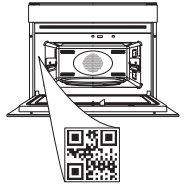




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

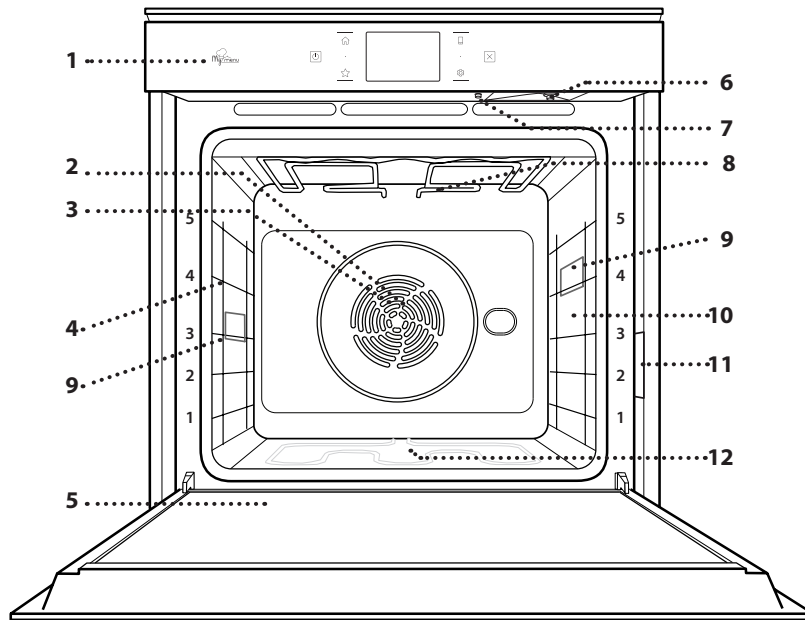
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an

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



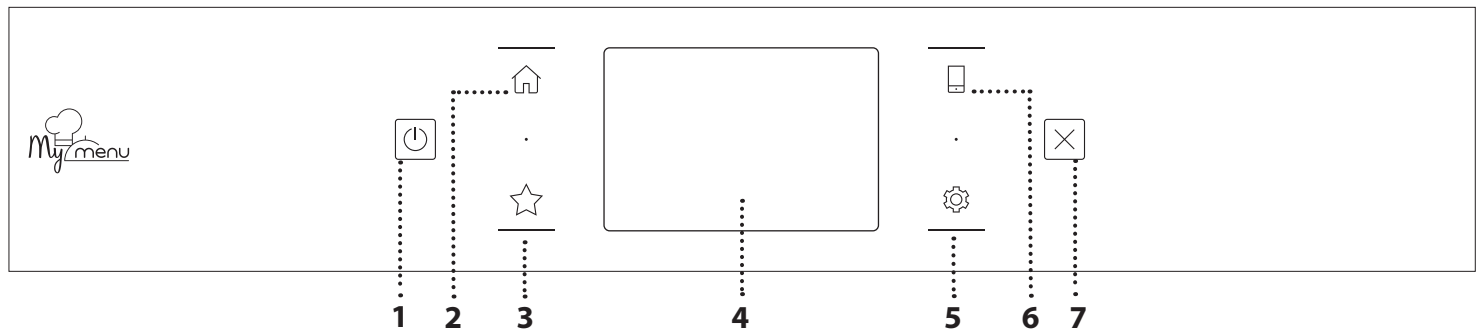
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Zulaufrohr-Steckdüse
7. Entleerungsdüse
8. Oberes Heizelement/Grill
9. Lampe
10. Eingabestelle der Speisensonde
11. Typenschild (nicht entfernen)
12. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

### 2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

### 3. FAVORIT

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

### 4. DISPLAY

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

### 5. EXTRAS

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

### 6. FERNBEDIENUNG

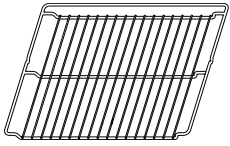
Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.

### 7. ABBRECHEN

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

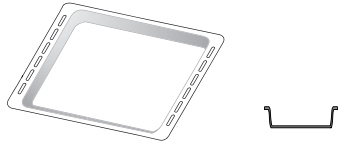
# ZUBEHÖR

## ROST



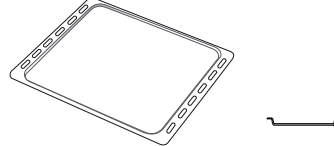
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

## FETTPFANNE



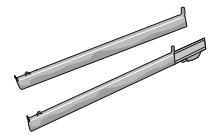
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



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

## BACKAUSZÜGE \*



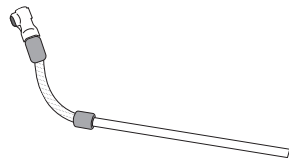
Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehöerteilen.

## DAMPFEINSATZ



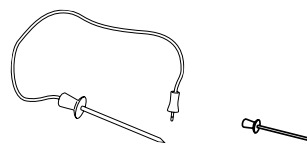
Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um den beim Garen freigesetzten Saft aufzufangen.

## ZULAUFROHR



An die Spezialdüse anschließen, um das einzufüllende Wasser in den Behälter zu saugen. Nach Gebrauch gründlich abspülen und trocknen, bevor es an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt wird.

## 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 Zubehöerteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehöerteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

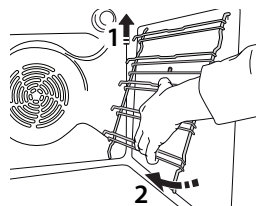
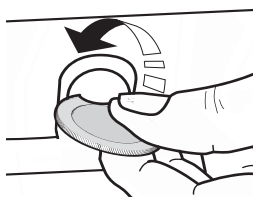
## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

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

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

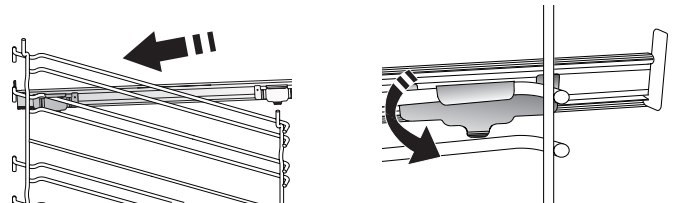
- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend 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.
- **BACKEN MIT 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.
- **TURBOGRILL**  
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.
- **SCHNELLAUFHEIZEN**  
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **MEHRERE EINSCHUBEBENEN**  
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.
- **DAMPFGAREN**
  - » **PURE STEAM (REINER DAMPF)**  
Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.
  - » **HEISSLUFT + DAMPF**  
Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, 3 - HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, 2 - MITTLERE für Fleisch und 1 - NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.

## • SONDERFUNKTIONEN

### » AUFTAUEN

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

### » WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

### » AUFGEHEN

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

### » CONVENIENCE

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

### » MAX. 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.

### » HEISSLUFT ÖKO

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

## • TIEFKÜHLKOST

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



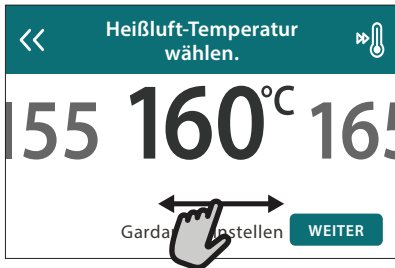
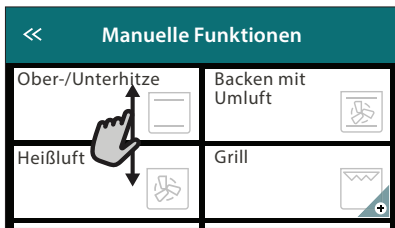
**Zum Auswählen oder Bestätigen:**

Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.



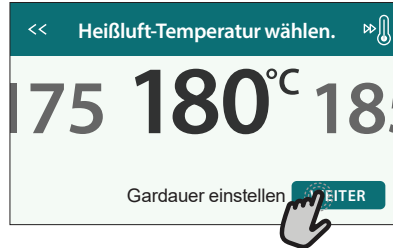
**Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:**

Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



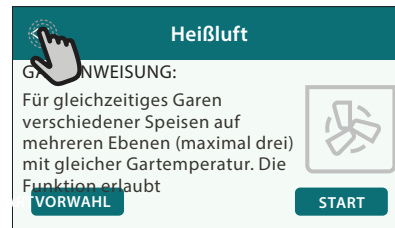
**Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:**

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.




**Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:**

< Tippen Sie auf.



## 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 Bauknecht Home Net 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, ob das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark genug ist.

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android mit einem 1280 x 720-Bildschirm (oder höhere Auflösung) oder iOS.

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

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 App führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die Bauknecht Home Net App im AppStore oder im Google Play Store herunterladen.

### 2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

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

### 3. Registrieren Sie Ihr Gerät

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

### 4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-Connect-Einrichtungsverfahren. Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgerätes mit dem Drahtlosnetzwerk in Ihrer Wohnung. Wenn Ihr Router WPS 2,0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie „MANUELL“, dann tippen Sie auf „WPS Einrichtung“: Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

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

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

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

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

### 3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

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

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

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

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

### 4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf „OK“, um die Grundeinstellung abzuschließen.

### 5. AUFHEIZEN DES OFENS

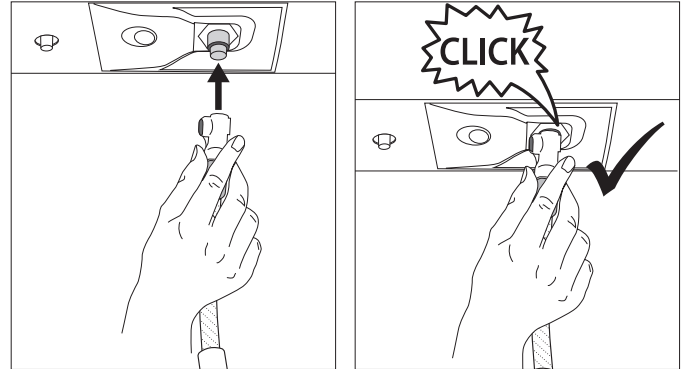
Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

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

### 6. BEHÄLTER FÜLLEN

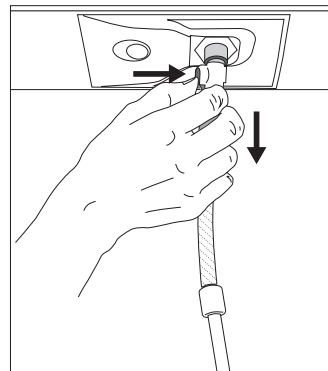
Für die Dampfabgabe während des Garens ist dieses Gerät mit einem Behälter (nicht sichtbar) ausgestattet. Bei Auswahl eines Rezepts oder eines Zyklus, bei dem Dampf garen erforderlich ist, fordert Sie das Display auf, das Zulaufrohr zum Füllen des Wassers einzusetzen und eine LED in der Nähe des Einsteckbereichs schaltet sich ein.

Schließen Sie das Rohr an, ohne die Taste zu drücken. Wenn das Rohr Leitung vollständig eingesteckt ist, hören Sie ein Klickgeräusch.



Bitte beachten: Es gibt nur einen Weg, das Rohr richtig anzuschließen, und zwar indem Sie den Druckknopf auf die linke Seite halten.

Geben Sie dann das Ende des Rohrs in einen mit mindestens 1,7 Liter Trinkwasser gefüllten Krug/ Behälter. Für eine optimale Dampfgerleistung wird empfohlen, den Wasserbehälter mit Wasser mit Raumtemperatur zu füllen. Wenn Sie den Behälter auf der Gerätetür abstellen, achten Sie bitte darauf, diesen vorsichtig abzustellen, damit Schäden am Türglas vermieden werden.



Nach dem Start stoppt der Vorgang automatisch, wenn der Behälter gefüllt ist. Am Ende fordert Sie das Display auf, das Rohr durch Drücken der Taste auf seiner oberen linken Seite auszustechen und es leicht nach unten zu ziehen.

Bitte beachten: Um ein Austreten von Wasser zu vermeiden, wird empfohlen, das Füllzubehör zu trennen, während es sich noch


im Entleerungsbehälter befindet; entfernen Sie diese und schließen Sie dann die Tür.

Nun kann der Garzyklus oder das gewünschte Rezept gestartet werden.

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

# 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 Menü „MY MENU SPEISENLISTE“ (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im Menü „MY MENU BESONDERE ANLÄSSE“ angezeigt.

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


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

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

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



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

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

## 8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

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

## 9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

### ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Wenn eine Funktion beendet ist, auf ☆ tippen, 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

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

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

### ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



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

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

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


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

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

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

Es kann nur ein Zeitfenster mit einer Speise kombiniert werden.

## 10. EXTRAS

Drücken Sie , um das 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

Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.

### KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen. Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie .
- Tippen Sie auf .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem 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.

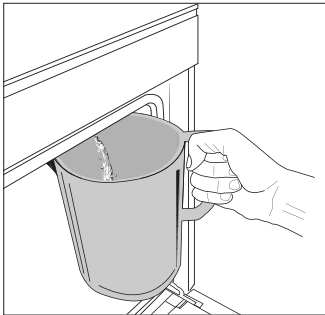
- Sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, bevor die Funktion aktiviert wird.
- Wenn der Ofen kalt ist, 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden schütten.
- Tippen Sie auf „START“, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren.

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

## ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser im Behälter entleert werden. Regelmäßiges Entleeren des Behälters ist die beste Art, um Wasserstagnation vorzubeugen. Es wird daher dringend empfohlen, den Behälter regelmäßig nach jedem Dampfgarzyklus zu entleeren.

Wenn der Behälter nicht regelmäßig entleert wird, fordert Sie das Gerät einige Tage nach dem letzten Dampfgarzyklus auf, diesen Vorgang auszuführen: Diese Aufforderung kann nicht ignoriert werden. Der normale Gebrauch des Geräts kann erst fortgesetzt werden, nachdem die Entleerung durchgeführt wurde.



Nachdem die Funktion „Abpumpen“ ausgewählt wurde oder dies vom Display angezeigt wird, die Funktion starten und die angegebenen Maßnahmen befolgen: Öffnen Sie die Tür und stellen Sie einen großen Krug (wenigstens 2 Liter Fassungsvermögen) unter die Entleerungsdüse, die sich

unten am Bedienfeld, links von der Zulaufdüse befindet. Falls erforderlich, ist es möglich, das Bedienfeld zu betätigen und den Entleerungsvorgang zu unterbrechen und wiederaufzunehmen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Bevor der Behälter entleert werden kann, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung <Wasser IST ZU HEISS. Warten, bis die Temperatur sinkt>.

## ENTKALKEN

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

Anhand einer auf dem Display angezeigten Meldung werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.

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

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

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

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 185 Minuten. Nachdem die Funktion

gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

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

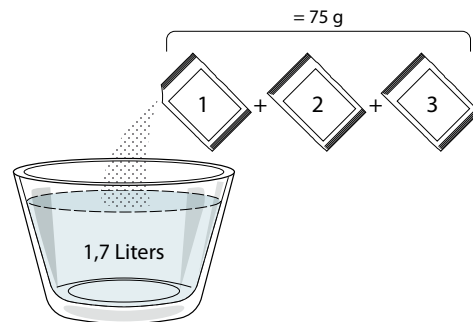
### » PHASE 1.1: LEEREN (BIS ZU 3 MIN)

Wenn der Behälter nicht leer ist, muss die Entleerungsphase ausgeführt werden, bevor der eigentliche Entkalkungsvorgang gestartet wird. In diesem Fall fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Entleeren beschrieben. Wenn der Behälter hingegen kein Wasser enthält, wechselt das Gerät automatisch zu PHASE 1.2.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „Wasser ist ZU HEISS. Warten, bis die Temperatur sinkt“. Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

### » PHASE 1.2: ENTKALKEN (~120 MIN)

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



Nachdem die Entkalkungslösung bereit ist, drücken Sie FERTIG und schließen Sie die Leitung entsprechend den Anweisungen auf dem Display an. Dann drücken Sie START. Die Pumpe stoppt den Betrieb, wenn der Behälter ganz gefüllt ist. Dann ist das System bereit, den Hauptentkalkungsvorgang zu starten.

**Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.**

### » PHASE 1.3: LEEREN (BIS ZU 3 MIN)

Wenn Sie das Display auffordert, einen Behälter unter die Ablauföffnung zu stellen, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Entleeren beschrieben.

### » PHASE 2.1: WASSER NACHFÜLLEN

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

Füllen Sie einen Behälter mit 1,7 l klarem Trinkwasser. Schließen Sie dann die Leitung entsprechend den Anweisungen auf dem Display an und drücken Sie START. Die Pumpe stoppt den Betrieb, wenn der Behälter ganz gefüllt ist. Ziehen Sie die Leitung ab und schließen Sie die Tür.



## » PHASE 2.2: SPÜLEN (~65 MIN)

Das System ist nun bereit, den letzten Spülvorgang zu starten.

## » PHASE 2.3: LEEREN (BIS ZU 3 MIN)

Nach dem letzten Entleerungsvorgang erscheint die Meldung „Entkalken beendet“ auf dem Display: zur Bestätigung FERTIG drücken. Nun ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

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

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



### 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 Speisensort) 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.

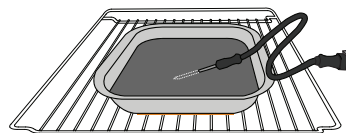
### VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

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.

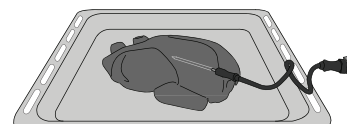
**FLEISCH:** Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fettartige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

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

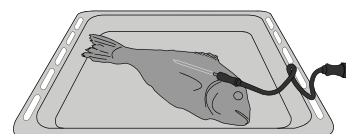
**BACKEN:** Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit My Menu Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass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



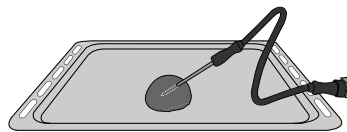
Lasagne



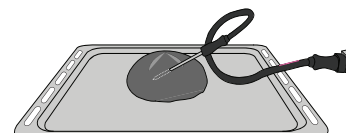
Hähnchen (ganz)



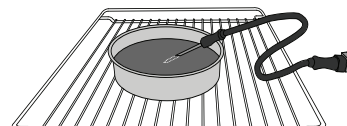
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen



### TON AUS

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



### BEDIENSPERRE

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

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das -Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

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



### MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.



### VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



### WiFi

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.



### INFO

Zum Ausschalten des „Demomodus für Laden“, Zurücksetzen des Produkts auf die Werkseinstellungen und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

# GARTABELLE

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

FUNKTIONEN

Ober-/  
Unterhitze

Heißluft

Backen mit  
Umluft

Grill

Turbogrill

Maxi Cooking

Cook 4

Heißluft Öko

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C) / GRILLSTUFE	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni		Ja	190 – 200	45 – 65	
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	
Puter / 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	 Cookies	Ja	135	50 – 70	
Törtchen	 Törtchen	Ja	170	50 – 70	
Pizza rund	 Pizza rund	Ja	210	40 – 60	
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 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, Hähnchen, 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).

ZUBEHÖR



Rost/Ofenform oder Kuchenform auf Rost



Fettpfanne



Backblech



Fettpfanne / Backblech



Rost + Fettpfanne mit 500 ml Wasser



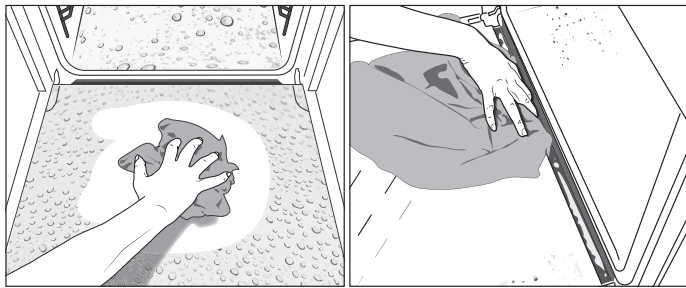
Dampfeinsatz

## PURE STEAM (REINER DAMPF)

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

Bitte beachten: Öffnen Sie am Ende eines Dampfzyklus die Tür vorsichtig, um ein Austreten von Wasser zu vermeiden.

### WENN DAS GERÄT ABGEKÜHLT IST:



1. Wischen Sie die innere Glastür und die Kondensationsverkleidung mit einem Tuch oder einem Schwamm ab;
2. Wischen Sie die Oberflächen des Innenraums ab. Achten Sie besonders darauf, dass keine Wasserrückstände bleiben;
3. Wir empfehlen, das gesamte Zubehör zu entnehmen und wenigstens eine halbe Stunde einen Hochtemperatur-Zyklus laufen zu lassen (vorzugsweise mit der Umluft-Funktion, 1 Stunde bei 250 °C), damit der Backofinnenraum vollständig trocknen kann und der Ansammlung von Kondenswasser vorgebeugt wird.

ZUBEHÖR

  
Rost/Ofenform oder  
Kuchenform auf Rost

  
Fettpfanne

  
Backblech

  
Fettpfanne / Backblech

  
Rost + Fettpfanne mit  
500 ml Wasser

  
Dampfeinsatz

## HEISSLUFT + DAMPF

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

## LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet: Rezepte, ob Vorheizen notwendig ist, Temperatur (°C), Grill Leistungsstufe, Gardauer (Minuten), Zubehörteile und empfohlene Garebene. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.



# GARTABELLE

		Lebensmittelkategorien	Menge	Ebene und Zubehörteile	Info Garvorgang
NUDELN, ÜBER- BACKEN	Frisch	Lasagne	0,5 - 3 kg *	2	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsonne obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	2	
	Tiefgekühlte	Lasagne	0,5 - 3 kg	2	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsonne obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	2	
REIS & MÜSLI	Reis	Vollkornreis	0,1 - 0,5 kg	2  1	Geben Sie einen Teil Vollkornreis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Naturreis	0,1 - 0,5 kg	2  1	Geben Sie einen Teil Naturreis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Weißer Reis	0,1 - 0,5 kg	2  1	Geben Sie einen Teil weißen Reis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
	Körner & Getreide	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	2  1	Geben Sie einen Teil Quinoa und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Hirse	0,1 - 0,3 kg	2  1	Geben Sie einen Teil Hirse und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Dinkel	0,1 - 0,3 kg	2  1	Geben Sie einen Teil Dinkel und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Gerste	0,1 - 0,3 kg	2  1	Geben Sie einen Teil Gerste und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
	FLEISCH	Rind	Roastbeef	0,6 - 2 kg *	3  1
Kalbsbraten			0,6 - 2,5 kg *	3  1	
Steak			2 - 4 cm	5	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	5	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 3/5 der Gardauer wenden
langsames Garen			0,6 - 2 kg *	3  1	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	0,6 - 2,5 kg *	3  1	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
		Schweinschaxe	0,5 - 2,0 kg *	3  1	
		Schweinerippen	0,5 - 2,0 kg	5	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
	Speck	0,5 - 1,5 cm	5	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Bei 3/4 der Gardauer wenden	

ZUBEHÖR

Rost/Ofenform oder Kuchenform auf Rost

Fettpfanne

Backblech

Fettpfanne / Backblech

Rost + Fettpfanne mit 500 ml Wasser

Dampfensatz

Speisesonde



Lebensmittelkategorien		Menge	Ebene und Zubehörteile	Info Garvorgang
FLEISCH	Lamm	Lammbraten	0,6 - 2,5 kg *  	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
		Rost	0,5 - 2,0 kg *  	
		Lammkeule	0,5 - 2,0 kg *  	
	Hähnchen	Brathähnchen	0,6 - 3 kg *  	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Gefülltes Brathähnchen	0,6 - 3 kg *  	
		Hähnchenstücke	0,6 - 3 kg *  	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	Entenbraten	0,6 - 3 kg *  	
		Gefüllte Ente	0,6 - 3 kg *  	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Ente in Stücken	0,6 - 3 kg *  	
		Entenfilet/-brust	1 - 5 cm  	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
	Puten- & Gänsebraten	Gänsebraten	0,6 - 3 kg *  	
		Gefüllte Gans	0,6 - 3 kg *  	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
		Putenteile	0,6 - 3 kg *  	
		Filet / Brust	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
	Fleischgerichte	Kebab	ein Rost  	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 1/2 Gardauer wenden
		Würste & Würstchen	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

ZUBEHÖR


  
Rost/Ofenform oder
   
Kuchenform auf Rost


  
Fettpfanne






































  
Backblech


  
Fettpfanne /
   
Backblech


  
Rost + Fettpfanne
   
mit 500 ml Wasser


  
Dampfeinsatz


  
Speisesonde

	Lebensmittelkategorien	Menge	Ebene und Zubehörteile	Info Garvorgang
FISCH	Gebratener Fisch (ganz)	Lachs	0,2 - 1,5 kg * 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Seehecht	0,2 - 1,5 kg * 	
		Kabeljau	0,2 - 1,5 kg * 	
		Wolfbarsch	0,2 - 1,5 kg * 	
		Dorade	0,2 - 1,5 kg * 	
		Meeräsche	0,2 - 1,5 kg * 	
		Ganzer Fisch	0,2 - 1,5 kg * 	
		Fisch im Salzmantel	0,2 - 1,5 kg * 	
	Gebratene Filets & Steaks	Thunfischsteak	1 - 3 (cm) 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Lachssteak	1 - 3 (cm) 	
		Schwertfischsteak	0,5 - 3 (cm) 	
		Kabeljau-Steak	0,1 - 0,3 kg 	
		Wolfbarschfilet	0,05 - 0,15 kg 	
		Doradefilet	0,05 - 0,15 kg 	
		Tiefgekühlte Fischfilets	0,5 - 3 (cm) 	
	Gedünstete Filets & Steaks 	Kabeljaufilet	1 - 2 (cm) 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Tiefgekühlte Filets	0,5 - 3 (cm) 	
		Lachssteak	1 - 3 (cm) 	
		Wolfbarschfilet	1 - 2 (cm) 	
		Doradefilet	0,5 - 1,5 (cm) 	
		Schwertfischsteak	0,5 - 3 (cm) 	
		Thunfischsteak	1 - 3 (cm) 	
	Fisch / Meeresfrüchte gegrillt	Gratinierte Muscheln	eine Lage 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Garnelen	eine Lage 	
		Garnelen	eine Lage 	
	Gedünstete Meeresfrüchte 	Jakobsmuscheln	eine Lage 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Muscheln	eine Lage 	
		Garnelen	eine Lage 	
Garnelen		eine Lage 		
Kalmar		0,1 - 0,5 kg 		
Tintenfisch		0,5 - 2 kg 		
GEDÜNSTETE EIER 	Hähnchen	jeweils 50 - 80 g 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden	
	Wachtel	ein Dampfeinsatz 		

## ZUBEHÖR



Rost/Ofenform oder  
Kuchenform auf Rost



Fettpfanne



Backblech



Fettpfanne /  
Backblech







































Rost + Fettpfanne  
mit 500 ml Wasser



Dampfeinsatz



Speisesonde

Lebensmittelkategorien		Menge	Ebene und Zubehörteile	Info Garvorgang
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg 	3 In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Gefülltes Gemüse	jeweils 0,1 - 0,5 kg 	3 Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Sonstiges Gemüse	0,5 - 1,5 kg 	3 Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
	Gemüsegratin	Kartoffeln	eine Lage 	3 In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Tomaten	eine Lage 	3 Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
		Paprika	eine Lage 	3 Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Brokkoli	eine Lage 	3 Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Blumenkohl	eine Lage 	3 Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Weiteres	eine Lage 	3 Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Gedünstetes Gemüse 	Ganze Kartoffeln	50 - 500 g* [jeweils] 	2 1 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Kartoffelstücke	100 - 2000 g* [empfohlen] 	2 1 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Frische Erbsen	0,2 - 3 kg 	2 1 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Brokkoli	0,2 - 2 kg 	2 1 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Blumenkohl	0,2 - 2 kg 	2 1 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Karotten	0,2 - 2 kg 	2 1 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Zucchini	0,2 - 2 kg 	2 1 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Frisches Gemüse	0,2 - 2 kg 	2 1 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
	Gedünstetes tiefgekühltes Gemüse 	Brokkoli	0,2 - 2 kg 	2 1 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Erbsen	0,2 - 3 kg 	2 1 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Kartoffeln	0,1 - 2 kg 	2 Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
	HERZHAFTE KUCHEN	Herzhafter Kuchen	0,8 - 1,2 kg 	2 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	0,5 - 1,5 kg 	2 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	jeweils 60 - 150 g * 	3  Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
Mittelgroßes Brot		jeweils 200 - 500 g * 	3  Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech	
Sandwich-Laib in Backform		jeweils 0,4 - 0,6 kg * 	2  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		0,5 - 2,0 kg * 	2  Bereiten Sie Teig nach Ihrem Lieblingsrezept zu und platzieren	
Baguettes		jeweils 200 - 300 g 	2  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		0,5 - 2,0 kg 	2  Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech	

## ZUBEHÖR



Rost/Ofenform oder  
Kuchenform auf Rost



Fettpfanne



Backblech



Fettpfanne /  
Backblech



Rost + Fettpfanne  
mit 500 ml Wasser



Dampfensatz



Speisesonde

Lebensmittelkategorien		Menge	Ebene und Zubehörteile	Info Garvorgang	
PIZZA	Pizza tiefgekühlt	1 Lage*	2	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen	
	Pizza dünn	runde Pfanne - Blech*	2	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten.	
	Pizza dick	runde Pfanne - Blech*	2	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	
KUCHEN & GEBÄCK	Rührkuchen	Biskuit in Kuchenform	0,5 - 1,2 kg *	2	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
		Obstrührkuchen in Kuchenform	0,5 - 1,2 kg *	2	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	0,5 - 1,2 kg *	2	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
		Biskuit in Tortenform	0,5 - 1,2 kg *	2	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Gebäck & gefüllte Pasteten	Kekse / Plätzchen	0,2 - 0,6 kg	3	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech
		Croissants (frisch)	eine Lage*	3	
		Croissants (tiefgekühlt)	eine Lage*	3	Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Servieren abkühlen lassen
		Brandteig	eine Lage*	3	
		Meringen	jeweils 10 - 30 g	3	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	0,4 - 1,6 kg *	3	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	3	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	0,5 - 2 kg	2	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
	GEDÜNSTETES OBST	Fruchstücke	-	2  1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Ganze Früchte	0,1 - 0,5 kg	2  1	

\* Empfohlenes Lebensmittelgewicht oder Blechanzahl.

ZUBEHÖR

Rost/Ofenform oder Kuchenform auf Rost

Fettpfanne

Backblech

Fettpfanne / Backblech

Rost + Fettpfanne mit 500 ml Wasser

Dampfeinsatz

Speisesonde

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

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

### 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.

### BEHÄLTER

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

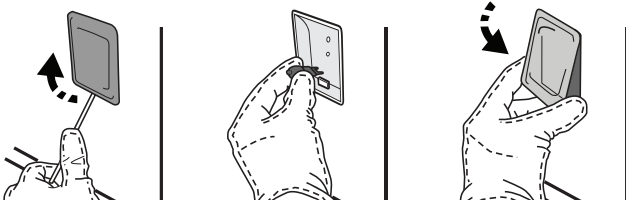
Wurde die Funktion „Heißluft + Dampf“ länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

### AUSWECHSELN DER LAMPE

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

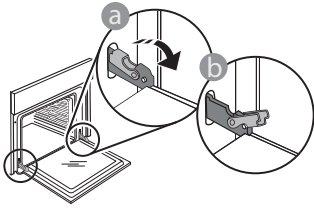
Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

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

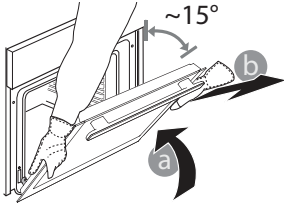


## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

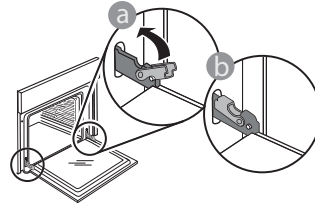


- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

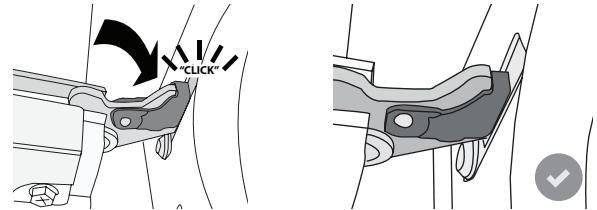


**Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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



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



**Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?**

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

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

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

**Welche WPS-Version wird unterstützt?**

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

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

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

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

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



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

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

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

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

**Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?**

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

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

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

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

Prüfen Sie, 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 dazu, Ihren WiFi-Netzwerkkanal zu verwenden.

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

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

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

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

**Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?**

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

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












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

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

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

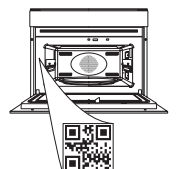
Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

# LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf  und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen 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.
Der Ofen heizt nicht auf.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Das  -Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Installationskonfiguration wurde geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, ob der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, ob die WiFi-Signalstärke in der Nähe des Haushaltsgeräts gut ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Siehe Absatz „FAQ WiFi“ Führen Sie, wenn Ihre Heimnetzwerk-Konfiguration geändert wurde, das Pairing mit dem Netzwerk aus: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernaktivierung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land die Fernbedienung von elektrischen Geräten gestattet.
Wasser wird nicht vom Zulaufrohr angesaugt	Das Rohr ist nicht richtig eingesteckt. Das Rohr ist verstopft.	Das Rohr ausstecken. Prüfen Sie, dass das Rohr nicht verstopft ist. Setzen Sie das Rohr erneut ein. Achten Sie darauf, den Vorgang richtig auszuführen (prüfen Sie die Ausrichtung des Rohrs: Der Druckknopf muss nach links weisen, darf jedoch nicht gedrückt werden, und Sie müssen ein Klicken hören, wenn es vollständig eingerastet ist).
Das Display zeigt „FEHLER“ während der Entleerungsfunktion	Die Entleerungsfunktion arbeitet nicht richtig	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Sie können Ihre Favoriten nicht sehen?	Das System muss aktualisiert werden.	Führen Sie das Rücksetzen auf die Werkseinstellungen durch (Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie danach „Produkt rücksetzen“). Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, können Sie Ihre bevorzugten Programme einfach speichern und anzeigen.

## 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 **unsere Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

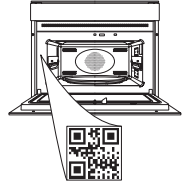




**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**

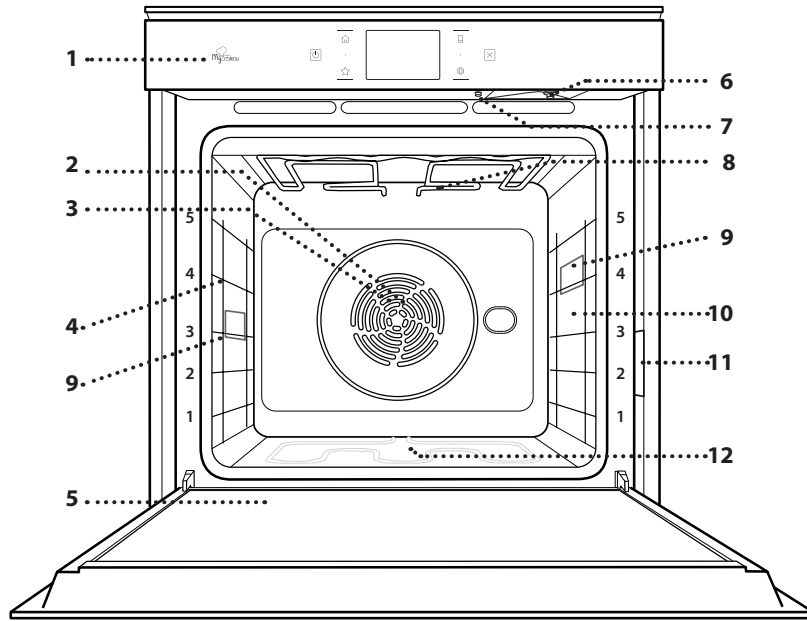
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

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



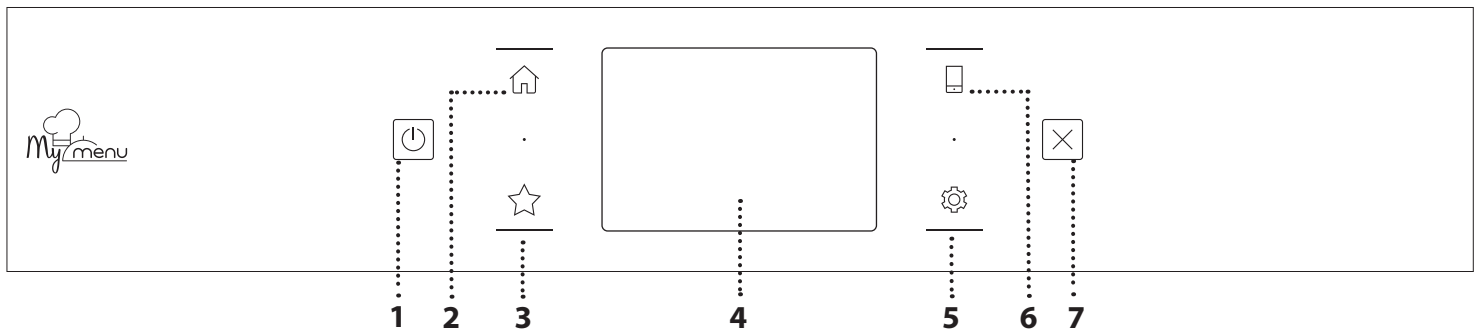
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



- 1. Control panel
- 2. Fan
- 3. Circular heating element (not visible)
- 4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
- 5. Door
- 6. Inlet pipe plug-in nozzle
- 7. Drain nozzle
- 8. Upper heating element/grill
- 9. Lamp
- 10. Food probe insert point
- 11. Identification plate (do not remove)
- 12. Lower heating element (not visible)

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



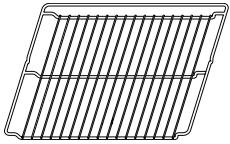
- 1. ON / OFF**  
For switching the oven on and off.
- 2. HOME**  
For gaining quick access to the main menu.

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

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

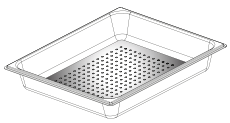
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



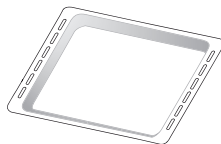
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

## STEAM TRAY



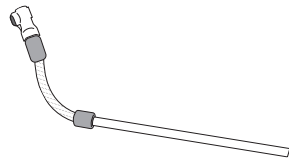
This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices.

## DRIP TRAY



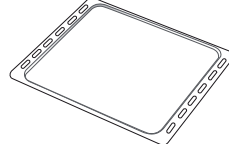
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## INLET PIPE



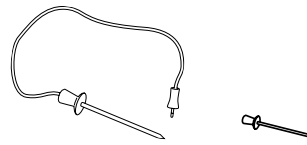
Connect to the special nozzle to draw the water to be loaded into the reservoir. After use, rinse and dry thoroughly before storing it in a cool and dry place.

## BAKING TRAY



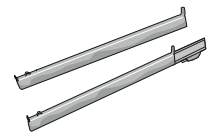
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## 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.

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* 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.

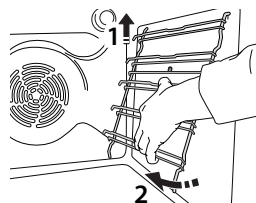
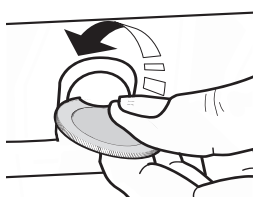
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

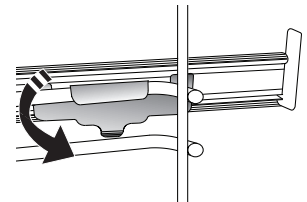
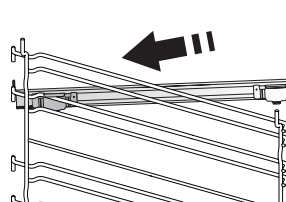
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into 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.
- **STEAM**
  - » **PURE STEAM**  
For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.
  - » **FORCED AIR + STEAM**  
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a 3 - HIGH steam level for fish cooking, 2 - MEDIUM for meat and 1 - LOW for bread and desserts.

### SPECIAL FUNCTIONS

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




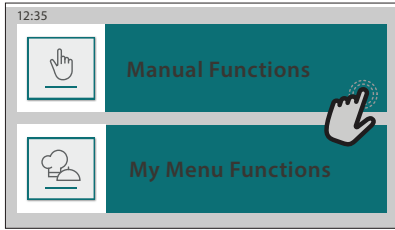
### MY MENU


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

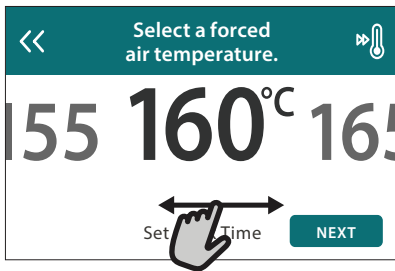
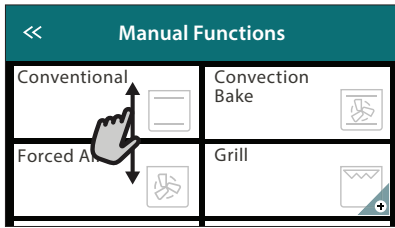


# HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

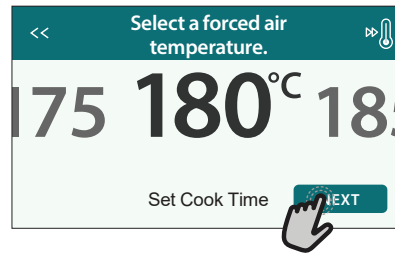
 **To select or confirm:**  
Tap the screen to select the value or menu item you require.



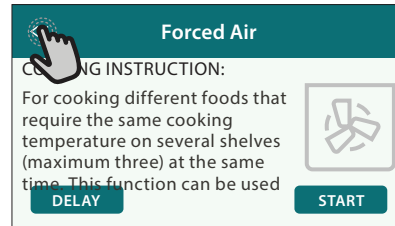
 **To scroll through a menu or a list:**  
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



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




**To go back to the previous screen:**  
Tap < .



## FIRST TIME USE

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

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

### 1. SELECT THE LANGUAGE

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

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

Tapping < will take you back to the previous screen.

### 2. SETTING UP WIFI

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

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

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

## HOW TO SET UP THE CONNECTION

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

Minimum requirements.

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

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

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

### 1. Download the Bauknecht Home Net App

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

### 2. Create an account

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

### 3. Register your appliance

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

### 4. Connect to WiFi

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

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

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

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

The MAC address is displayed for the WiFi module.

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

### 3. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

### 4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

### 5. HEAT THE OVEN

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

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

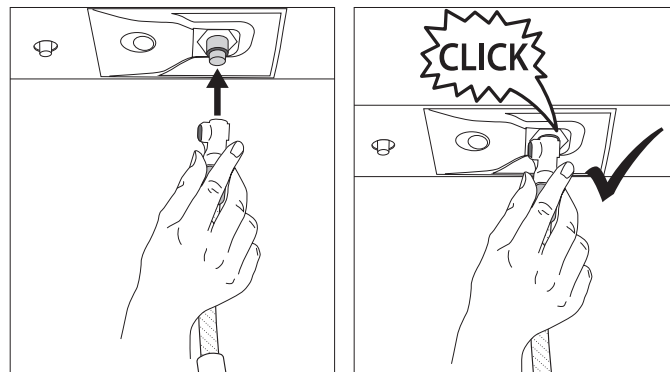
It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

### 6. FILL THE RESERVOIR

To allow the emission of steam during cooking, this device is equipped with a reservoir (not visible).

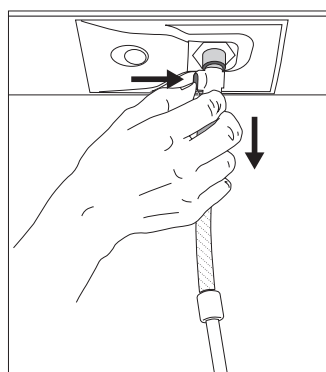
Selecting a recipe or a cycle that requires steaming, the display will ask you to insert the inlet pipe for loading water and a led close to the insertion area will turn on.

Connect the pipe without pressing the button. Once the pipe is completely inserted, you will hear a click.



Please note: There is only one way to connect the pipe correctly, keeping the push button on the left side.

Then place the end of the pipe in a jug/container filled with at least 1,7 liters of drinking water. For an optimal steam performance it is recommended to load the reservoir with ambient temperature water. If you place the container on the appliance door, please take care to place it gently in order to avoid any damage to the door glass.



Once started, the process will stop automatically when the reservoir is filled.

At the end, the display will prompt to unplug the pipe pressing the button on its upper left side and lightly pulling down.

Please note: In order to avoid any water leakage, it is recommended to disconnect the filling accessory while it is still

inside the drain container; then remove them and close the door.

Now it is possible to start the cooking cycle or the desired recipe.


After a long period of non-use of the Steam functions, it is highly suggested to activate a steam cooking cycle with the empty oven by filling completely the reservoir.

---

# 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 LIST" menu (see relative tables) and by recipe features in the "MY MENU SPECIAL OCCASIONS" menu.

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


•

## 4. SET START 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  icon to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

## 7. PAUSING COOKING

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

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

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

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

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

## 8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.

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

## 9. FAVORITES

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

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

### HOW TO SAVE A FUNCTION

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

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

### ONCE SAVED

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

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

### CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

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

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

- Press ⚙️.
- Select 📅 "Preferences".

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

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

## 10. TOOLS

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



### REMOTE ENABLE

To enable use of the Bauknecht Home Net app.



### KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press ⚙️.
- Tap ⌚.

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

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



### LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



### SELF-CLEAN

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

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

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

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

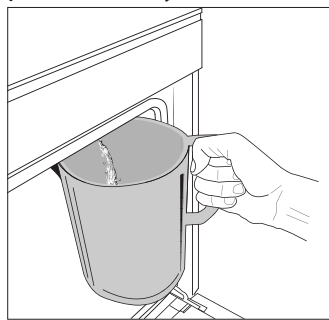


### DRAIN

The drain function allows the water in the reservoir to be drained. Regularly draining the reservoir is the best way to prevent water stagnation, therefore it is strongly recommended to regularly drain the reservoir after every steam cycle.



If the reservoir is not regularly drained, after a few days since the last steam cycle the appliance will ask to do it: this request can not be ignored, and it will be possible to continue with the normal use of the product only after the drain has been carried out.



Once selected the "Drain" function or when requested from display, start the function and follow the actions indicated: Open the door and place a large jug (at least 2 liters capable) under the drain nozzle located at the bottom of the panel, to the left of the inlet

nozzle. If needed, it is possible operate the control panel to pause the drain process and to resume it (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

It is not possible to drain the reservoir before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this wait time, the display will show the following feedback <Water is TOO HOT. Wait until the temperature decreases>.



## DESCALE

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

A message will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

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

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

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

The average duration of the full function is around 185 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

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

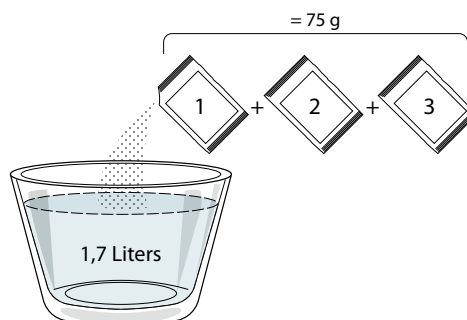
### » PHASE 1.1: DRAINING (UP TO 3 MIN.)

If the reservoir is not empty, the draining phase has to be performed before starting the proper descaling process. In this case, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph. Instead, if the reservoir does not contain water, the appliance will skip automatically to PHASE 1.2.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS TOO HOT - wait until the temperature decreases". The jug must be at least 2 liters large.

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

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



Once the descaling solution is ready, press DONE and connect the pipe following the instructions on the display, then press START. The pump will stop its operation when the reservoir will be fully loaded; then the system is ready to start the main descaling process.

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

### » PHASE 1.3: DRAINING (UP TO 3 MIN.)

When the display will ask you to place a container below the draining hole, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

### » PHASE 2.1: WATER REFILLING

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

Fill a container with 1,7 L of clear drinking water, then connect the pipe following the instructions on the display and press START. The pump will stop its operation when the reservoir will be fully loaded. Unplug the pipe and close the door.

### » PHASE 2.2: RINSING (~65 MIN.)

The system is now ready to start the final rinsing process.

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

After the last draining operation, the message "Descale Completed" will appear on the display: press DONE to confirm.

It will be now possible to use all the steam functions.



\*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

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



## 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.

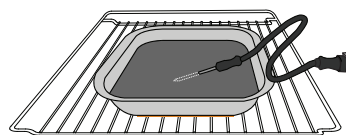
## USING THE FOOD PROBE

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.

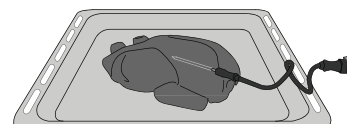
**MEAT:** Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

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

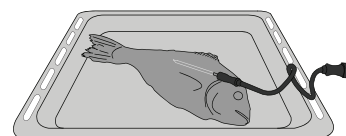
**OVEN BAKING:** Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. If you use the probe when cooking with the My Menu functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



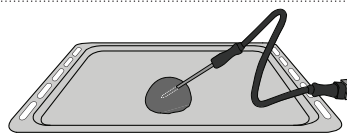
Lasagna



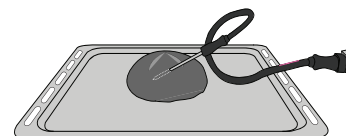
Whole Chicken



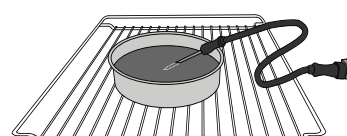
Fish



Rolls



Big Bread



Cake



## MUTE

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



## CONTROL LOCK

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

To activate the lock:

- Tap the icon.

To deactivate the lock:

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



## MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.



## PREFERENCES

For changing several oven settings.



## WI-FI

























































































For changing settings or configuring a new home network.



## INFO

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

# COOKING TABLE

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

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection  
bake



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagne / 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) / lasagne (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).

## ACCESSORIES

Wire shelf / Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray



















Baking tray

Drip tray / Baking tray

Wire shelf + drip tray with 500 ml of water

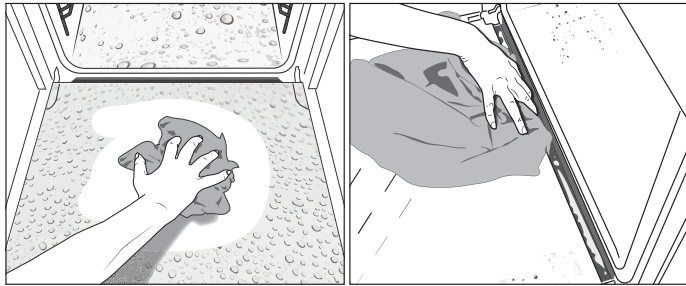
Steam Tray

## PURE STEAM

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

Please note: At the end of a steam cycle, open the door carefully in order to avoid water leakage.

### WHEN THE APPLIANCE HAS COOLED DOWN:



1. Wipe the inner glass door and the condensation trim with a cloth or a sponge;
2. Wipe the cavity surfaces paying particular attention not to leave water deposits;
3. We recommend to remove all the accessories and to run a high-temperature cycle of at least half an hour (preferably using the Convection Bake function, 1 hour at 250°C) to allow the oven cavity to dry completely, preventing the accumulation of condensation.

#### ACCESSORIES

 Wire shelf / Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray






























 Baking tray

 Drip tray / Baking tray

 Wire shelf + drip tray with 500 ml of water

 Steam Tray

## FORCED AIR + STEAM

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





































## HOW TO READ THE COOKING TABLES

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






# COOKING TABLE

Food categories		Quantity	Level and Accessories	Cooking Info
CASSEROLE/ BAKED PASTA	Fresh	Lasagna	0.5 - 3 kg*  	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cannelloni	0.5 - 3 kg*  	
	Frozen	Lasagna	0.5 - 3 kg 	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cannelloni	0.5 - 3 kg 	
RICE & CEREALS	Rice 	Wholegrain Rice	0.1 - 0.5 kg  	Place in a pyrex one part of Wholegrain rice and water for 1.5 of rice weight. For good results is suggest to not open the door
		Brown Rice	0.1 - 0.5 kg  	Place in a pyrex one part of brown rice and water for 1.5 of rice weight. For good results is suggest to not open the door
		White Rice	0.1 - 0.5 kg  	Place in a pyrex one part of white rice and water for 1.5 of rice weight. For good results is suggest to not open the door
	Seed & Cereals 	Quinoa	0.1 - 0.3 kg  	Place in a pyrex one part of quinoa and water for 1.5 of rice weight. For good results is suggest to not open the door
		Millet	0.1 - 0.3 kg  	Place in a pyrex one part of millet and water for 1.5 of rice weight. For good results is suggest to not open the door
		Spelt	0.1 - 0.3 kg  	Place in a pyrex one part of spelt and water for 1.5 of rice weight. For good results is suggest to not open the door
		Barley	0.1 - 0.3 kg  	Place in a pyrex one part of barley and water for 1.5 of rice weight. For good results is suggest to not open the door
MEAT	Beef	Roast Beef	0.6 - 2 kg*  	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	0.6 - 2.5 kg*  	
		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 	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 3/5 of cooking time.
		Slow Cooking	0.6 - 2 kg*  	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	0.6 - 2.5 kg*  	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 Shank	0.5 - 2.0 kg*  	
		Pork Ribs	0.5 - 2.0 kg 	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
Bacon		0.5 - 1.5 cm 	Distribute evenly on the wire shelf. Turn at 3/4 of cooking time	

## ACCESSORIES

 Wire shelf / Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray


































 Baking tray

 Drip tray / Baking tray


 Wire shelf + drip tray with 500 ml of water

 Steam Tray

 Food probe

Food categories		Quantity	Level and Accessories	Cooking Info
MEAT	Lamb	Roast Lamb	0.6 - 2.5 kg*  	Brush with oil and rub with salt and pepper.
		Rack	0.5 - 2.0 kg*  	Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Leg of Lamb	0.5 - 2.0 kg*  	
	Chicken	Roast Chicken	0.6 - 3 kg*  	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	0.6 - 3 kg*  	
		Chicken Pieces	0.6 - 3 kg*  	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  	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
	Roasted Duck	Roast Duck	0.6 - 3 kg*  	
		Stuffed Roast Duck	0.6 - 3 kg*  	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Duck Peces	0.6 - 3 kg*  	
		Duck Fillet / Breast	1 - 5 cm  	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. Turn at 2/3 of cooking time
	Roasted Turkey & Goose	Roast Goose	0.6 - 3 kg*  	
		Stuffed Roast Goose	0.6 - 3 kg*  	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. Turn at 2/3 of cooking time
		Turkey Pieces	0.6 - 3 kg*  	
Fillet / Breast		1 - 5 cm  	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up. Turn at 2/3 of cooking time	
Meat dishes	Kebabs	one grid  	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 1/2 of cooking time	
	Sausages & Wurstel	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	

ACCESSORIES

 Wire shelf / Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray







































































 Baking tray





























 Drip tray / Baking tray

 Wire shelf + drip tray with 500 ml of water


 Steam Tray

 Food probe

	Food categories	Quantity	Level and Accessories	Cooking Info			
FISH	Roasted whole fish	Salmon	0.2 - 1.5 kg*  	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer			
		Hake	0.2 - 1.5 kg*  				
		Cod	0.2 - 1.5 kg*  				
		Seabass	0.2 - 1.5 kg*  				
		Seabream	0.2 - 1.5 kg*  				
		Mullet	0.2 - 1.5 kg*  				
		Whole Fish	0.2 - 1.5 kg*  				
		Fish In Salt Crust	0.2 - 1.5 kg*  				
	Roasted fillets & steaks	Tuna Steak	1 - 3 (cm)  	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer			
		Salmon Steak	1 - 3 (cm)  				
		Swordfish Steak	0.5 - 3 (cm)  				
		Cod Steak	0.1 - 0.3 kg  				
		Seabass Fillet	0.05 - 0.15 kg  				
		Seabream Fillet	0.05 - 0.15 kg  				
		Frozen Fish Fillets	0.5 - 3 (cm)  				
	Steamed Fillets & Steaks 	Cod Fillet	1 - 2 (cm)  	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door			
		Frozen Fillets	0.5 - 3 (cm)  				
		Salmon Steak	1 - 3 (cm)  				
		Seabass Fillet	1 - 2 (cm)  				
		Seabream Fillet	0.5 - 1.5 (cm)  				
		Swordfish Steak	0.5 - 3 (cm)  				
		Tuna Steak	1 - 3 (cm)  				
	Grilled seafood	Gratin Mussels	one layer 	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer			
		Shrimps	one layer  				
		Prawns	one layer  				
	Steamed Seafood 	Scallops	one layer  	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door			
		Mussels	one layer  				
		Shrimps	one layer  				
Prawns		one layer  					
Squid		0.1 - 0.5 kg  					
Octopus		0.5 - 2 kg  					
ACCESSORIES	 Wire shelf / Oven tray or cake tin on wire shelf	 Drip tray	 Baking tray	 Drip tray / Baking tray	 Wire shelf + drip tray with 500 ml of water	 Steam Tray	 Food probe

	Food categories	Quantity	Level and Accessories	Cooking Info	
STEAMED EGGS 	Chicken	50 - 80 g cad	2  1 	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door	
	Quail	one steam tray	2  1 		
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Potatoes	0.5 - 1.5 kg 	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven	
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg cad 		Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Other Vegetables	0.5 - 1.5 kg 		
	Gratin Vegetables	Potatoes	one layer 	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven	
		Tomatoes	one layer 		Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Peppers	one layer 		
		Broccoli	one layer 		Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cauliflowers	one layer 		
		Others	one layer 		
		Steamed Vegetables 	Potatoes whole		
	Potatoes Pieces		100 - 2000 g* [suggested] 		
	Fresh Peas		0.2 - 3 kg 		
	Broccoli		0.2 - 2 kg 		
	Cauliflowers		0.2 - 2 kg 		
	Carrots		0.2 - 2 kg 		
	Zucchini		0.2 - 2 kg 		
	Fresh vegetables		0.2 - 2 kg 		
	Steamed Frozen Vegetables 	Broccoli	0.2 - 2 kg 	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door	
		Peas	0.2 - 3 kg 		
		Potatoes	0.1 - 2 kg 		
SALTY CAKES	Salty cake	0.8 - 1.2 kg 	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	0.5 - 1.5 kg 		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

 Drip tray / Baking tray

 Wire shelf + drip tray with 500 ml of water


 Steam Tray

 Food probe

Food categories		Quantity	Level and Accessories	Cooking Info	
BREAD	Rolls	60 - 150 g cad*	3 	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	200 - 500 g cad*	3 	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray	
	Sandwich Loaf in Tin	0.4 - 0.6 kg cad*	2 	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	0.5 - 2.0 kg *	2 	Prepare dough according to your favorite recipe and place	
	Baguettes	200 - 300 g cad	2 	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	0.5 - 2.0 kg	2 	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray	
PIZZA	Pizza Frozen	1 layer*	2 	Take out from packaging. Distribute evenly on the wire shelf	
	Pizza Thin	round pan - tray*	2 	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	round pan - tray*	2 	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	
CAKES & PASTRIES	Rising cakes	Sponge Cake In Tin	0.5 - 1.2 kg*	2 	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
		Fruit Rising Cake In Tin	0.5 - 1.2 kg*	2 	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	0.5 - 1.2 kg*	2 	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
		Sponge Cake in Baking Tray	0.5 - 1.2 kg*	2 	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
	Pastries & filled pies	Cookies	0.2 - 0.6 kg	3 	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 layer*	3 	
		Croissants (frozen)	one layer*	3 	Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before serving
		Choux Pastry	one layer*	3 	
		Meringues	10 - 30 g cad	3 	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	0.4 - 1.6 kg*	3 	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	0.4 - 1.6 kg	3 	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	0.5 - 2 kg	2 	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
	STEAMED FRUITS 	Fruits Pieces	-	2  1 	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door
		Whole Fruits	0.1 - 0.5 kg	2  1 	

\* Suggested food weight range or tray number.

ACCESSORIES

 Wire shelf / Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray

 Baking tray

 Drip tray / Baking tray

 Wire shelf + drip tray with 500 ml of water

 Steam Tray

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

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

### ACCESSORIES

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

### RESERVOIR

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Drain" and "Descale" functions regularly.

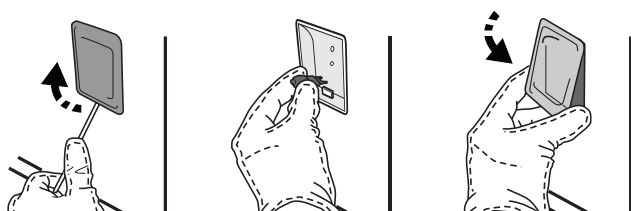
After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the reservoir.

### REPLACING THE LAMP

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

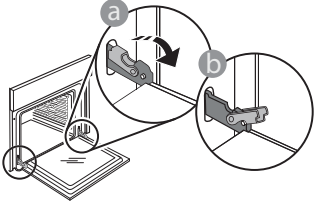
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

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

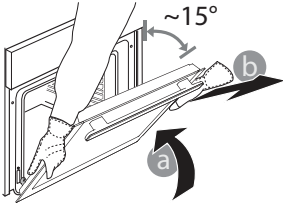


## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

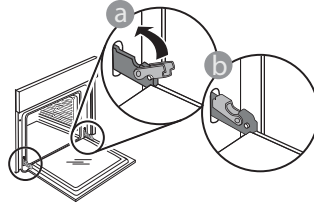


- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

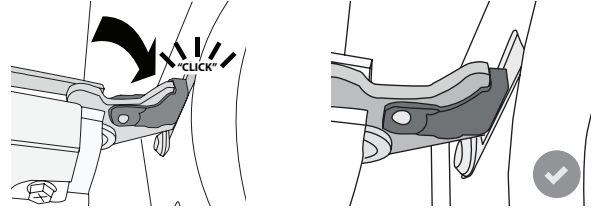


**Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

## WIFI FAQs

WiFi is not available in Russia and Ukraine

### Which WiFi protocols are supported?

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

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

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

### Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

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

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

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

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

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

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

Some settings take several seconds to appear in the app.












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

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

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

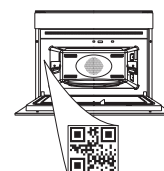
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management".
The oven does not heat up.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	WiFi router is off. Router set up properties has changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to make a stable provision to home network. The connectivity is not supported.	Verify if the WiFi router is connected to internet. Verify the WiFi signal strength close to the appliance is good. Try to restart the router. See paragraph "FAQ WiFi" If your home wireless network properties has changed, carry out the pairing to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to network".
The connectivity is not supported.	Remote enable not allowed in your country.	Verify before purchasing if your country allows the remote control for electronic appliances.
Water is not drawn from the inlet pipe	The pipe is not correctly inserted. The pipe is obstructed.	Unplug the pipe. Check that the pipe is not obstructed. Insert again the pipe, being careful to perform the operation in the proper way (check the orientation of the pipe: the push button has to be oriented to the left but not pressed, and you must hear a click when fully inserted).
The display shows "ERROR" during the Drain function	The Drain function is not working properly	Contact the After Sales Service
Can't see your favorites?	System needs to be refreshed.	Run the Factory Reset (Press  , tap  "Info" and then select "Reset product"). Once this operation is completed, you can easily save and view your favorite cycles.

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.



**Bauknecht**

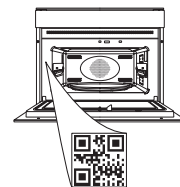


400011691530



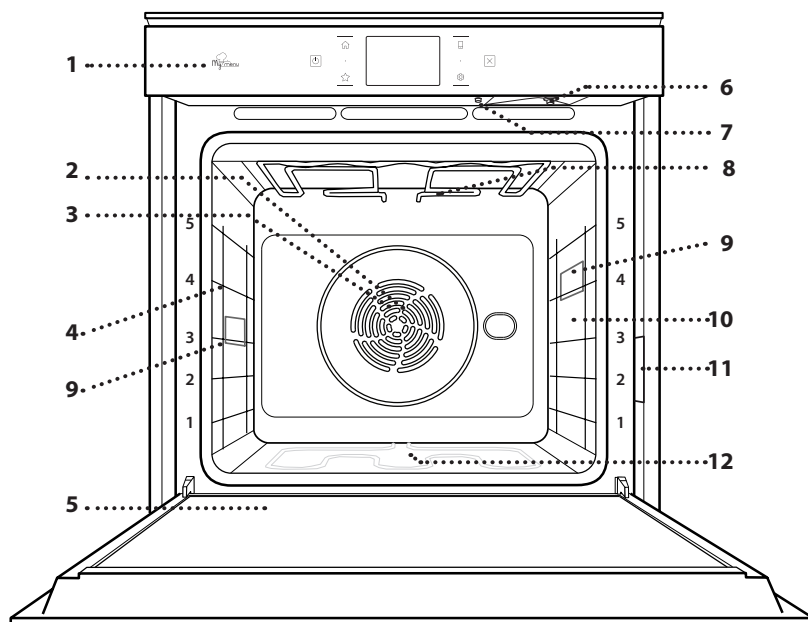
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**  
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

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



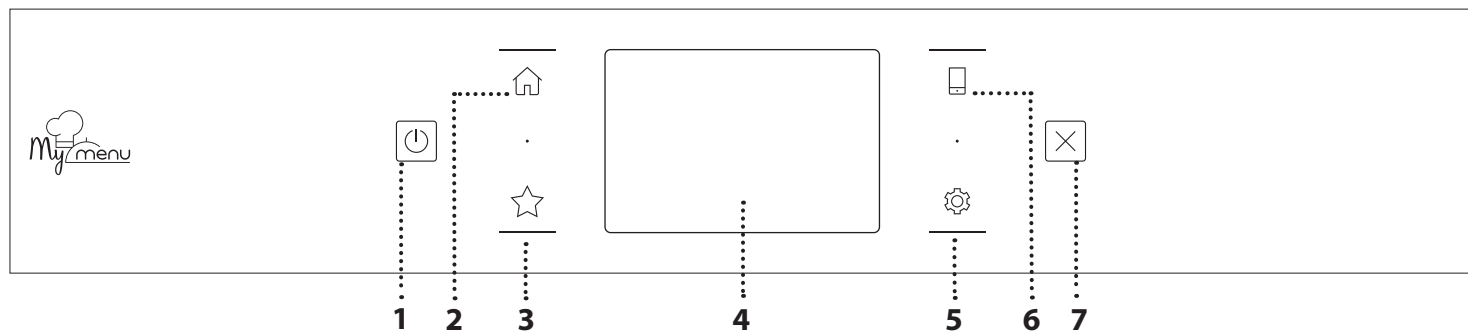
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Buse d'insertion de tuyau d'entrée
7. Buse de vidange
8. Élément de chauffage supérieur/grill
9. Ampoule
10. Point d'insertion de la sonde à viande
11. Plaque signalétique (ne pas enlever)
12. 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

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

### 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.

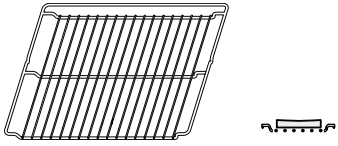
### 7. ANNULATION

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



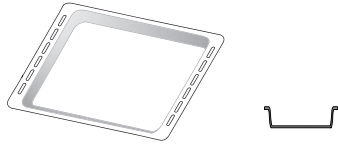
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



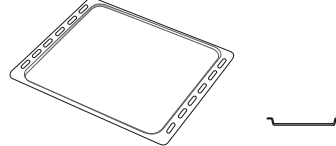
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

## BAC ÉGOUTTOIR



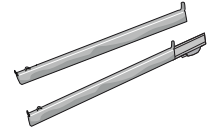
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



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

## RAILS TÉLESCOPIQUES \*



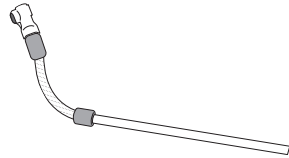
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

## PANIER VAPEUR



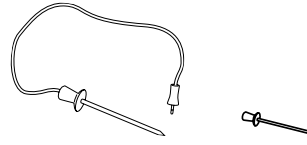
Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus de cuisson.

## TUYAU D'ENTRÉE



Fixer le tuyau sur le buse pour remplir le réservoir d'eau. Après utilisation, rincer et sécher minutieusement avant de le stocker dans un endroit frais et sec.

## 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.

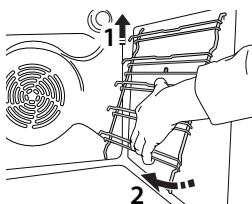
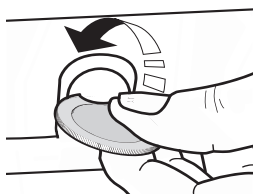
## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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.

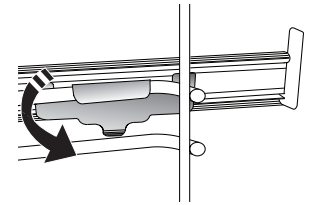
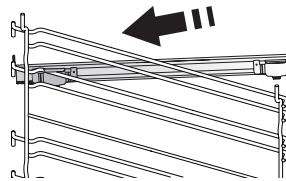
## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- 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.
- **CUISSON AU FOUR AVEC CONVECTION**  
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **AIR PULSÉ**  
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **GRIL**  
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.
- **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.
- **VAPEUR**
  - » **VAPEUR PURE**  
Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.
  - » **AIR PULSÉ + VAPEUR**  
En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur 3 - FORT pour la cuisson des poissons,

2 - MOYEN pour la viande et 1 - FAIBLE pour le pain et les desserts.

### FONCTIONS SPÉCIALES


- » **DÉCONGELER**  
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
- » **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)**  
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
- » **LEVÉE**  
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.
- » **CUISSON MAXI**  
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.
- **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

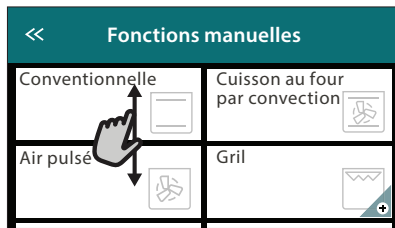
Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

# COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE

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



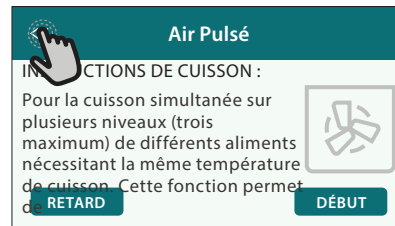
 **Pour défiler à travers un menu ou une liste :**  
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



**Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :**  
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».




**Pour revenir à l'écran précédent :**  
Appuyez sur < .



## 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 Bauknecht Home Net vous permet d'actionner votre 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.

Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

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

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

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

### 2. Créer un compte

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

### 3. Enregistrez votre appareil

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

### 4. Connexion au Wi-Fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile. Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits. Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

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

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

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

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

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement.

Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous 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 cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent

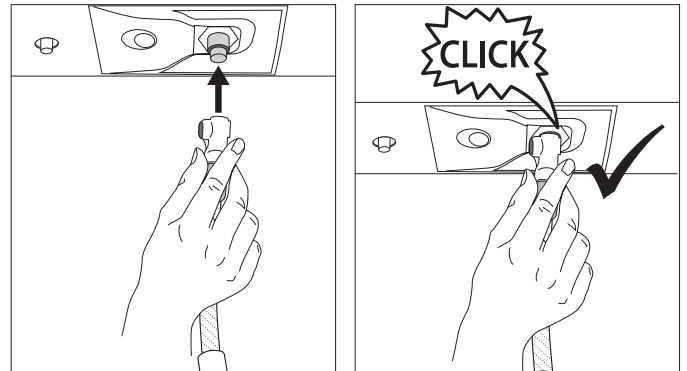
du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure. Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

### 6. REMPLIR LE RÉSERVOIR

Pour permettre l'émission de vapeur pendant la cuisson, ce dispositif est équipé d'un réservoir (non visible).

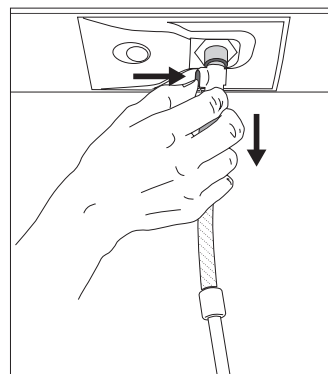
En sélectionnant une recette ou un cycle qui nécessite une cuisson vapeur, l'écran vous demandera d'insérer le tuyau d'entrée pour charger de l'eau et un témoin près de la zone d'insertion s'allumera.

Branchez le tuyau sans appuyer sur le bouton. Une fois le tuyau totalement inséré, vous entendrez un clic.



Veillez noter : Il n'y a qu'une façon de raccorder le tuyau, en maintenant le bouton poussoir sur le côté gauche.

Puis placez l'extrémité du tuyau dans un pichet/ récipient rempli d'au moins 1,7 litres d'eau potable. Pour une performance optimale de la vapeur, il est recommandé de charger le réservoir avec de l'eau à température ambiante. Si vous placez le récipient sur la porte de l'appareil, faites attention à la mettre doucement en place afin d'éviter tout dommage sur la vitre de la porte.



Une fois lancé, le processus s'arrêtera automatiquement quand le réservoir sera rempli.

À la fin, l'écran vous demandera de débrancher le tuyau en appuyant sur le bouton sur son côté supérieur gauche et en le tirant légèrement vers le bas.

Veillez noter : Afin d'éviter des fuites d'eau, il est recommandé de débrancher l'accessoire de remplissage pendant qu'il est toujours à l'intérieur du récipient de vidange ; puis enlevez-le et fermez la porte.


Il est maintenant possible de démarrer le cycle de cuisson ou la recette souhaitée.

Après une longue période d'inutilisation des fonctions vapeur, il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.



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


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

## 4. 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.
- Enfournerez 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 des fonctions My Menu nécessiteront de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.



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

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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

## 8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

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

## 9. FAVORIS

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

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

### COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur ☆ pour l'enregistrer comme 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 favorites de repas, 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

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

- Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes
- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

### CHANGER LES RÉGLAGES

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



- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.

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

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


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

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

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

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

## 10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



### ACTIVATION À DISTANCE

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





### MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .

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

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



### ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



### NETTOYAGE

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

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

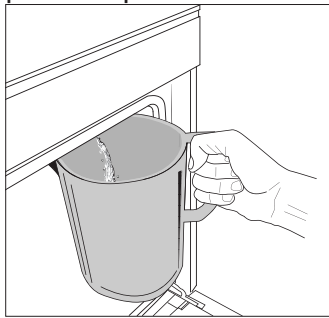
- Retirez tous les accessoires du four avant d'activer la fonction.
- Quand le four est froid, versez 200 ml d'eau potable sur le fond du four.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction de nettoyage.

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



## VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau dans le réservoir. La vidange régulière du réservoir est la meilleure façon d'empêcher la stagnation d'eau, il est donc fortement recommandé de vidanger le réservoir après chaque cycle de vapeur. Si le réservoir n'est pas régulièrement vidangé, quelques jours après le dernier cycle vapeur, l'appareil vous demandera de le faire : cette demande ne peut pas être ignorée et il ne sera possible de poursuivre l'utilisation normale du produit qu'une fois la vidange réalisée.



Une fois la fonction « VIDANGE » sélectionnée ou lorsque cela est suggéré sur l'écran, démarrez la fonction et suivez les actions indiquées : Ouvrez la porte et placez un grand pichet (d'une capacité d'au moins 2 litres) sous la buse de vidange située dans le bas

du panneau, sur la gauche de la buse d'entrée. Si nécessaire, il est possible d'actionner le panneau de commande pour faire une pause dans le processus de vidange et le reprendre (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

Il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE. Attendez que la température diminue ».



## DÉTARTRAGE

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

Un message sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

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

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

La procédure de détartrage peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du réservoir et du circuit de vapeur interne. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 185 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

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

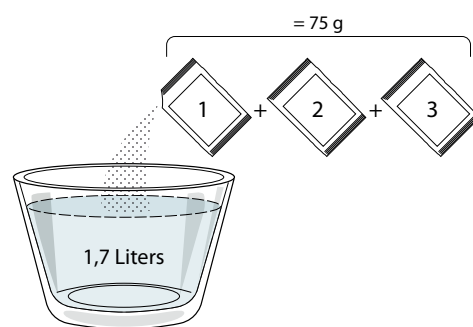
### » PHASE 1.1 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

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

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'eau est TROP CHAUDE, attendre que la température diminue ». La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

### » PHASE 1.2 : DÉTARTRAGE (~120 MIN.)

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



Une fois que la solution de détartrage est prête, appuyez sur TERMINÉ et branchez le tuyau en suivant les instructions sur l'écran, puis appuyez sur DÉBUT. La pompe arrêtera de fonctionner lorsque le réservoir sera totalement chargé ; ensuite, le système est prêt à démarrer le processus de détartrage principal.

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

### » PHASE 1.3 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

Lorsque l'écran vous demande de placer un récipient sous l'orifice de vidange, procédez à la vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique.

### » PHASE 2.1 : APPOINT D'EAU

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage. Remplissez un récipient avec 1,7 L d'eau potable claire, puis branchez le tuyau en suivant les instructions sur l'écran et appuyez sur DÉBUT. La pompe arrêtera de fonctionner lorsque le réservoir sera totalement chargé. Débranchez le tuyau et fermez la porte.

### » PHASE 2.2 : RINÇAGE (~65 MIN.)

Le système est maintenant prêt à démarrer le processus de rinçage final.

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


Après la dernière opération de vidange, le message « Détartrage terminé » apparaîtra à l'écran : appuyez sur TERMINÉ pour confirmer. Il sera maintenant possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

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

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



## 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

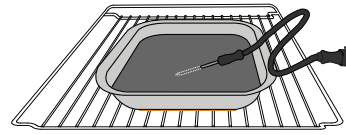
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

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.

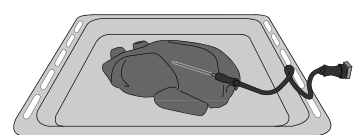
**VIANDE** : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

**POISSON** (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

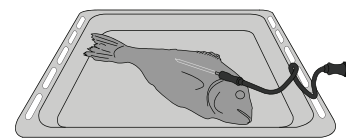
**CUISSON AU FOUR** : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Si vous utilisez la sonde quand vous faites la cuisine avec les fonctions My Menu, la cuisson s'arrêtera automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température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



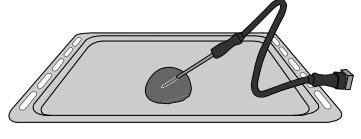
Lasagnes



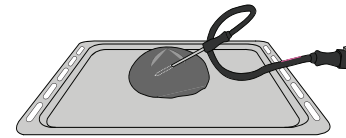
Poulet entier



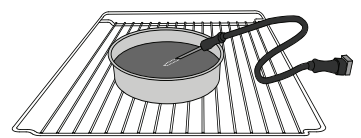
Poisson



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 Sabbat et accéder à l'Énergie.



## 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 aux valeurs d'usine par défaut et obtenir d'autres informations sur le produit.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscuits / Petit pain		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FONCTIONS



Conventionnelle



Air pulsé



Cuisson au four  
par convection



Gril



Cuisson au gril  
Turbo



Maxi Cooking



Cook 4



Éco Air Pulsé



RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet/Lapin/Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde/Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits	 Biscuits	Oui	135	50 - 70	
Tartes	 Tartes	Oui	170	50 - 70	
Pizza ronde	 Pizza ronde	Oui	210	40 - 60	
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)	 Menu	Oui	190	40 - 120	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	

\* 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.

ACCESSOIRES

Grille métallique /  
Plaque de cuisson ou  
moule à gâteau sur la  
grille métallique

Bac égouttoir

Plaque de cuisson



















Lèche-frite / plaque de  
cuisson

Grille métallique +  
lèche-frite contenant 500  
ml d'eau

Panier vapeur

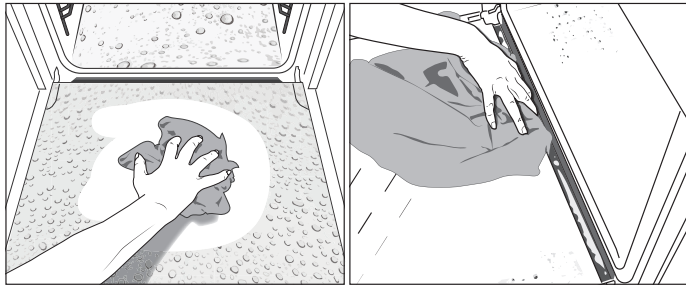


## VAPEUR PURE

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

Veillez noter : À la fin d'un cycle de vapeur, ouvrez la porte avec précaution pour éviter toute fuite d'eau.

### LORSQUE L'APPAREIL A REFROIDI :



1. Essuyez le verre de la porte intérieure et la garniture de condensation avec un chiffon ou une éponge ;
2. Essuyez les surfaces de la cavité en faisant particulièrement attention à ne pas laisser des dépôts d'eau ;
3. Nous vous recommandons d'enlever tous les accessoires et de lancer un cycle à haute température d'au moins une demi-heure (de préférence en utilisant la fonction Convection, 1 heure à 250°C) afin de permettre à la cavité du four de sécher totalement, en évitant l'accumulation de condensation.

ACCESSOIRES

  
Grille métallique /  
Plaque de cuisson ou  
moule à gâteau sur la  
grille métallique

  
Bac égouttoir






























  
Plaque de cuisson

  
Lèchefrite /plaque de  
cuisson

  
Grille métallique +  
lèchefrite contenant 500  
ml d'eau

  
Panier vapeur

## AIR PULSÉ + VAPEUR

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

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du gril, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré pour la cuisson. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.



# TABLEAU DE CUISSON

Catégories d'aliments		Quantité	Niveau et Accessoires	Info cuisson	
CASSEROLE/ PÂTE CUITE	Frais	Lasagnes	0,5 - 3 kg *	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *		
	Produits surgelés	Lasagnes	0,5 - 3 kg	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg		
RIZ ET CÉRÉALES	Riz	Riz complet	0,1 - 0,5 kg	Placez dans un plat en pyrex une partie de riz complet et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
		Riz brun	0,1 - 0,5 kg	Placez dans un plat en pyrex une partie de riz brun et d'eau pour 1,5 de poids de riz blanc. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
		Riz blanc	0,1 - 0,5 kg	Placez dans un plat en pyrex une partie de riz blanc et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
	Graines & Céréales	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	Placez dans un plat en pyrex une part de quinoa et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
		Millet	0,1 - 0,3 kg	Placez dans un plat en pyrex une part de millet et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
		Épeautre	0,1 - 0,3 kg	Placez dans un plat en pyrex une part d'épeautre et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf	0,6 - 2 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. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	
		Rôti de veau	0,6 - 2,5 kg *		
		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.
		Cuisson lente	0,6 - 2 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. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.
	Porc	Rôti de porc	0,6 - 2,5 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. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	
		Jarret de porc	0,5 - 2,0 kg *		
		Côtes de porc	0,5 - 2,0 kg		Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
Bacon	0,5 - 1,5 cm	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Tournez aux 3/4 du temps de cuisson			

## ACCESSOIRES

Grille métallique / Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Bac égouttoir



























Plaque de cuisson

Lèche-frite / plaque de cuisson

Grille métallique + lèche-frite contenant 500 ml d'eau

Panier vapeur

Sonde

Catégories d'aliments		Quantité	Niveau et Accessoires	Info cuisson	
VIANDE	Agneau	Agneau rôti	0,6 - 2,5 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. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper	
		Grille	0,5 - 2,0 kg * 		
		Gigot d'agneau	0,5 - 2,0 kg * 		
	Poulet	Poulet rôti	0,6 - 3 kg * 	 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	0,6 - 3 kg * 		
		Morceaux de poulet	0,6 - 3 kg * 		 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 		
	Canard rôti	Canard rôti	0,6 - 3 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	
		Canard rôti farci	0,6 - 3 kg * 		
		Morceaux de canard	0,6 - 3 kg * 		
		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
	Dinde et oie rôties	Oie rôtie	0,6 - 3 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. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson	
		Oie rôtie farcie	0,6 - 3 kg * 		
		Morceaux de dinde	0,6 - 3 kg * 		
		Escalope / Blanc	1 - 5 cm 		 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. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Plats de viande	Kebab	une grille 	 Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 1/2 du temps de cuisson	
		Saucisses et Würstel	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

## ACCESSOIRES

 Grille métallique /  
Plaque de cuisson ou  
moule à gâteau sur la  
grille métallique

 Bac égouttoir




















































 Plaque de cuisson

 Lèche-frite / plaque  
de cuisson

 Grille métallique +  
lèche-frite contenant  
500 ml d'eau

 Panier vapeur
















































 Sonde

	Catégories d'aliments	Quantité	Niveau et Accessoires	Info cuisson
POISSON	Poisson entier rôti	Saumon	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	0,2 - 1,5 kg * 	
		Morue	0,2 - 1,5 kg * 	
		Bar	0,2 - 1,5 kg * 	
		Daurade	0,2 - 1,5 kg * 	
		Mulet	0,2 - 1,5 kg * 	
		Poisson entier	0,2 - 1,5 kg * 	
		Poisson en croûte de sel	0,2 - 1,5 kg * 	
	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon	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	1 - 3 (cm) 	
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm) 	
		Steack de morue	0,1 - 0,3 kg 	
		Filet de bar	0,05 - 0,15 kg 	
		Filet de daurade	0,05 - 0,15 kg 	
		Filet de poisson congelés	0,5 - 3 (cm) 	
	Escalopes et steaks cuits à la vapeur 	Filet de morue	1 - 2 (cm)  	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Filets surgelés	0,5 - 3 (cm)  	
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)  	
		Filet de bar	1 - 2 (cm)  	
		Filet de daurade	0,5 - 1,5 (cm)  	
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)  	
		Darne de thon	1 - 3 (cm)  	
	Fruits de mer grillés	Moules gratinées	une couche 	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	une couche 	
		Crevettes	une couche 	
	Fruits de mer cuits à la vapeur 	Pétoncles	une couche  	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Moules	une couche  	
		Crevettes	une couche  	
Crevettes		une couche  		
Calmar		0,1 - 0,5 kg  		
Poulpe		0,5 - 2 kg  		
ŒUFS CUIITS À LA VAPEUR 	Poulet	50 - 80 g chacun  	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
	Caille	un plateau vapeur  		


ACCESSOIRES





Catégories d'aliments		Quantité	Niveau et Accessoires	Info cuisson	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg 	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four	
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg 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	0,5 - 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	
	Légumes gratinés	Pommes de terre	une couche 	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four	
		Tomates	une couche 	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil	
		Piments	une couche 	Préparer selon votre recette préférée. Verser du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
		Brocoli	une couche 	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
		Chou-fleur	une couche 		
		Autres	une couche 		
	Légumes cuits à la vapeur 	Pommes de terre entières	50 - 500 g* [chacun] 		Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Pommes de terre en morceaux	100 - 2000 g* [suggéré] 		
		Petits pois	0,2 - 3 kg 		
		Brocoli	0,2 - 2 kg 		
		Chou-fleur	0,2 - 2 kg 		
		Carottes	0,2 - 2 kg 		
		Courgettes	0,2 - 2 kg 		
		Légumes frais	0,2 - 2 kg 		
	Légumes surgelés à la vapeur 	Brocoli	0,2 - 2 kg 		Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Petits pois	0,2 - 3 kg 		
		Pommes de terre	0,1 - 2 kg 		
GÂTEAUX SALÉS	Gâteau salé	0,8 - 1,2 kg 		Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite	
	Strudel aux légumes	0,5 - 1,5 kg 		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	
PAIN	Petits pains	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	200 - 500 g chacun* 		Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèche-frite	
	Gâteau de pain	0,4 - 0,6 kg 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	0,5 - 2,0 kg * 		Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez	
	Baguettes	200 - 300 g chacune 		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	0,5 - 2,0 kg 		Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèche-frite	

## ACCESSOIRES



Grille métallique / Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Bac égouttoir



Plaque de cuisson



Lèche-frite / plaque de cuisson



Grille métallique + lèche-frite contenant 500 ml d'eau



Panier vapeur



Sonde

Catégories d'aliments		Quantité	Niveau et Accessoires	Info cuisson	
PIZZA	Pizza surgelée	1 couche*	2	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur la grille métallique.	
	Pizza fine	plateau - plat rond*	2	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	plateau - plat rond*	2	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.	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Gâteaux moelleux	Génoise en moule	0,5 - 1,2 kg *	2	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé.
		Gâteau moelleux aux fruits en moule	0,5 - 1,2 kg *	2	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	0,5 - 1,2 kg *	2	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé.
		Génoise en plaque de cuisson	0,5 - 1,2 kg *	2	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé.
	Pâtisseries et tartes	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	3	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 lêchefrite.
		Croissants (frais)	une couche*	3	
		Croissants (surgelés)	une couche*	3	Répartissez uniformément dans la lêchefrite. Laissez refroidir avant de servir.
		Pâte à choux	une couche*	3	
		Meringues	10 - 30 g chacune	3	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 lêchefrite préalablement graissée.
		Tarte en moule	0,4 - 1,6 kg *	3	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		0,4 - 1,6 kg	3	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		0,5 - 2 kg	2	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.	
FRUITS À LA VAPEUR	Morceaux de fruits	-	2  1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte.	
	Fruits entiers	0,1 - 0,5 kg	2  1		

\* Gamme de poids d'aliments suggérée ou numéro de plateau.

ACCESSOIRES

Grille métallique /  
Plaque de cuisson  
ou moule à gâteau  
sur la grille  
métallique

Bac égouttoir

Plaque de cuisson

Lêchefrite /plaque  
de cuisson

Grille métallique +  
lêchefrite contenant  
500 ml d'eau

Panier vapeur

Sonde

## 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. Essayez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

### SURFACES INTÉRIEURES

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

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

### ACCESSOIRES

- Immergez les accessoires dans une solution 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.

### RÉSERVOIR

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartrer » régulièrement.

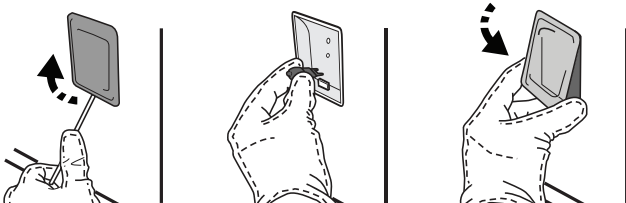
Après une longue période d'inutilisation de la fonction « Air Pulsée + vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

### 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.

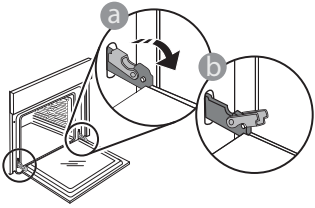
Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules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

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

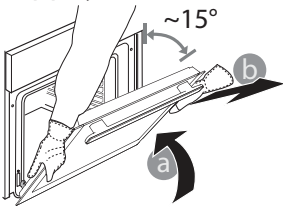


## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

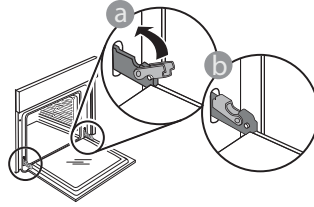


- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

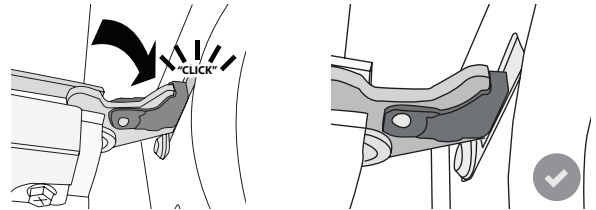


**Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



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



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

**Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?**

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

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

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

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

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

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

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

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

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

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

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

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

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

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

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












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

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

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



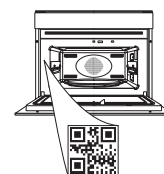
# DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  , puis sélectionnez « Réinitialisation d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour la changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de modes », puis sélectionnez « Énergie ».
Le four ne chauffe pas.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les propriétés de paramétrage du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez si le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir paragraphe « FAQ Wi-Fi » Si les propriétés de votre réseau sans fil domestique ont changé, effectuez l'appariement au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Activation à distance non autorisée dans votre pays.	Vérifiez avant de l'acheter si votre pays permet la commande à distance pour les appareils électroniques. Débranchez le tuyau. Vérifiez que le tuyau n'est pas obstrué.
L'eau n'arrive pas du tuyau d'entrée	Le tuyau est mal inséré. Le tuyau est obstrué.	Insérez à nouveau le tuyau, en veillant à effectuer l'opération de la façon correcte (vérifier l'orientation du tuyau : le bouton poussoir doit être orienté vers la gauche mais pas enfoncé et vous devez entendre un clic lorsqu'il est totalement inséré).
L'écran affiche « ERREUR » pendant la fonction Vidange	La fonction Vidange ne fonctionne pas correctement	Contactez le Service Après-Vente
Vous ne voyez pas vos favoris ?	Le système doit être rafraîchi.	Exécutez la Réinitialisation aux valeurs d'usine (Appuyez sur  , tapez sur  « Info », puis sélectionnez « Réinitialiser produit »). Une fois cette opération terminée, vous pouvez facilement sauvegarder et visualiser vos cycles favoris.



## 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.



**Bauknecht**

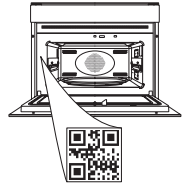


400011691530


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

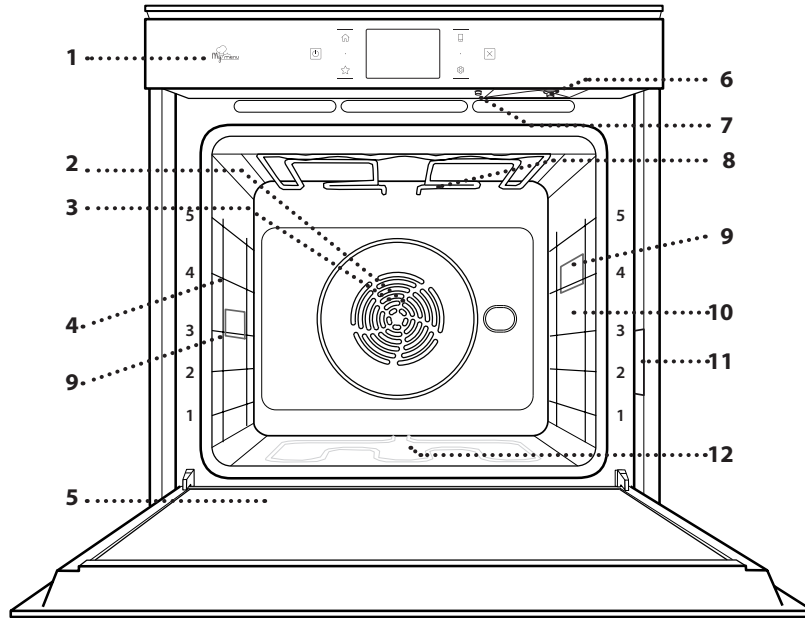
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

**SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE**



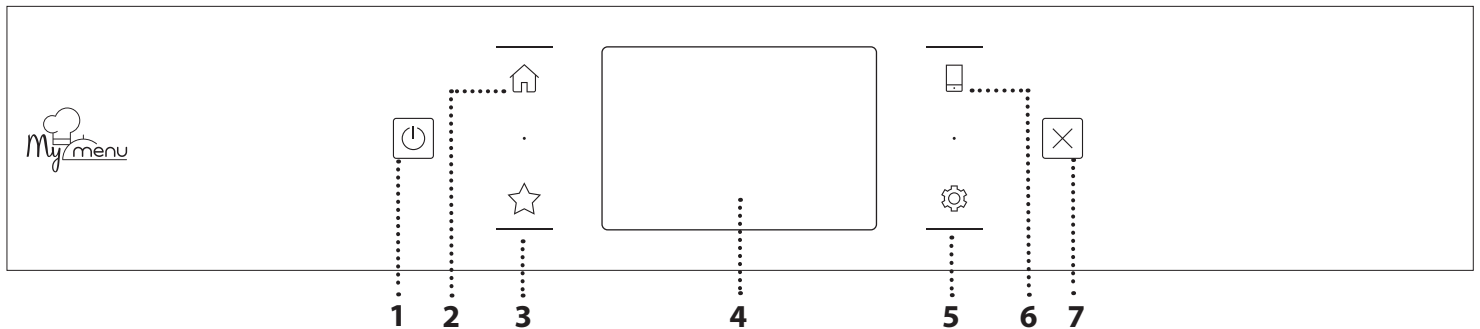
**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)
5. Deur
6. Inlaatbuis insteekmondstuk
7. Afvoermondstuk
8. Bovenste verwarmingselement/grill
9. Lamp
10. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
11. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
12. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL


**1. AAN / UIT**

Om de oven aan en uit te draaien.

**2. HOOFDMENU**

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

**3. FAVORIET**

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

**4. DISPLAY**
**5. TOOLS**

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

**6. AFSTANDBEDIENING**

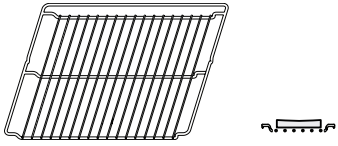
Om het gebruik van de Bauknecht Home Net-app mogelijk te maken.

**7. ANNULEREN**

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

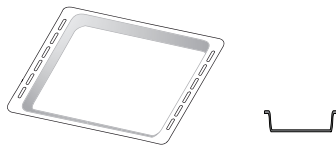
# ACCESSOIRES

## ROOSTER



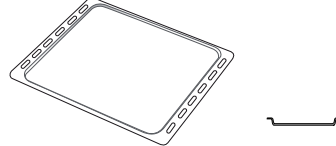
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

## LEKBAKJE



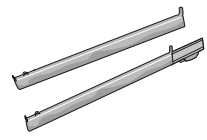
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT



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

## SCHUIFRAILS \*



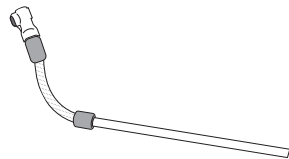
Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

## STOOMBAK



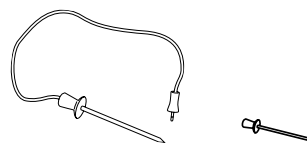
De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Plaats de opvangbak één niveau lager om het bakjus op te vangen.

## INLAATBUIS



Maak verbinding met het speciale mondstuk om het te laden water in het reservoir te trekken. Na gebruik goed afspoelen en drogen voordat u het op een koele en droge plaats bewaart.

## VOEDSELSONDE



Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij haar vier sensoren en stevige steun kan ze worden gebruikt voor vlees en vis, maar ook voor brood, taarten en gebakjes.

\* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen

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

Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

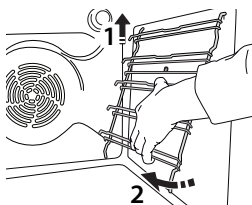
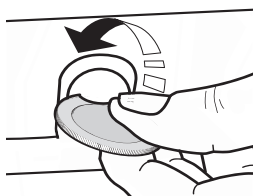
## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

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

## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

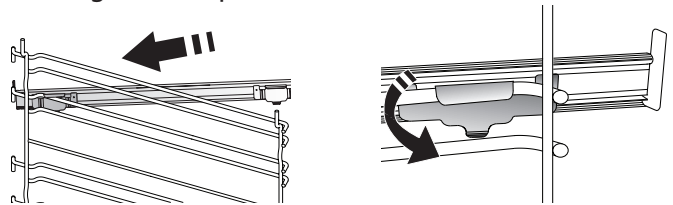
- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif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



## DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

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

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



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

## BEREIDINGSFUNCTIES



### HANDMATIGE FUNCTIES

- **CONVENTIONEEL**  
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- **CONVECTIEBAKKEN**  
Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.
- **HETELUCHT**  
Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
- **GRILL**  
Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **TURBOGRILL**  
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **SNEL VOORVERWARMEN**  
Om de oven snel voor te verwarmen.
- **MULTILEVEL**  
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, ronde pizza's (ook bevroren) te bereiden en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.
- **STOMEN**
  - » **PURE STOOM**  
Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.
  - » **HETELUCHT + STOOM**  
Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebuind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om 3 (HOOG stoomniveau) te selecteren voor visbereiding, 2 (MEDIUM) voor vlees en 1 (LAAG) voor brood en desserts.

### SPECIALE FUNCTIES

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



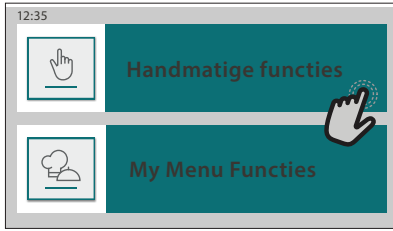
### MY MENU


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

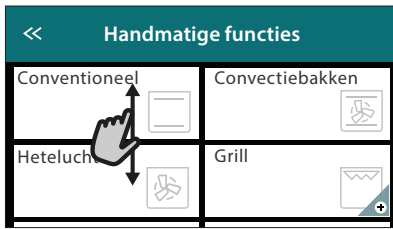
De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

# GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY

-  **Om te selecteren of te bevestigen:**  
Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.



-  **Om door een menu of een lijst te scrollen:**  
U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.



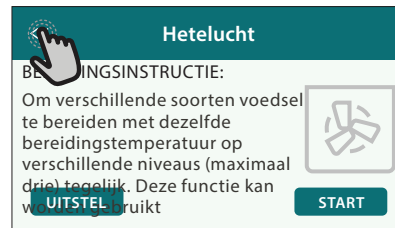
- Om een instelling te bevestigen of om naar het volgende scherm te gaan:**

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.




- Om terug te keren naar het vorige scherm:**

Raak < aan.



## EERSTE GEBRUIK

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

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

### 1. DE TAAL SELECTEREN

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

- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.
- Raak de gewenste taal aan.

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

### 2. WIFI INSTELLEN

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

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

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

### DE VERBINDING INSTELLEN

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

Minimumvereisten.

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

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

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

#### 1. Download de Bauknecht Home Net-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De app begeleidt u door alle stappen die hier worden vermeld. U kunt de Bauknecht Home Net-app downloaden via de AppStore of de Google Play Store.

#### 2. Een account aanmaken

Als u dit nog niet gedaan heeft, moet u een account aanmaken. Hiermee kan u uw apparaten verbinden met een netwerk en ze ook in het oog houden en ze vanop een afstand bedienen.



### 3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. U heeft het Smart Appliance IDentificer-nummer (SAID) nodig om de registratie te kunnen voltooien. U vindt deze unieke code op het identificatieplaatje op het product.

### 4. Met wifi verbinden

Volg de Scan-to-Connect-instellingsprocedure. De app begeleidt u bij het verbinden van uw apparaat aan uw draadloos netwerk bij u thuis. Als uw router WPS 2,0 (of hoger) ondersteunt, selecteert u "HANDMATIG" en raakt u dan "WPS instellen" aan: Druk op de WPS-toets op uw draadloze router om een verbinding te maken tussen de twee producten. U kunt het product indien nodig ook handmatig verbinden met behulp van "Zoek een netwerk".

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

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

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

### 3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

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

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

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

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

### 4. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren.
- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.

### 5. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer één uur.

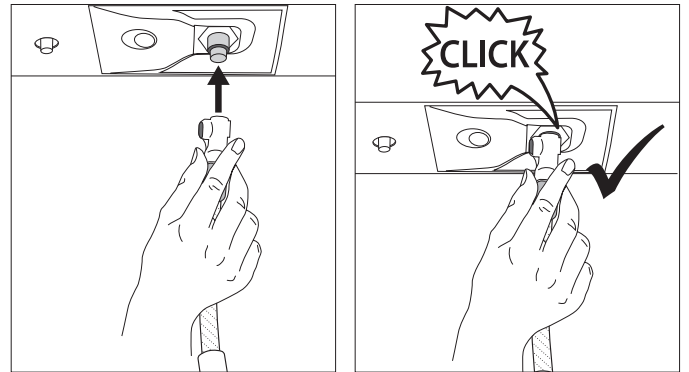
Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

### 6. VUL HET RESERVOIR

Om de uitstoot van stoom tijdens het koken toe te staan, is dit apparaat uitgerust met een reservoir (niet zichtbaar).

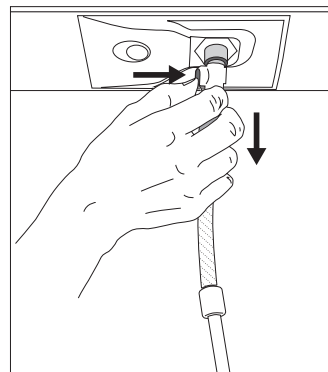
Als u een recept of een cyclus selecteert die stoom vereist, wordt u gevraagd de inlaatbuis te plaatsen voor het laden van water en gaat een led dicht bij het inbrenggebied branden.

Verbind de buis zonder op de knop te drukken. Zodra de buis volledig is ingebracht, hoort u een klik.



Let op: Er is slechts één manier om de buis correct aan te sluiten, door de drukknop aan de linkerkant te houden.

Plaats vervolgens het uiteinde van de buis in een kan / bak gevuld met minimaal 1,7 liter drinkwater. Voor een optimale stoomprestatie wordt aanbevolen om het reservoir met water aan omgevingstemperatuur te vullen. Als u de container op de deur van het apparaat plaatst, moet u deze voorzichtig plaatsen om schade aan de deurruit te voorkomen.



Enmaal gestart, stopt het proces automatisch wanneer het reservoir is gevuld.

Aan het einde vraagt het display om de leiding los te koppelen door op de knop linksboven te drukken en licht naar beneden te trekken.

Let op: Om waterlekage te voorkomen, wordt aanbevolen om het vulaccessoire los te koppelen terwijl het zich nog in de afvoerbak bevindt; Verwijder

het dan en sluit vervolgens de deur.

Het is nu mogelijk om de kookcyclus of het gewenste recept te starten.

Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een stoomcyclus in te schakelen met een lege oven en het reservoir helemaal te vullen.

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.
- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.
- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

## 2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

### TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

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

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

### DUUR

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

- Raak "Kooktijd instellen" aan om de duur in te stellen.
- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

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

## 3. MY MENU-FUNCTIES INSTELLEN

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

- Kies een recept uit de lijst.

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

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

## 4. VERTRAGING START INSTELLEN

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

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


Om een uitgestelde starttijd te programmeren moet de voorverwarmfase van de oven uitgeschakeld zijn: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u  aan.

## 5. START DE FUNCTIE

- Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

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


## 6. VOORVERWARMING

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden. Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

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

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

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

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

## 7. HET BEREIDEN PAUZEREN

Voor sommige My Menu-functies moeten de etenswaren worden omgedraaid tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

Het is mogelijk dat de oven op dezelfde manier aangeeft het voedsel te controleren nog voor de bereiding is afgerond.

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

- Controleer het voedsel.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

## 8. EINDE BEREIDINGSTIJD

er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is. Bij sommige functies kan u, zodra de bereiding is voltooid, uw gerecht extra te bruinen, de bereidingstijd verlengen of de functie als een favoriet opslaan.

- Raak ☆ aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Raak ⊕ aan om de bereidingstijd te verlengen.

## 9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

### EEN FUNCTIE OPSLAAN

Zodra een functie is uitgevoerd, raakt u ☆ aan om het op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen. Met het display kunt u de functie opslaan door maximaal 4 favoriete maaltijd tijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.
- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.

### EENMAAL OPGESLAGEN

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op ☆: De functies worden onderverdeeld volgens verschillende maaltijd tijden en sommige suggesties worden aangeboden.

- Raak het maaltijdsymbool aan om de bijbehorende lijsten te bekijken
- Scrol door de aangeboden lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.

## INSTELLINGEN WIJZIGEN



In het favorietenscherf kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan de favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Raak "BEWERKEN" aan.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "VOLGENDE" aan: Op het display worden de nieuwe eigenschappen getoond.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

In het favorietenscherf kunt u ook opgeslagen functies verwijderen:


- Raak de ★ aan bij de functie.
- Raak "VERWIJDEREN" aan.

U kan ook de tijd afstellen wanneer de verschillende maaltijden worden weergegeven:

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

Een tijdsinterval kan alleen met een maaltijd gecombineerd worden.

## 10. TOOLS

Druk op eender welk moment op  om het "Tools"-menu te openen. Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.

### OP AFSTAND INSCHAKELEN



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

### KOOKWEKKER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden. Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie. Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op .
- Raak  aan.

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

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

### LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

### ZELFREINIGEN

Activeer de functie "Zelfreinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

- Verwijder alle hulpstukken uit de oven voordat u de functie activeert.
- Giet, wanneer de oven koud is, 200 ml drinkwater op de bodem van de oven.
- Raak "START" aan om de reinigingsfunctie in te schakelen.

Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitstellen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in het betreffende gedeelte.



## AFVOEREN

Met de afvoerfunctie kan het water in het reservoir worden afgevoerd. Regelmatig aftappen van het reservoir is de beste manier om waterstagnatie te voorkomen, daarom wordt het sterk aanbevolen om het reservoir na elke stoomcyclus regelmatig leeg te maken. Als het reservoir niet regelmatig wordt geleegd, zal het apparaat na een paar dagen sinds de laatste stoomcyclus vragen om dit te doen: dit verzoek kan niet worden genegeerd en het zal pas mogelijk zijn om door te gaan met het normale gebruik van het product nadat de afvoer is uitgevoerd. Zodra u de functie "Afvoeren" heeft geselecteerd of wanneer het display het aanvraagt, start u de functie en voert u de aangegeven handelingen uit: Open de deur en plaats een grote kan (ten minste 2 liter) onder het afvoermondstuk aan de onderkant van het paneel, links van het inlaatmondstuk. Indien nodig, is het mogelijk om het bedieningspaneel te gebruiken om het afvoerproces te pauzeren en te hervatten (bijvoorbeeld in het geval dat de kan al vol water zit in het midden van het afvoerproces).



met het normale gebruik van het product nadat de afvoer is uitgevoerd. Zodra u de functie "Afvoeren" heeft geselecteerd of wanneer het display het aanvraagt, start u de functie en voert u de aangegeven handelingen uit: Open de deur en plaats een grote kan (ten minste 2 liter) onder het afvoermondstuk aan de onderkant van het paneel, links van het inlaatmondstuk. Indien nodig, is het mogelijk om het bedieningspaneel te gebruiken om het afvoerproces te pauzeren en te hervatten (bijvoorbeeld in het geval dat de kan al vol water zit in het midden van het afvoerproces).

Het reservoir kan niet afgevoerd worden voordat 4 uren zijn verstreken na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product werd gevoed). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS TE HEET. Wacht tot de temperatuur daalt".

Het reservoir kan niet afgevoerd worden voordat 4 uren zijn verstreken na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product werd gevoed). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS TE HEET. Wacht tot de temperatuur daalt".



## ONTKALKEN

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

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

De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

DE MELDING "ONTKALK AUB" verschijnt na	WAT TE DOEN
15 cycli stoomkoken 22 uren stoomkoken	Ontkalken is aanbevolen
20 cycli stoomkoken	Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd
30 uren stoomkoken	

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het reservoir en het interne stoomcircuit wenst.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 185 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

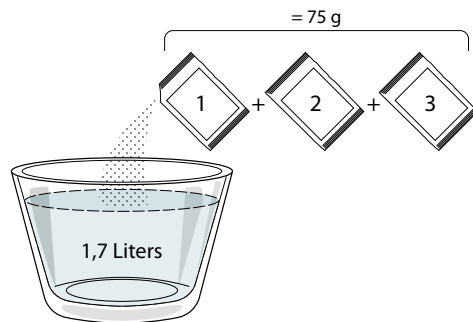
### » FASE 1.1: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)

Als het reservoir niet leeg is, moet de afvoerfase uitgevoerd worden voordat het juiste ontkalkingsproces gestart wordt. Ga in dat geval verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren. Als het reservoir daarentegen geen water bevat, springt het apparaat automatisch naar FASE 1.2.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS TE HEET - wacht tot de temperatuur daalt". De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

### » FASE 1.2: ONTKALKEN (~120 MIN.)

Wanneer het display u vraagt om de oplossing te bereiden, voegt u 3 zakjes (overeenkomend met 75 g) van de specifieke Oven WPRO-ontkalker toe aan 1,7 liter drinkwater op omgevingstemperatuur.



Zodra de ontkalkingsoplossing klaar is, drukt u op GEREED en sluit u de buis aan volgens de instructies op het display en drukt u vervolgens op START.

De pomp stopt met werken wanneer het reservoir volledig gevuld is; dan is het systeem klaar om het hoofdontkalkingsproces te starten.

Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

### » FASE 1.3: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)

Als het display u vraagt om een bak onder het afvoergat te plaatsen, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.



### » FASE 2.1: WATER BIJVULLEN

Om het reservoir en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit. Vul een bak met 1,7 L helder drinkwater, sluit de buis aan volgens de instructies op het display en druk op START. De pomp stopt met werken wanneer het reservoir volledig gevuld is. Haal de stekker uit het stopcontact en sluit de deur.

### » FASE 2.2: SPOELEN (~65 MIN.)

Het systeem is nu klaar om het eindspoelproces te starten.

### » FASE 2.3: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)


Na de laatste keer afvoeren verschijnt de melding "Ontkalken voltooid" op het display: druk op GEREED om te bevestigen.

Nu kunnen alle stoomfuncties gebruikt worden.

\*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu) Bauknecht wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.



## SONDE

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten om zich ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de sonde zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur. Raak  aan. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en My Menu-functies (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt ze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd. Trek de sonde altijd uit het contact en verwijder ze uit de oven wanneer u het voedsel uit de oven haalt. De sonde kan op afstand worden bediend met Bauknecht Home NetApp op uw mobiele apparaat.

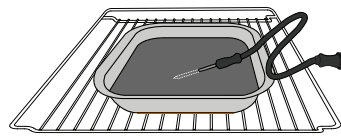
## DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken. De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in het voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

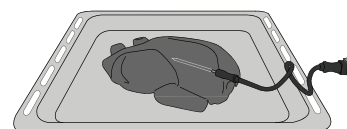
**VLEES:** Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

**VIS (heel):** Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

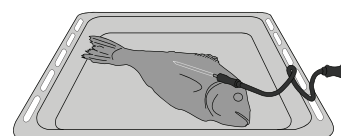
**BAKKEN IN DE OVEN:** Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de My Menu-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



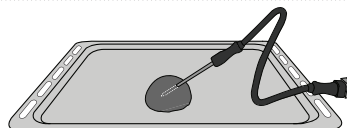
Lasagne



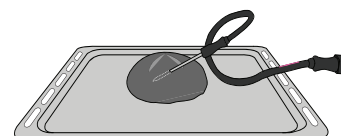
Hele kip



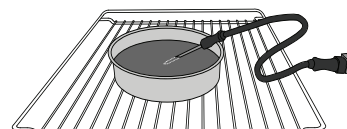
Vis



Broodjes



Groot brood



Taart



## STIL

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



## BEDIENINGSVERGREDELING

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

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool  aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

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



## MEER MODUSSEN

Om de Sabbat Modus te selecteren en naar de Vermogensregeling te gaan.



## VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.



## WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.



## INFO

Om "Store Demo Mode" (modus winkeldemo) uit te schakelen, het product te resetten naar de fabrieksinstellingen en meer informatie over het product op te roepen.



# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C) / GRILLNIVEAU	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIES



Conventioneel



Hetelucht



Convectiebakken



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco Hetelucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C) / GRILLNIVEAU	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / ovenschotels / pastaschotel / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees / Kalfsvlees / Biefstuk / Varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Gebraden varkensvlees met korst 2kg		-	170	110 - 150	
Kip / Konijn / Eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Vis uit de oven / in folie (fillet, hele vis)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	
Visfilets / Steak		-	2 (Mid)	20 - 30 **	
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	
Lamsbout / schenkel		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Gebakken aardappeltjes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	
Koekjes	 Koekjes	Ja	135	50 - 70	
Taarten	 Taarten	Ja	170	50 - 70	
Ronde pizza	 Ronde pizza	Ja	210	40 - 60	
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5) / Lasagne (niveau 3) / Vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	 Menu	Ja	190	40 - 120	
Lasagna & Vlees		Ja	200	50 - 100 *	
Vlees & Aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 *	
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 *	
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	

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

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

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

ACCESSOIRES



Rooster/ovenschaal of  
taartvorm op het  
rooster



Opvangbak



Bakplaat



Druipplaat / Bakplaat





















Rooster + opvangbak  
met 500 ml water



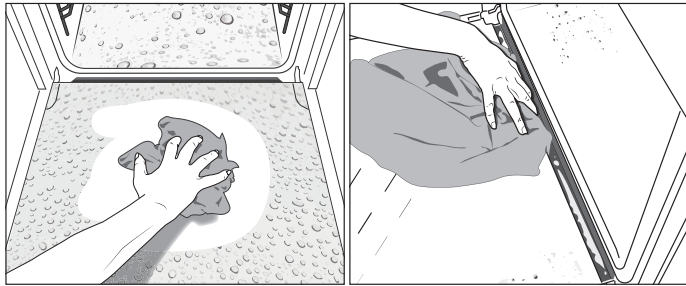
Stoombak

## PURE STOOM

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Verse groenten (heel)	-	100	30 - 80	2 1  
Verse groenten (stukken)	-	100	15 - 40	2 1  
Bevroren groenten	-	100	20 - 40	2 1  
Hele vis	-	90	40 - 50	2 1  
Visfilets	-	90	20 - 30	2 1  
Kipfilets	-	100	15 - 50	2 1  
Eieren	-	100	10 - 30	2 1  
Fruit (heel)	-	100	15 - 45	2 1  
Fruit (stukken)	-	100	10 - 30	2 1  

Let op: Open aan het einde van een stoomcyclus de deur voorzichtig om waterlekage te voorkomen.

### ALS HET APPARAAT IS AFGEKOELD:



1. Maak de binnenkant van de glazen deur en de condenslijst droog met een doek of een spons;
2. Maak de ovenruimte goed droog. Let er goed op dat er geen waterresten achterblijven;
3. Wij raden aan om alle accessoires te verwijderen en de oven minimaal een half uur op een hoge temperatuur te verwarmen (bij voorkeur met de functie Convection Bake, 1 uur op 250°C) om de ovenruimte volledig te laten drogen.

ACCESSOIRES



Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster



Opvangbak



Bakplaat



Druipplaat / Bakplaat



Rooster + opvangbak met 500 ml water



Stoombak

## HETELUCHT + STOOM







































Recept	Stoomniveau	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Shortbread / Koekjes	1 - LOW	-	140 - 150	35 - 55	3
	1 - LOW	-	140	30 - 50	4 1
	1 - LOW	-	140	40 - 60	5 3 1
Klein gebak / Muffin	1 - LOW	-	160 - 170	30 - 40	3
	1 - LOW	-	150	30 - 50	4 1
	1 - LOW	-	150	40 - 60	5 3 1
Luchtig gebak	1 - LOW	-	170 - 180	40 - 60	2
Luchtige cake	1 - LOW	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1 - LOW	-	200 - 220	20 - 40	3
Heel brood	1 - LOW	-	170 - 180	70 - 100	3
Half brood	1 - LOW	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	1 - LOW	-	200 - 220	30 - 50	3
Gebakken aardappeltjes	2 - MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Kalfsvlees / Biefstuk/ varkensvlees 1 kg	2 - MID	-	180 - 200	60 - 100	3
Kalfsvlees / Biefstuk/ varkensvlees (stukken)	2 - MID	-	160 - 180	60-80	3
Rosbief rauw 1 kg	2 - MID	-	200 - 220	40 - 50	3
Rosbief rauw 2 kg	2 - MID	-	200	55 - 65	3
Lamsbout	2 - MID	-	180 - 200	65 - 75	3
Gestoofde varkensschenkel	2 - MID	-	160 - 180	85 - 100	3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	2 - MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	2 - MID	-	200 - 220	55 - 65	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	2 - MID	-	180 - 200	25 - 40	3
Visfilet	3 - HIGH	-	180 - 200	15 - 30	3

## LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden: recepten, of voorverwarmen nodig is, temperatuur (°C), grillniveau, bereidingstijd (minuten), voorgestelde accessoires en niveau voor de bereiding. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en ovenschalen van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerken pannen en schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de (bijgeleverde) schalen en de verschillende steunhoogtes.



# BEREIDINGSTABEL

	Categorieën levensmiddelen	Hoeveelheid	Niveau en Accessoires	Bereidingsinformatie
STOOFSCHOTEL/ GEBAKKEN PASTA	Vers	Lasagne	0,5 - 3 kg*  	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
		Cannelloni	0,5 - 3 kg*  	
	Ingevroren	Lasagne	0,5 - 3 kg  	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
		Cannelloni	0,5 - 3 kg  	
RIJST & GRANEN	Rijst 	Zilvervliesrijst	0,1 - 0,5 kg  	Doe een gedeelte van de volkorenrijst rijst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Zilvervliesrijst	0,1 - 0,5 kg  	Doe een gedeelte van de bruine rijst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Witte Rijst	0,1 - 0,5 kg  	Doe een gedeelte van de witte rijst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
	Granen en zaden 	Quinoa	0,1 - 0,3 kg  	Doe een gedeelte van de quinoa en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Gierst	0,1 - 0,3 kg  	Doe een gedeelte van de gierst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Spelt	0,1 - 0,3 kg  	Doe een gedeelte van de spelt en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Gerst	0,1 - 0,3 kg  	Doe een gedeelte van de gerst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
VLEES	Biefstuk	Rosbief	0,6 - 2 kg*  	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Gebraden kalfsvlees	0,6 - 2,5 kg*  	
		Steak	2 - 4 cm 	Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig op het rooster. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
		Hamburger	1,5 - 3 cm 	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na drie vijfde van de bereidingstijd
		Langzaam bereiden	0,6 - 2 kg*  	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Varkensvlees	Gebraden varkensvlees	0,6 - 2,5 kg*  	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Varkensschenkel	0,5 - 2,0 kg*  	
		Varkensribben	0,5 - 2,0 kg 	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
Bacon		0,5 - 1,5 cm 	Verdeel gelijkmatig op het rooster. Draai hem om na drie vierde van de bereidingstijd	

ACCESSOIRES

 Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster

 Opvangbak

 Bakplaat



































 Druipplaat / Bakplaat

 Rooster + opvangbak met 500 ml water

 Stoombak

 Voedselonde



Categorieën levensmiddelen		Hoeveelheid	Niveau en Accessoires	Bereidingsinformatie
VLEES	Lamsvlees	Gebraden lamsvlees	0,6 - 2,5 kg*  	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Rooster	0,5 - 2,0 kg*  	
		Lamsbout	0,5 - 2,0 kg*  	
	Kip	Gebraden Kip	0,6 - 3 kg*  	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
		Gevulde Gebraden Kip	0,6 - 3 kg*  	
		Kipstukken	0,6 - 3 kg*  	
		Kipfilet / kippenborst	1 - 5 cm  	
	Gebraden eend	Gebraden eend	0,6 - 3 kg*  	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Gevulde gebraden eend	0,6 - 3 kg*  	
		Stukken eend	0,6 - 3 kg*  	
		Eendfilet / eendenborst	1 - 5 cm  	
	Gebraden kalkoen & Gans	Gebraden gans	0,6 - 3 kg*  	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
		Gevulde Gebraden Gans	0,6 - 3 kg*  	
		kalkoenstukjes	0,6 - 3 kg*  	
		Filet / Borst	1 - 5 cm  	
	Vleesgerechten	Kebab	een rooster  	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na de helft van de bereidingstijd
		Worstjes & Knakworst	1,5 - 4 cm  	

## ACCESSOIRES



Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster



Opvangbak



Bakplaat



Druipplaat / Bakplaat























































Rooster + opvangbak met 500 ml water



Stoombak



Voedselonde

	Categorieën levensmiddelen	Hoeveelheid	Niveau en Accessoires	Bereidingsinformatie
VIS	Geroosterde Hele Vis	Zalm	0,2 - 1,5 kg * 	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Heek	0,2 - 1,5 kg * 	
		Kabeljauw	0,2 - 1,5 kg * 	
		Zeebaars	0,2 - 1,5 kg * 	
		Zeebrasem	0,2 - 1,5 kg * 	
		Harder	0,2 - 1,5 kg * 	
		Hele vis	0,2 - 1,5 kg * 	
		Vis in zoutkorst	0,2 - 1,5 kg * 	
	Gebraden filets & steaks	Tonijnsteak	1 - 3 (cm) 	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Zalmsteak	1 - 3 (cm) 	
		Zwaardvissteak	0,5 - 3 (cm) 	
		Kabeljauwrug	0,1 - 0,3 kg 	
		Zeebaarsfilet	0,05 - 0,15 kg 	
		Zeebrasemfilet	0,05 - 0,15 kg 	
		Bevroren visfilets	0,5 - 3 (cm) 	
	Gestoomde filets & steaks 	Kabeljauwfilet	1 - 2 (cm)  	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Bevroren filets	0,5 - 3 (cm)  	
		Zalmsteak	1 - 3 (cm)  	
		Zeebaarsfilet	1 - 2 (cm)  	
		Zeebrasemfilet	0,5 - 1,5 (cm)  	
		Zwaardvissteak	0,5 - 3 (cm)  	
		Tonijnsteak	1 - 3 (cm)  	
	Gegrilde vis	Gegratineerde mosselen	een laag 	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Garnalen	een laag  	
		Garnalen	een laag 	
	Gestoomde vis 	Jakobsschelp	een laag  	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Mosselen	een laag  	
		Garnalen	een laag  	
Garnalen		een laag  		
Pijlinktvis		0,1 - 0,5 kg  		
Inktvis		0,5 - 2 kg  		
GE-STOOMDE EIEREN 	Kip	50 - 80 g per stuk  	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen	
	Kwartel	een stoombak  		

## ACCESSOIRES



Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster



Opvangbak



Bakplaat



Druipplaat / Bakplaat






































Rooster + opvangbak met 500 ml water



Stoombak



Voedselsonde

	Categorieën levensmiddelen	Hoeveelheid	Niveau en Accessoires	Bereidingsinformatie	
GROENTEN	Geroosterde groenten	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg 	3 Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen	
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg elk 	3 Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak	
		Overige groenten	0,5 - 1,5 kg 	3 Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak	
	Gegratineerde groenten	Aardappelen	een laag 	3 Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen	
		Tomaten	een laag 	3 Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie	
		Paprika's	een laag 	3 Bereid volgens uw favoriet recept. Bestrooi met kaas om perfect te bruinen	
		Broccoli	een laag 	3	
		Bloemkool	een laag 	3 Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen	
		Andere	een laag 	3	
	Gestoomde groente 	Aardappelen heel	50 - 500g* [per stuk] 	2 1	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Aardappelpartjes	100 - 2000g* [aanbevolen] 	2 1	
		Verse doperwten	0,2 - 3 kg 	2 1	
		Broccoli	0,2 - 2 kg 	2 1	
		Bloemkool	0,2 - 2 kg 	2 1	
		Worteltjes	0,2 - 2 kg 	2 1	
		Courgette	0,2 - 2 kg 	2 1	
	Gestoomde diepvriesgroenten 	Broccoli	0,2 - 2 kg 	2 1	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
		Doperwten	0,2 - 3 kg 	2 1	
		Aardappelen	0,1 - 2 kg 	2	
	HARTIGE CAKES	Hartige taart	0,8 - 1,2 kg 	2	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept
		Groentenstrudel	0,5 - 1,5 kg 	2	Maak een mengsel van gehakte groenten. Besprenkel met olie en kook 15-20 minuten in een pan. Laat afkoelen. Voeg verse kaas toe en kruid met zout, balsamicoazijn en specerijen. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
BROOD	Broodjes	60 - 150 g per stuk* 	3 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak er broodjes mee alvorens ze te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen	
	Middelgroot brood	200 - 500 g per stuk* 	3 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat	
	Brood in blik	0,4 - 0,6 kg per stuk* 	2 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen	
	Groot brood	0,5 - 2,0 kg* 	2 	Bereid het deeg volgens uw favoriet recept	
	Stokbrood	200 - 300 g per stuk 	2 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Geef het de vorm van een stokbrood alvorens het te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen	
	Speciaal brood	0,5 - 2,0 kg 	2 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat	

## ACCESSOIRES



Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster




Opvangbak



Bakplaat



Druipplaat / Bakplaat




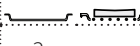
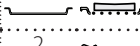
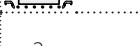
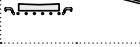
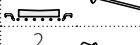
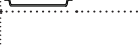


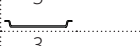
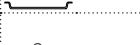
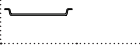





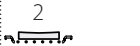
Rooster + opvangbak met 500 ml water



Stoombak



Voedselonde

	Categorieën levensmiddelen	Hoeveelheid	Niveau en Accessoires	Bereidingsinformatie
PIZZA	Pizza ingevroren	1 laag*	2 	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig op het rooster
	Pizza dun	ronde plaat - bakplaat *	2 	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de daarvoor aangewezen ovenfunctie. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Pizza dik	ronde plaat - bakplaat *	2 	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
TAART & GEBAKJES	Rijzende cakes	Sponscake in vorm	0,5 - 1,2 kg* 	Bereid een cakebeslag volgens uw favoriete recept met versnipperd, gehakt of gesneden vers fruit. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Rijzende vruchtencake in vorm	0,5 - 1,2 kg* 	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Rijzende chocoladecake in vorm	0,5 - 1,2 kg* 	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat
		Sponge cake op bakplaat	0,5 - 1,2 kg* 	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat
	Gebak & gevulde taarten	Koekjes	0,2 - 0,6 kg 	
		Croissants (vers)	een laag* 	
		Croissants (ingevroren)	een laag* 	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat. Laat afkoelen alvorens te serveren
		Soezendeeg	een laag* 	
		Meringues	10 - 30 g per stuk 	Maak een beslag van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100 g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandeessence. Verdeel het in 20-24 stuks op een ingevette bakplaat
		Taart in bakvorm	0,4 - 1,6 kg* 	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Spreid het deeg gelijkmatig uit en breng het aan in een vorm. Vul het met jam en bereid het
		Strudel	0,4 - 1,6 kg 	Bereid een mengeling van blokjes appel, pijnboompitten, kaneel en nootmuskaat voor. Doe wat boter in een pan, besprenkel met suiker en bak de mengeling gedurende 10-15 minuten. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
		Vruchtentaart	0,5 -2 kg 	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel
	GE-STOOMD FRUIT 	Fruit in stukken	- 	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen
Hele vruchten		0,1 - 0,5 kg 		

\* Aanbevolen gewicht van levensmiddelen of baknummer.


ACCESSOIRES

 Rooster/ovenschaal of taartvorm op het rooster

 Opvangbak

 Bakplaat

 Druipplaat / Bakplaat

 Rooster + opvangbak met 500 ml water

 Stoombak

 Voedselonde

## REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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

Draag beschermende handschoenen.

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

### EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

### INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Gebruik de 'Self-Clean' functie voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

- Reinig het glas in de deur met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

### ACCESSOIRES

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

### RESERVOIR

Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen met verloop van tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken.

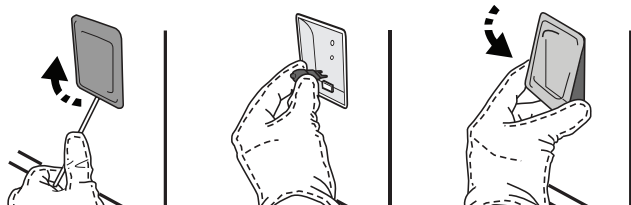
Nadat de functie "Turbohetelucht + Stoom" lange tijd niet is gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en het reservoir helemaal te vullen.

### VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de roostergeleiders.
3. Neem het lampenkapje weg.
4. Vervang het lampje.
5. Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
6. Monteer de roostergeleiders terug.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

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

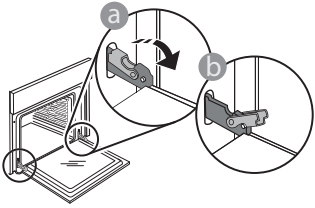
Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.



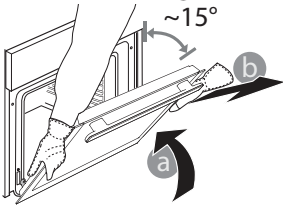


## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

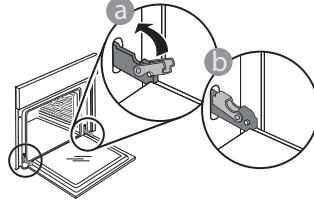


- Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

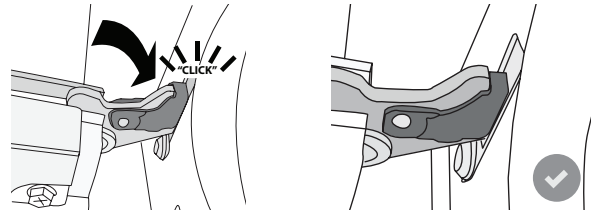


**Monteer de deur opnieuw** door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

- Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



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



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

## WIFI-FAQ's

\*Wi-Fi is niet beschikbaar in Rusland en Oekraïne

### Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde wifi-adapter ondersteunt wifi b/g/n voor Europese landen.

### Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

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

### Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

### Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

### Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

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

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

### Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

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

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

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

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

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

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

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

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

### Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het wifi-signaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

### Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw wifi uit te breiden, zoals access points, wifi-repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

### Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloos netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

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

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

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

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

Routerinstellingen: NAT moet zijn ingeschakeld en de firewall en het DHCP moeten correct zijn geconfigureerd. Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2. Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen.

Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.

### Hoe kan ik controleren of gegevens worden verzonden?

Nadat het netwerk is ingesteld, schakelt u de voeding uit, u wacht 20 seconden en zet dan de oven aan: Controleer of de app de UI-status van het apparaat weergeeft.

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.












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

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

### Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen?

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

# PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". Druk op  , raak  aan en selecteer vervolgens "Factory Reset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Druk op  , selecteer  "Meer modi" en selecteer daarna "Vermogensregeling" om het vermogen te veranderen.
De oven wordt niet warm.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De wifi-router staat uit. De eigenschappen van de routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de wifi-router verbonden is met het internet. Controleer of de sterkte van het wifi-sigitaal dichtbij het apparaat goed is. Probeer de router te herstarten. Zie paragraaf "FAQ wifi" Als de eigenschappen van uw draadloos thuisnetwerk zijn gewijzigd, voert u de koppeling op het netwerk uit: Druk op  , raak  "Wifi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Op afstand inschakelen niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of afstandsbediening voor elektronische apparaten in uw land toegestaan is.
Er wordt geen water onttrokken aan de inlaatbuis	De buis is niet correct geplaatst. De buis is geblokkeerd.	Koppel de buis los. Controleer of de buis niet geblokkeerd is. Breng de buis opnieuw in en let op dat u de bewerking op de juiste manier uitvoert (controleer de richting van de buis: de drukknop moet naar links zijn gericht, maar niet ingedrukt, en u moet een klik horen wanneer hij volledig geplaatst is).
Het display toont "ERROR" tijdens de afvoerfunctie	De afvoerfunctie werkt niet correct	Neem contact op met de Klantenservice
Ziet u uw favorieten niet?	Het systeem moet worden vernieuwd.	Voer de fabrieksreset uit (druk op  , tik op  "Info" en selecteer vervolgens "Reset product" (Product resetten)). Hierna kunt u gemakkelijk uw favoriete cycli opslaan en bekijken.

## Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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

