) 	un lèchefrite	Répartissez uniformément dans la lèchefrite. Laissez refroidir avant de servir
		Pâte à choux 	un lèchefrite	
		Meringues 	10 - 30 g chacun	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Tarte en moule 	400 - 1600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
Strudel 		400 - 1600 g	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure	
Tarte farcie aux fruits 	500 - 2000 g	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle		
GÂTEAUX SALÉS	Gâteau salé 	800 - 1200 g	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée	
	Strudel aux légumes 	500 - 1500 g	Préparez un mélange de légumes hachés. Vaporisez d'huile et cuisez dans un moule pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez du fromage frais et assaisonnez avec du sel, du vinaigre balsamique et des épices. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure	

ACCESSOIRES

 Grille métallique





















 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

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

 Lèchefrite /plaque de cuisson

 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau


 Sonde pour aliments

	Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
PAIN	Petits pains	3 	60 - 150 g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pain moyen	3 	200 - 500 g chacun*	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Gâteau de pain	2  	400 - 600g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Gros pain	2 	700 - 2000 g *	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Complet	2 	500 - 2000 g *	
	Baguettes	3 	200 - 300 g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
Pain spécial	2 	-	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite	
PIZZA	Pizza fine	2 	ronde - plateau	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza épaisse	2 	ronde - plateau	
	Pizza surgelée	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 couches	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur la grille métallique


## ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaques de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



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



Lèchefrite / plaque de cuisson



Lèchefrite contenant 500 ml d'eau



Sonde pour aliments

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un 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 ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches

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

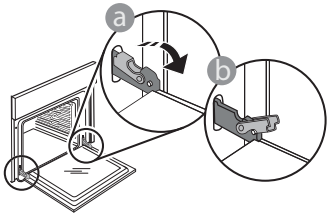
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

## ACCESSOIRES

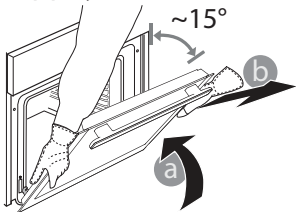
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

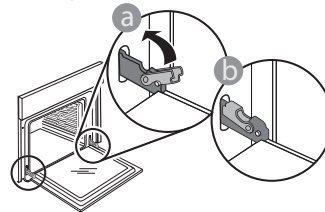


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

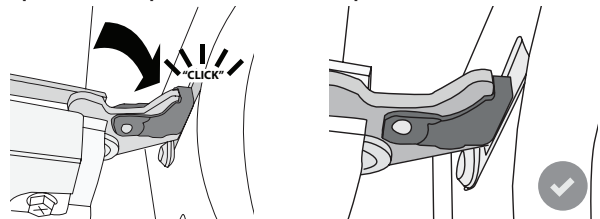


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



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

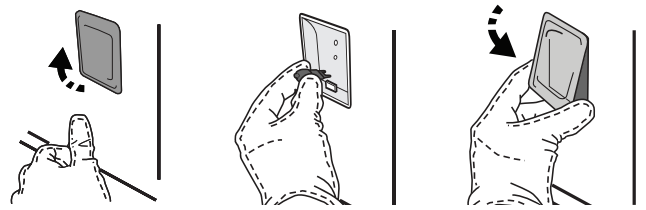


4. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.



## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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



Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules 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 mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## Faq Wifi

### Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

### Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

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

### Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

Forcez le routeur à utiliser le canal WiFi de votre domicile.

---

**Que puis-je faire si  apparaît à l'écran ou si le four ne parvient pas à établir une connexion stable avec le routeur de mon domicile ?**

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

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

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

**Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?**

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

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











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

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

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

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

# DÉPANNAGE

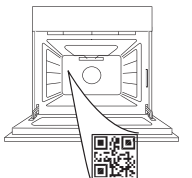
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F »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



\* Disponible sur certains modèles uniquement

## Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

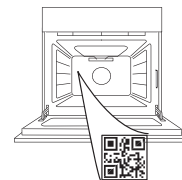




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO  
BAUKNECHT**

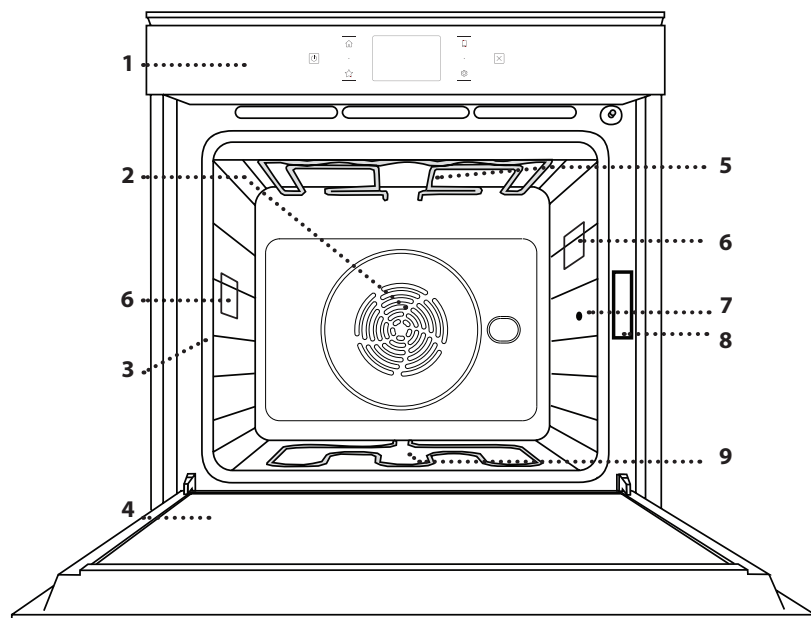
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

**SI PREGA DI SCANSIONARE  
IL CODICE QR SUL PROPRIO  
APPARECCHIO PER OTTENERE  
MAGGIORI INFORMAZIONI**



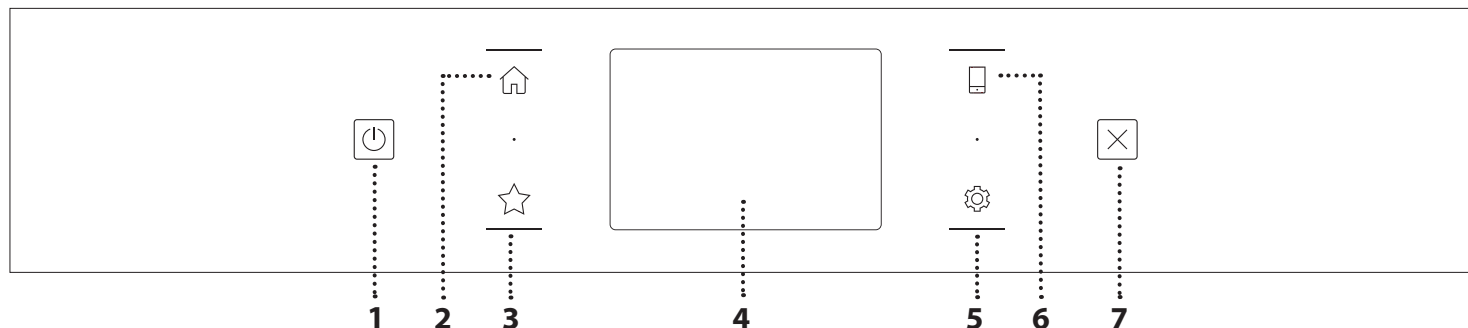
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della termosonda
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

### 2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

### 3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

### 4. DISPLAY

### 5. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

### 6. CONTROLLO REMOTO

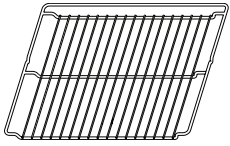
Per abilitare l'uso dell'app Bauknecht Home Net.

### 7. ANNULLA

Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.

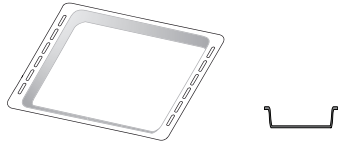
# ACCESSORI

## GRIGLIA



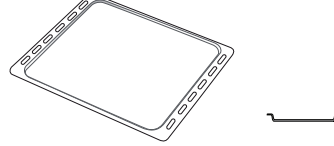
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

## LECCARDA



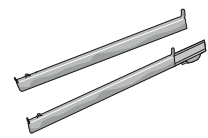
Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.

## TEGLIA



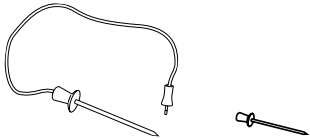
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

## TERMOSONDA



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie ai quattro punti di rilevazione e al supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

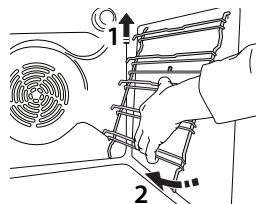
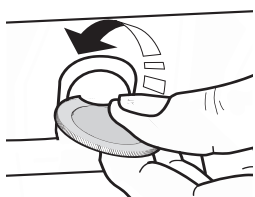
## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

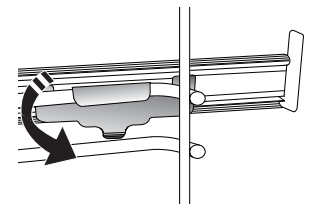
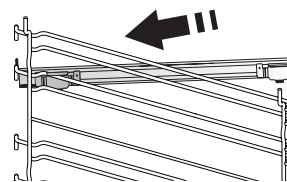
- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



## MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Note: Le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

## FUNZIONI DI COTTURA



### MANUAL FUNCTIONS (FUNZIONI MANUALI)

- **STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **VENTILATO**  
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **TERMOVENTILATO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **GRILL**  
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**  
Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **FAST PREHEAT (PRERISCALDAMENTO VELOCE)**  
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **MULTILEVEL (MULTILIVELLO)**  
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **FUNZIONI SPECIALI**
  - » **SCONGELARE**  
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
  - » **MANTENERE IN CALDO**  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
  - » **LIEVITAZIONE**  
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

### » PIATTI PRONTI

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

### » MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

### » ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

### • MY FROZEN FOOD

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



### MY MENU

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

Non è necessario preriscaldare il forno.

## USO DEL DISPLAY TOUCH



**Per scorrere lungo un menu o un elenco:**

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



**Per selezionare o confermare:**

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.

**Per tornare alla schermata precedente:**


Toccare < .

**Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:**

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

## PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

### 1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

### 2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione My Menu Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

#### COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

#### 1. Scaricare l'app Bauknecht Home Net

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app Bauknecht Home Net presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app My Menu Live può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

#### 2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

#### 3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni

dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance Identifier). È possibile trovare il codice univoco sulla targhetta di identificazione applicata al prodotto.

#### 4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica. Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti.

Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio.

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

### 3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

### 4. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

### 5. RISCALDAMENTO DEL FORNO


Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cuocere gli alimenti si raccomanda perciò di riscaldare il forno a vuoto per eliminare ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.  
Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni My Menu.


- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

### 2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

#### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

#### DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

### 3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MY MENU

Le funzioni My Menu permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "MY MENU FOOD" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "LIFESTYLE".

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

Alcune funzioni My Menu richiedono l'uso della termosonda, che deve essere collegata prima di selezionare la funzione. Per ottenere risultati ottimali con la termosonda, seguire le indicazioni della sezione corrispondente.


- Seguire le istruzioni che compaiono sul display per programmare il processo di cottura.

### 4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

Per programmare un orario di inizio cottura ritardato, la fase di preriscaldamento del forno deve essere disattivata: La temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare .

### 5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente.

I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

- Premendo  è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

### 6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.


- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

inserirne gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.



- Toccare l'icona  per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

## 7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

## 8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.

Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

## 9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

### COME SALVARE UNA FUNZIONE


Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

### DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Dopo avere salvato una funzione tra i preferiti, la schermata principale mostrerà le funzioni salvate per la fascia oraria corrente.

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : Le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente.

Inoltre, toccando  è possibile visualizzare la cronologia delle ultime funzioni utilizzate.


- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

## MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



Nella schermata Preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata Preferiti:

- Toccare l'icona  sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere .
- Selezionare  "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

## 10. STRUMENTI

L'icona  permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti".

Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



### ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Bauknecht Home Net.



### TIMER



Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

## LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.

## AUTO PULIZIA

Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.


- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.
- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di pulizia.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

## TERMOSONDA

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno.

Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni My Menu (per tipo di alimento) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.

Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

La sonda può essere controllata a distanza utilizzando l'App Bauknecht Home Net sul proprio dispositivo mobile.

## USO DELLA TERMOSONDA

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

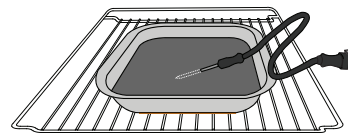
Il cavo è semirigido e può essere flesso per introdurre la termosonda nell'alimento nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

**CARNE:** introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

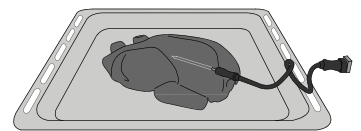
**PESCE** (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

**IMPASTI:** inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni My Menu, la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza

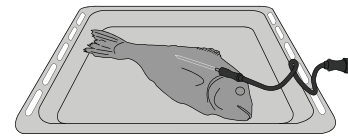
bisogno di impostare la temperatura del forno.



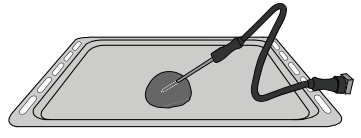
surgelata



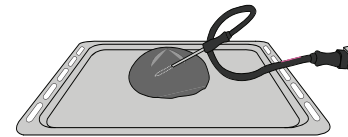
Pollo intero



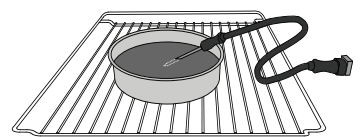
Pesce



Panini



Pagnotta



Torta

## SILENZIOSO

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.

## BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.

## ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.

La modalità Sabbath tiene il forno acceso in modalità di cottura finché non viene disabilitata. La modalità Sabbath utilizza la funzione di cottura statica. Tutti gli altri cicli di cottura e pulizia sono disabilitati. Non saranno emessi segnali acustici, e il display non indicherà variazioni di temperatura. All'apertura o alla chiusura della porta del forno, la luce del forno non si accenderà o spegnerà e gli elementi scaldanti non si attiveranno o disattiveranno.

Per disabilitare e interrompere la modalità Sabbath, premere  o , quindi premere sullo schermo del display per 3 secondi.

## PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

## WIFI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

## INFO

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	170	30 - 50	2
		Si	160	30 - 50	2
		Si	160	30 - 50	4  1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	3
		Si	160 - 200	35 - 90	4  1
Biscotti / Pasta frolla		Si	150	20 - 40	3
		Si	140	30 - 50	4
		Si	140	30 - 50	4  1
		Si	135	40 - 60	5  3  1
Tortine / Muffin		Si	170	20 - 40	3
		Si	150	30 - 50	4
		Si	150	30 - 50	4  1
		Si	150	40 - 60	5  3  1
Bigné		Si	180 - 200	30 - 40	3
		Si	180 - 190	35 - 45	4  1
		Si	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1
Meringhe		Si	90	110 - 150	3
		Si	90	130 - 150	4  1
		Si	90	140 - 160 *	5  3  1
Pizza / Pane / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	2
		Si	190 - 230	20 - 50	4  1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Si	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	3
		Si	250	10 - 20	4  1
		Si	220 - 240	15 - 30	5  3  1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	180 - 190	45 - 55	3
		Si	180 - 190	45 - 60	4  1
		Si	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	3
		Si	180 - 190	20 - 40	4  1
		Si	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera su griglia

Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia

Leccarda / Teglia

Leccarda con 500 ml di acqua

Termosonda

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Si	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		Si	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Si	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	 Crostate	Si	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza tonda	 Pizza tonda	Si	210	40 - 60	5 4 2 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Si	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Si	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne e carne		Si	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Si	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Si	180	30 - 50 *	4 1
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	3

\* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

\*\*\* Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

#### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo.

I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono approssimativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio utilizzato.

Per iniziare, utilizzare le impostazioni minime consigliate e, se gli alimenti non sono sufficientemente cotti, passare a impostazioni più avanzate.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

FUNZIONI



Statico



Termovenilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



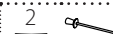
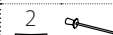
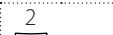

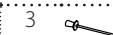
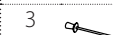
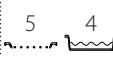


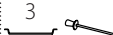
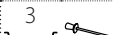
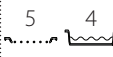
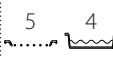
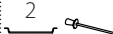
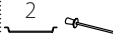
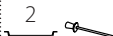
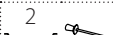



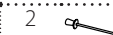
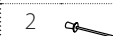
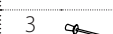

Multilivello



Eco  
Termovenilato



# TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	surgelata  2	500 - 3000 g *	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
		Cannelloni  2	500 - 3000 g *		
Lasagna		surgelata  2	500 - 3000 g		
		Cannelloni  2	500 - 3000 g		
CARNE	Manzo	Roast beef  3	600 - 2000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire	
		Arrostto di vitello  3	600 - 2500 g *		
		Bistecca  5 4	2 - 4 cm	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 2/3 del tempo di cottura	
		Hamburger  5 4	1,5 - 3 cm		
	Maiale		Cottura lenta  3	600 - 2000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
			Arrostto di maiale  3	600 - 2500 g *	
			Stinco di maiale  3	500 - 2000 g *	
			Costine di maiale  5 4	500 - 2000 g	
	Agnello		Bacon  5 4	250 g	Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 3/4 del tempo di cottura
			Agnello arrosto  2	600 - 2500 g *	
			Carrè di agnello  2	500 - 2000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
			Cosciotto di agnello  2	500 - 2000 g *	
Pollo		Pollo arrosto  2	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto	
		Pollo arrosto ripieno  2	600 - 3000 g *		
		Pollo in pezzi  3	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla leccarda disponendo il lato con la pelle verso il basso	
		Filetti/petto di pollo  5 4	1 - 5 cm		
Anatra arrosto		Anatra arrosto  2	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
		Anatra arrosto ripiena  2	600 - 3000 g *		
		Anatra in pezzi  3	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. Girare a 2/3 del tempo di cottura	
		Filetto/petto d'anatra  5 4	1 - 5 cm		

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / Teglia










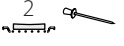


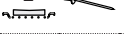










Leccarda con 500 ml di acqua



Termosonda

	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
CARNI	Tacchino e oca arrosto	Oca arrosto	2	600 - 3000 g *	
		Oca arrosto ripiena	2	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Tacchino in pezzi	3	600 - 3000 g *	
	Filetto/petto	5  4	1 - 5 cm	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto. Girare a 2/3 del tempo di cottura	
Piatti di carne	Kebab	5  4	1 griglia	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a metà del tempo di cottura	
	Salsicce e wurstel	5  4	1,5 - 4 cm	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Girare a 2/3 del tempo di cottura	
PESCE	Pesce intero arrosto	Salmone	3  2	0,2 - 1,5 kg *	
		Nasello	3  2	0,2 - 1,5 kg *	
		Merluzzo	3  2	0,2 - 1,5 kg *	
		Spigola	3  2	0,2 - 1,5 kg *	
		Orata	3  2	0,2 - 1,5 kg *	
		Cefalo	3  2	0,2 - 1,5 kg *	
		Pesce intero	3  2	0,2 - 1,5 kg *	
		Pesce in crosta di sale	3	0,2 - 1,5 kg *	
	Filetti e bistecche arrosto	Bistecca di tonno	3  2	1 - 3 cm	
		Trancio di salmone	3  2	1 - 3 cm	
		Bistecca di pesce spada	3  2	0,5 - 2,5 cm	
		Filetto di merluzzo	3  2	100 - 300 g	
		Filetto di spigola	3  2	50 - 150 g	
		Filetto di orata	3  2	50 - 150 g	
Altri filetti		3  2	0,5 - 2,5 cm		
Pesce alla griglia	Filetti di pesce	3  2	0,5 - 2,5 cm		
	Capesante	4	una teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo	
	Cozze Gratinare	4	una teglia		
	Gamberetti	4  3	una teglia	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
Gamberi	4  3	una teglia			

		Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
VERDURE	Verdure arrosto	Patate		500 - 1500 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Verdure ripiene		100 - 500 g l'uno	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Altre verdure		500 - 1500 g	
	Verdure gratinate	Patate		1 teglia	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Pomodori		1 teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo
		Peperoni		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Broccoli		1 teglia	
		Cavolfiori		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Altro		1 teglia	
	TORTE & DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna		500 - 1200 g *
Torta alla frutta				500 - 1200 g *	Preparare un impasto secondo la ricetta preferita aggiungendo frutta fresca tagliata a fette o a dadini. Versare in una tortiera foderata e imburata
Torta al cioccolato				500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
Pan di spagna in teglia				500 - 1200 g *	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
Paste e torte ripiene		Biscotti		200 - 600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia
		Croissant (freschi)		una teglia	
		Croissant (surgelati)		una teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima di servire
		Bignè		una teglia	
		Meringhe		10 - 30 g l'uno	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su una teglia precedentemente imburata
		Crostata		400 - 1600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare
	Strudel		400 - 1600 g	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna	
	Torta ripiena alla frutta		500 - 2000 g	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella	

ACCESSORI

























Griglia

Pirofila o tortiera  
su grigliaLeccarda / piastra  
dolci  
o teglia su griglia

Leccarda / Teglia

Leccarda con  
500 ml di acqua


Termosonda


	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
TORTE SALATE	Torta salata	2 	800 - 1200 g	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
	Strudel vegetariano	2 	500 - 1500 g	Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
PANE	Panini	3 	60 - 150 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pane di medie dimensioni	3 	200 - 500 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Pancarrè in stampo	2  	400 - 600 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pagnotta	2 	700 - 2000 g *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Integrale	2 	500 - 2000 g *	
	Baguette	3 	200 - 300 g l'uno *	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pane speciale	2 	-	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
PIZZA	Pizza sottile	2 	Teglia rotonda	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza alta	2 	Teglia rotonda	
	Pizza surgelata	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	Livelli 1 - 4	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla griglia

## ACCESSORI

  
Griglia

  
Pirofila o tortiera  
su griglia

  
Leccarda / piastra  
dolci  
o teglia su griglia

  
Leccarda / Teglia

  
Leccarda con  
500 ml di acqua

  
Termosonda



# PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.  
Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.  
Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

## SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.  
Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a

residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

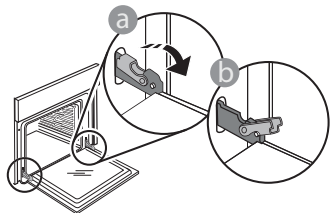
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

## ACCESSORI

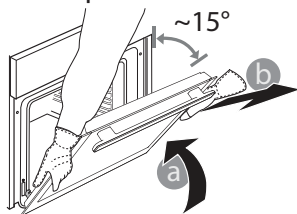
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

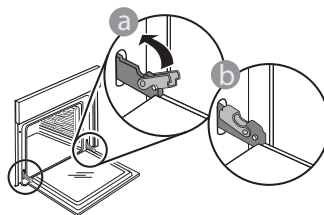


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

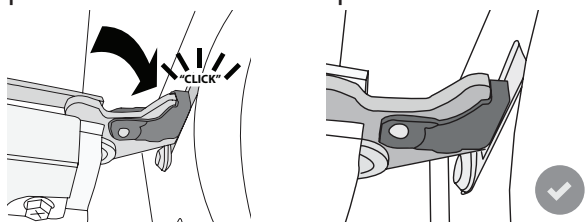


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

3. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



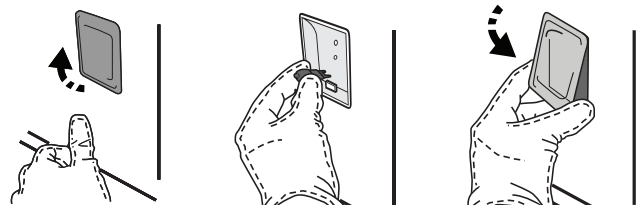
Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



4. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Rimuovere le griglie laterali.
- Estrarre la protezione della lampadina.
- Sostituire la lampadina.
- Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
- Riapplicare le griglie laterali.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.



Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

### Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

### Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

### Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

### Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

### È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.



### Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

### Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

### Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere , quindi toccare  WiFi o guardare sull'apparecchio: cercare l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC consiste in una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

### Come posso verificare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app Bauknecht Home Net che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

### Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile. Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

### Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

### Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

### Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

### Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a utilizzare il canale WiFi domestico.

---

**Cosa posso fare se  appare sul display o il forno non è in grado di stabilire una connessione stabile con il router di casa?**

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Chiedere al proprio fornitore di servizi Internet come collegare a Internet dispositivi diversi dai computer.

**Come posso verificare se i dati vengono trasmessi?**

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio. Selezionare un ciclo o un'altra opzione e controllarne lo stato sull'app.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.











**Si può modificare l'account Bauknecht mantenendo connessi gli apparecchi?**

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

**Cosa occorre fare se si cambia il router?**

È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Tecnica e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza".
La funzione non si avvia. La funzione non è disponibile in modalità demo.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le impostazioni del router sono cambiate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	Il comando a distanza non è consentito nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il comando a distanza degli apparecchi elettronici.
Il display touchscreen non funziona correttamente.	Uso prolungato. Impianto sovraccarico.	Premere  per almeno 15 secondi. Accendere il forno e verificare se il problema persiste.

### Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.bauknecht.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

