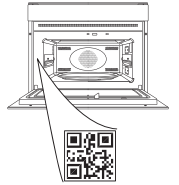




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

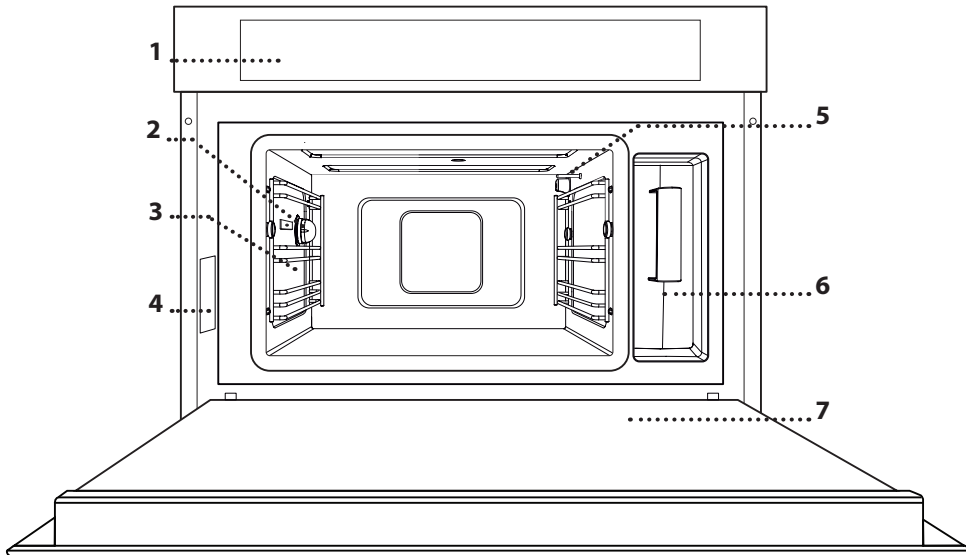
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an

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

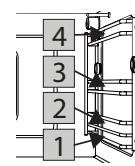


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



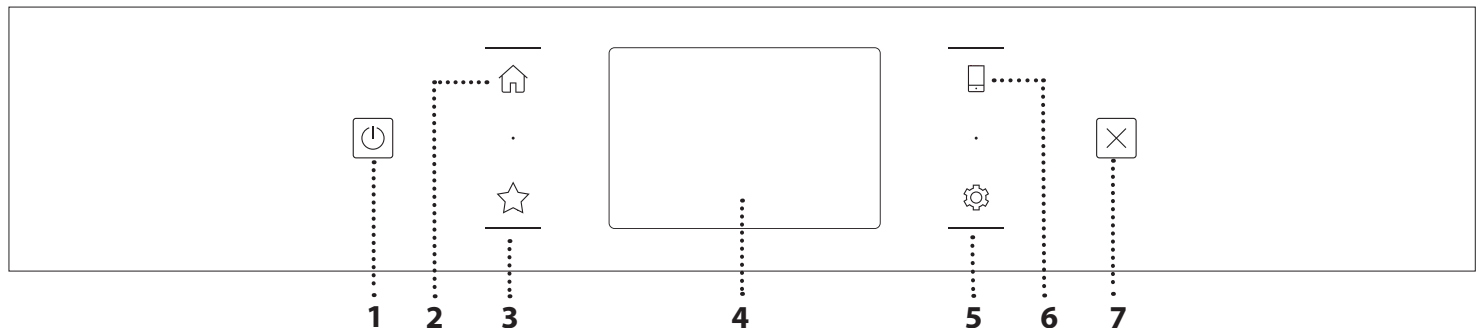
1. Bedientafel
2. Licht
3. Laufschienen



Die Ebenen zum Abstellen des Rosts und sonstigen Zubehörteilen sind nummeriert, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.

4. Typenschild (nicht entfernen)
5. Temperatursensor
6. Wasserbehälter
7. Tür

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

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

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

6. FERNBEDIENUNG

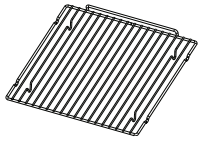
Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.

7. ABBRECHEN

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

ZUBEHÖR

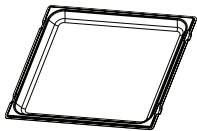
ROST



Dadurch kann heiße Luft effektiv zirkulieren. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofenfeste Garbehälter verwenden. Wenn

Speisen direkt auf dem Rost gegart werden, das Backblech auf die darunter liegende Ebene stellen. Sie kann auch auf das Backblech oder den Dampfeinsatz auf die gleiche Ebene gestellt werden.

BACKBLECH



Dieses wird als Blech mit „Heißluft“ und „Heißluft+Dampf“-Funktionen zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder verschiedenen Arten von Brot und Backwaren verwendet.

Es kann auch als Tragfläche für ofenfeste Garbehälter verwendet werden, dadurch müssen die Behälter nicht auf den Ofenboden gestellt werden. Es sammelt den Bratensaft auf, wenn es unter den Rost oder den Dampfeinsatz gestellt wird.

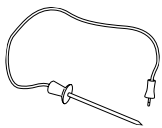
DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Das Backblech unterhalb platzieren, um

den Bratensaft aufzufangen.

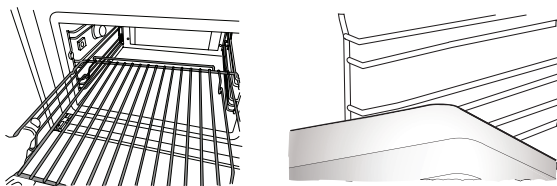
SPEISESONDE



Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

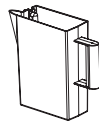
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Backblech oder Dampfeinsatz, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.



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

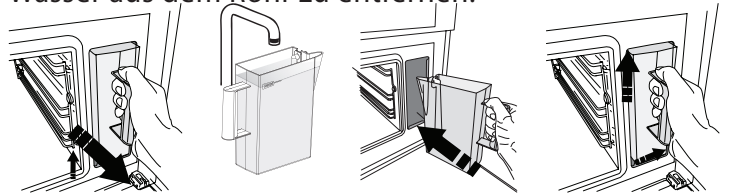
Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dampfgaren geeignet sind..

WASSERBEHÄLTER



Bei jeder Anwendung der Dampfgarfunktionen, mit Trinkwasser füllen. Der Wasserbehälter ist durch Öffnen der Tür leicht zugänglich. Diesen entfernen, indem er leicht angehoben und Richtung

Körper gezogen wird. Vor Einsetzen des Wasserbehälters in seiner Halterung, sicherstellen, dass der Wasserschlauch richtig in dem Hohlraum an der oberen Kante des Wasserbehälters positioniert ist. Den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ füllen und in seine Halterung setzen: Die Oberseite und die rechte Seite des Wasserbehälters müssen die Seiten der Halterung berühren. Den Wasserbehälter vollständig einsetzen und nach unten drücken, bis er einrastet. Den Wasserbehälter nach jeder Verwendung entleeren. Darauf achten, auch das Wasser aus dem Rohr zu entfernen.



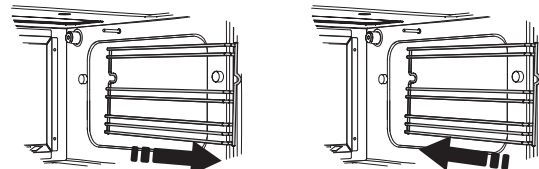
SCHWAMM



Zum Entfernen von Kondenswasser, das sich während des Garens bildet. Lassen Sie diesen nicht im Wasserbehälter.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zum Entfernen der Laufschiene, diese nach vorne schieben und zum Körper ziehen, um sie aus den Halterungen auszuhängen. (a)
- Zum erneuten Anbringen der Laufschiene, diese in die Halterungen einhängen, indem sie vorsichtig nach unten gedrückt werden, bis sie einrasten. (b)



a.

b.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.

FUNCTIONS (FUNKTIONEN)



MANUELLE FUNKTIONEN

• STEAM (DAMPFGAREN)

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.

🍽️	🌡️°C	🕒	🔥	📏
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3	1
Fischterrine	75 - 80	60 - 90	2	
Gekochte Eier	90	20 - 25	3	
Rote Beete	100	50 - 60	3	1
Rotkohl	100	30 - 35	3	1
Weißkohl	100	25 - 30	3	1
Weißer Bohnen	100	75 - 90	3	2/1

• FORCED AIR (HEIßLUFT)

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Es wird empfohlen, bei dieser Funktion den Rost zu verwenden, da dieser ein effektives Zirkulieren der Luft ermöglicht. Anderenfalls kann das Backblech zum Garen bestimmter Speisen wie Plätzchen oder Brötchen verwendet werden.

🍽️	🔥	🌡️°C	🕒	📏
Kuchen	Ja	160	35 - 40	2
Kekse / Plätzchen	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Beignets	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Biskuitrollen	Ja	230	7 - 8	2
Quiche	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Blätterteig	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Gefrorene Buffalo Wings	Ja	190 - 200	15 - 18	2

Hinweis: Die Funktion Heißluft hat keine Vorheizfunktion. Wenn Sie Vorwärmung hinzufügen möchten, tippen Sie einfach auf die rechte obere Ecke des Displays. Schauen Sie sich den entsprechenden Absatz für Details an.

• FORCED AIR+STEAM (HEISLUFT+DAMPF)

Zum Garen von Speisen, so dass diese außen knusprig, jedoch innen zart und saftig sind. Sie ist besonders zum Garen von Bratenstücken aus Fleisch oder Geflügel, Fisch, Kartoffeln, gefrorenen Fertiggerichten, Kuchen und Desserts geeignet.

🍽️	🌡️°C	🔥	🕒	📏
Brot	180 - 190	Niedrig - Mittel	35 - 40	2
Putenbrust	200 - 210	Medium	50 - 60	2 1
Rippchen	160 - 170	Niedrig	80 - 90	2 1
Gebratener Fisch	190 - 200	Niedrig	15 - 25	2 1
Gebratenes Gemüse	200 - 210	Mitte - Oben	20 - 30	2 1

• SPECIALS (SPEZIALFUNKT).

» STEAM DEFROST (AUFTAUEN MIT DAMPF)

Zum Auftauen aller Arten von Speisen. Speisen wie Fleisch und Fisch ohne Verpackung/ Frischhaltefolie auf den Dampfeinsatz auf Ebene 3 legen. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um das beim Auftauen freigesetzte Wasser aufzufangen. Für optimale Ergebnisse, die Speise nicht vollständig auftauen, sondern den Prozess während der Stehzeit beenden. Wir empfehlen Brot eingepackt zu lassen, damit es nicht zu weich wird.

	🍽️	🔥	🕒	🌡️°C	
Fleisch	Hack	500	25 - 30	30 - 35	
	Geschn.				
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Geflügel	Ganz	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	
	Beine		30 - 35	25 - 30	
Fisch	Ganz	600	30 - 40	25 - 30	
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Gemüse	Portion	300	25 - 30	20 - 25	60
	Stücke	400	10 - 15	5 - 10	
	Brotlaib	500	15 - 20	25 - 30	
Brot	Scheiben	250	8 - 12	5 - 10	
	Süße Brötchen / herzhaft Brötchen		10 - 12	5 - 10	
	Kuchen		400	8 - 10	
Obst	Gemischt	400	10 - 15	5 - 10	
	Beeren	250	5 - 8	3 - 5	

» STEAM REHEAT (AUFWÄRMEN MIT DAMPF)

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder raumtemperierten Speisen. Diese Funktion verwendet Dampf, um Speisen schonend aufzuwärmen, ohne sie auszutrocknen, und somit den natürlichen Geschmack zu erhalten. Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis. Wir empfehlen, kleinere oder dünnere Stücke der Speise in die Mitte und größere und dickere Stücke an die Außenseite zu legen. Wenn der gelochte Teller verwendet wird, ein Backblech darunter stellen, um Flüssigkeiten aus der Speise aufzufangen.

» RISING (AUFGEHEN LASSEN)

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

» PRESERVATION (KONSERVIERUNG)

Zum Herstellen von Frucht- und Gemüsekonserven.

Wir empfehlen nur frische, hochwertige Früchte und Gemüse zu verwenden. Die Gefäße mit

Früchten oder Gemüse befüllen (vorgekocht, wenn möglich) und mit Konservierungsflüssigkeit oder Dosensirup bedecken, oben einen Freiraum von ungefähr 2 cm lassen. Dann die Deckel aufsetzen ohne sie festzudrehen.

Den Rost auf die 2. Ebene stellen, auf die darunter liegende Ebene das Backblech platzieren und die Gefäße auf den Rost stellen. Alternativ können die Gefäße direkt auf das Backblech gestellt werden. Die Funktion aktivieren. Sobald der Vorgang beendet ist, die Deckel der Gefäße vollständig festdrehen (dabei Ofenhandschuhe tragen oder die Hände mit einem hitzebeständigen Tuch schützen) und sie dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

» YOGURTH (JOGHURT)

Zum Herstellen von Joghurt. Vor der Aktivierung der Funktion, ungefähr 100 g handelsüblichen frischen Joghurt zu einem Liter raumtemperierter Vollmilch geben.

Bitte beachten: Bei der Verwendung von Rohmilch, diese auf den Siedepunkt erhitzen und dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Mischung in ofenfeste Gefäße füllen, mit hitzebeständigen Deckeln oder Frischhaltefolie bedecken und sie auf den Rost auf der 2. Ebene stellen. Die Funktion auswählen und eine Dauer von fünf Stunden einstellen (die Temperatur kann nicht geändert werden). Nach Ende der Funktion, den Joghurt vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

» DISINFECTION (DESINFEKTION)

Zum Desinfizieren von Babyflaschen und Gefäßen mit Dampf. Den Rost oder das Backblech auf Ebene 1 einschieben und die Gegenstände gut verteilt darauf platzieren, damit der Dampf alle Teile erreichen kann.

Waschen Sie alle Gegenstände und spülen Sie sie mit Leitungswasser ab, bevor Sie die Funktion nutzen.

Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau gründlich mit einem sauberen Tuch ab.

» FINISHING (ENDBEARBEITUNG)

Zur Optimierung des Garvorgangs von Fertiggerichten, während sie weich und saftig bleiben. Diese Funktion ermöglicht das gleichmäßige Aufwärmen von Fertiggerichten oder vorgekochten Speisen wie Bratenstücken, Fisch und Gratins. Wir empfehlen die Speisen in ihrem Behälter auf den Rost auf Ebene 3 zu stellen oder direkt (ohne Behälter) in den Dampfeinsatz auf Ebene 3 zu legen und das Backblech auf der Ebene unterhalb zu platzieren. Die Ofentemperatur muss auf die Endtemperatur eingestellt werden, die für die Speise erwünscht wird.

Fertiggericht	100	18 - 25	3 2/1	
Suppe / Brühe	100	20 - 25	3	
Gemüse	100	20 - 25	3 2/1	
Reis / Pasta	100	15 - 20	3 2/1	
Kartoffeln	100	20 - 25	3 2/1	
Fleisch in Scheiben	100	15 - 20	3 2/1	
Fleisch in Sauce	100	25 - 30	3	
Fischfilets	100	10 - 15	3 2/1	

» DRAIN (ABPUMPEN)

Zum Entleeren des Boilers, damit sichergestellt wird, dass er kein Restwasser enthält.

» DESCALE (ENTKALKEN)

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden.

» DIAMOND CLEAN

Zur Erleichterung der Reinigung des Garraums. Eine regelmäßige Verwendung verhindert die Bildung von Ablagerungen, welche die Oberfläche beschädigen können.



MY MENU

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen und beste Ergebnisse auf einfache und schnelle Weise. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet:

Rezepte , wenn Vorheizen erforderlich ist , Temperatur , Dampfstufe , Gewicht , Garzeit , Verweilzeit , zum Garen empfohlenes Zubehör und Ebene .

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.

Rost, Kuchenform auf Rost, Backblech,

Dampfeinsatz, Blech mit Wasser

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



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



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

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:


Tippen Sie auf .

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

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

ERSTER GEBRAUCH

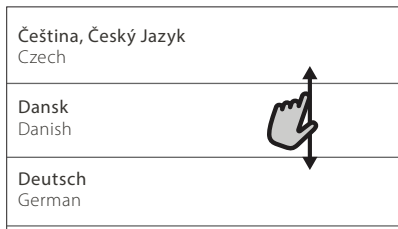
Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

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

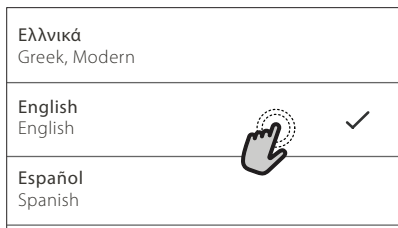
1. SELECT THE LANGUAGE (SPRACHE AUSWÄHLEN)

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.

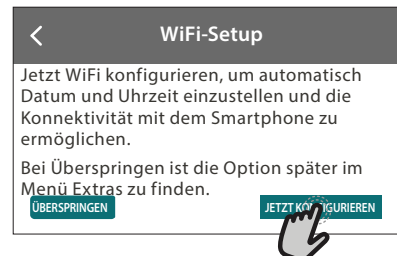


Durch Antippen von  kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. SETTING UP WIFI (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 die Verbindung herzustellen.



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

HOW TO SET UP THE CONNECTION (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 mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

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

1. Download the Bauknecht Home Net app (Laden Sie die Bauknecht Home Net App herunter)

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

2. Create an account (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. Register your appliance (Registrieren Sie Ihr Gerät)

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Für den Registrierungsprozess benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Dies ist ein eindeutiger Code, die Nummer nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an dem Produkt.

4. Connect to WiFi (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. SETTING THE TIME AND DATE (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. HEAT THE OVEN (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.

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor, idealerweise unter Verwendung der Funktion „Heißluft“.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. SELECT A FUNCTION (AUSWÄHLEN EINER FUNKTION)

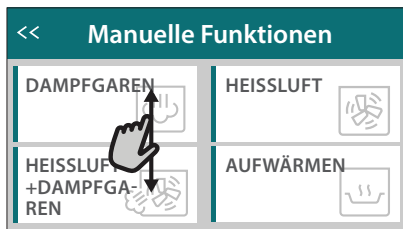
- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Auf dem Display können Sie zwischen den Funktionen Manuell und MEIN MENÜ wählen.

- 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. SET MANUAL FUNCTIONS (EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN)

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

TEMPERATURE / STEAM LEVEL (TEMPERATUR / DAMPFSTUFE)

- 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.



DURATION (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 schaltet sich der Ofen automatisch aus.

- 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. SET MY MENU FUNCTIONS (EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN)

Die Funktionen MEIN MENÜ ermöglichen es Ihnen, eine Vielzahl von Gerichten zuzubereiten, die Sie aus den in der Liste aufgeführten Gerichten auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie eine Garart aus der Liste aus.
- Wählen Sie eine Funktion.

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.

Einige der MEIN MENÜ-Funktionen erfordern die Verwendung der Lebensmittelsonde. Stecken Sie diese ein, bevor Sie die Funktion auswählen. Befolgen Sie für beste Ergebnisse mit der Sonde die Empfehlungen im entsprechenden Abschnitt.

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

4. SET START DELAY (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.


Um einen verzögerten Garbeginn zu programmieren, muss die Vorheizphase des Ofens deaktiviert werden: 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. START THE FUNCTION (DIE FUNKTION STARTEN)

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

Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten. Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt

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

6. PREHEATING (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.
- Tür schließen und das Garen starten.

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

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

- Wählen Sie eine Funktion, die Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.

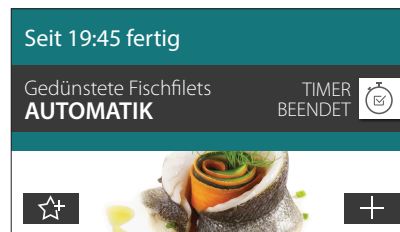
- Tippen Sie auf das  Symbol, um Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.



7. PAUSING COOKING (PAUSE DES GARVORGANGS)

Einige der MEIN MENÜ-Funktionen erfordern es, einige Aktionen während des Garens auszuführen. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

8. END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können Sie, nachdem ein Garvorgang fertig ist, diesen als Favoriten speichern und zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen verwenden oder den Garvorgang verlängern.




- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

9. FAVORITES (FAVORITEN)

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

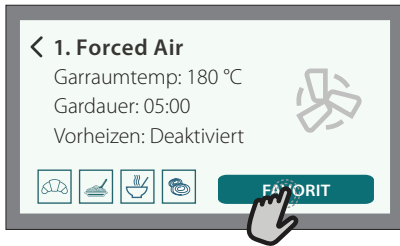
Nach Ende einer Funktion können Sie  antippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

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

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

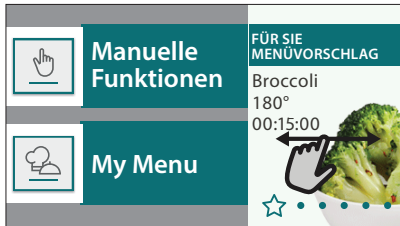


- Tippen Sie auf „FAVORIT“, um die Funktion zu speichern.



NACH DEM SPEICHERN

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



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

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



Durch Antippen von  können Sie auch Ihre Historie der zuletzt verwendeten Funktionen einsehen.

- Blättern Sie in der erhaltenen Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/ die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf „START“, um den Garvorgang zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



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

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

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


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

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

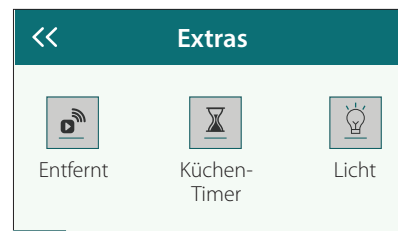
- Drücken Sie .
- Wählen Sie  „Voreinstellungen“.
- Wählen Sie „Uhrzeiten und Daten“.
- Tippen Sie auf „Zeiten für Mahlzeiten“.
- Durchblättern Sie die Liste und tippen Sie die gewünschte Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

10. TOOLS (EXTRAS)

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

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



REMOTE ENABLE (ENTFERNT)

Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.

KITCHEN TIMER (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.


LIGHT (LICHT)

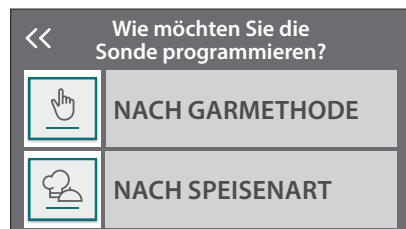
Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

PROBE (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.

Antappen . Sie können zwischen den Funktionen manuell (nach Kochmethode) und MEIN MENÜ (nach Lebensmittelart) wählen, wenn die Benutzung der Sonde erlaubt oder erforderlich 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 SPEISESONDE

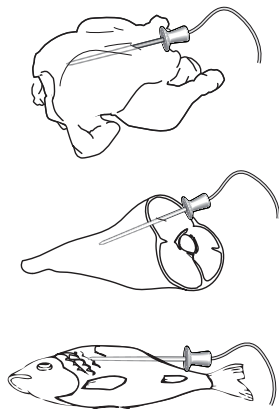
Die Verwendung der Speisensonde ermöglicht das Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln beim Garen.

Die Speisensonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese keine Knochen oder fetthaltige Teile berührt:

Geflügel: Die Spitze mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass diese in einem Hohlraum endet.

Fleischstücke oder -keulen: Die Spitze in den dicksten Teil stecken.

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



SELF CLEAN (SELBSTREINIGUNG)

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten.

DRAIN (ABPUMPEN)

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Es wird empfohlen, das "Entleeren" nach der Verwendung des Ofens auszuführen. Das Display zeigt an, wenn der Boiler komplett entleert werden muss. Nach einer bestimmten Anzahl an Garvorgängen wird diese Maßnahme zwingend erforderlich und es kann keine Dampffunktion gestartet werden, bevor dies ausgeführt wurde. Nachdem die Funktion "ABPUMPEN" ausgewählt wurde oder dies vom Display angezeigt wird,

"START" antippen und die angegebenen Maßnahmen befolgen.

Nachdem die Funktion beendet ist, den Wasserbehälter entleeren und mit Trinkwasser spülen.

Bitte beachten: Ist der Boiler zu heiß, wird die Funktion nicht aktiviert.



DESCALE (ENTKALKEN)

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Boiler und den Wasserkreislauf in optimalem Zustand zu halten. Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 240 Minuten. Die Funktion wird in verschiedene Phasen unterteilt: Entleeren, Entkalken und Spülen. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen und danach "START" drücken, um jede Phase zu starten. Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Füllen des Wasserbehälters mit dem über den Kundendienst erhältlichen Produkt. (bitte befolgen Sie die mit dem Produkt mitgelieferten Anweisungen).

Den Ofen nicht vor Beendigung ausschalten. Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden.

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



MUTE (TON AUS)


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



CONTROL LOCK (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.



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 und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

HILFREICHE TIPPS

KUCHEN UND BROT

Wir empfehlen die Verwendung der "Heißluft"-Funktion für Kuchen und "Heißluft + Dampf" für Brote. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost.

Alternativ kann das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr zum Backen bestimmter Speisen, wie Keksen oder Brötchen, verwendet werden.

Um zu testen, ob die Backware fertig ist, einen Spieß in die Mitte einführen: Wenn er trocken bleibt, ist der Kuchen oder das Brot fertig.

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

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

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

PIZZA

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird.

GEHEN LASSEN

Die Kuchenform mit dem Teig mit einem Tuch abdecken und auf das Backblech legen. Diese in den Ofen auf Ebene 1 oder 2 stellen.

Wir empfehlen den Teig im Ofen gehen zu lassen, da er für eine konstantere Temperatur als die Umgebungsluft sorgt. Es ist trotzdem empfehlenswert den Teig vorzeitig zu testen (etwa nach einem Drittel der Gesamtzeit des Gehen lassen), andernfalls könnte er zu sehr aufgehen.

Sie können auch ausgerollten oder geschnittenen Teil, der bereits aufgegangen ist, gehen lassen: Das Backblech mit einem Tuch abdecken und auf die Ebene 2 oder 3 stellen. Die dafür benötigte Zeit ist etwa die Hälfte der normalen Gehzeit. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

ENERGIESPAREN

Sicherstellen, dass die Tür geschlossen ist, wenn der Ofen eingeschaltet ist und sie während dem Garen soweit möglich geschlossen halten.

Wenn möglich, die Speise direkt auf die mitgelieferten Zubehörteile legen und kein zusätzliches Kochgeschirr verwenden.

Den Ofen vor dem Garen nicht vorheizen, wenn dies nicht notwendig ist.

Wenn die Speise in kleine, gleichmäßig geschnittene Teile geschnitten wird, können Sie die Garzeit verringern und somit Energie sparen.

Bei langen Garzeiten (d.h. mehr als 30 Minuten), empfehlen wir, die Temperatur während der Endphase zu reduzieren: Die Restwärme im Ofen reicht aus, um den Garprozess der Speise fortzusetzen.

Diese Restwärme zum Erwärmen von weiteren Speisen verwenden.



GARTABELLE

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Lasagne	2	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne*	2	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
REIS & MÜSLI	White Rice (Weißer Reis)	3	Salzwasser und Reis in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Reis
	Brown Rice (Naturreis)	3	
	Basmati Rice (Basmatireis)	3	
	Burghul (Bulgur)	3	
	Cous Cous (Couscous)	3	
FLEISCH	Roastbeef	2 2	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
	Roast Veal (Kalbsbraten)	2 2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Roast pork (Schweinebraten)	2 2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Roast Lamb (Lamnbraten)	2 2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Knoblauch einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Roast chicken (Brathähnchen)	2 2	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Chicken Pieces (Hähnchenstücke)	3 1	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz mit der Hautseite nach unten verteilen
	Roast Duck (Entenbraten)	2 2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Mit der Brustseite nach unten in den Ofen geben
	Chicken fillets steamed (Hähnchenfilets gedünstet)	3 1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Hotdog	3 1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Meat loaf (Hackbraten)	2	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftpöckeln zu vermeiden
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Roasted Whole Fish (Gebratener Fisch)	2	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
	Steamed Whole Fish (Gedünsteter Fisch) (ganz)	3 1	
	Steamed Fish Fillets (Gedünstete Fischfilets)	3 1	
	Steamed Fish Cutlets (Gedünstete Fischkoteletts)	3 1	
	Fish Gratin (Fischgratin) *	2	
	Mussels (Muscheln)	3 3	
	Shrimps (Garnelen)	3 3	

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder Kuchenform auf Rost



Backblech






































Dampfeinsatz



Speisesonde

*Tiefkühlkost

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang	
GEMÜSE	Roasted Vegetables (Gebratenes Gemüse)	Roasted Potatoes (Bratkartoffeln)	2 	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		French fries (Pommes frites) *	2 	Gleichmäßig im Backblech verteilen
		Potatoes wedges (Kartoffelspalten)	2 	Schälen und in Stücke schneiden. 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwiegeln. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Kartoffeln. Gleichmäßig im Backblech verteilen
		Stuffed Peppers (Gefüllte Paprika)	2 	Schneiden Sie die Paprika in Hälften und entfernen Sie die Samen aus dem Inneren. Sind diese sauber, mit einer Mischung aus Hackfleisch, Brösel und geriebenem Käse füllen. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen
		Stuffed Squash (Gefüllter Kürbis)	2 	Höhlen Sie den Kürbis aus und schneiden Sie das innere Kürbisfleisch klein. Mischen Sie die Kürbiswürfel mit Hackfleisch, Brösel und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen
		Stuffed Egg Plant (Gefüllte Aubergine)	2 	Höhlen Sie die Aubergine aus und kochen Sie das Innere der Aubergine, bis es sehr weich ist. Abkühlen lassen. Wenn es fertig ist, mit einer Mischung aus gegarter Aubergine, Hackfleisch, Ei, Brösel und geriebenem Käse füllen. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen
		Stuffed Tomatoes (Gefüllte Tomaten)	2 	Schneiden Sie die Kappen von den Tomaten und legen Sie diese beiseite. Höhlen Sie die Tomaten aus und garen Sie den Reis im Tomatenfleisch. Mit Kräutern/Suppe nach Belieben würzen. Wenn der Reis weich ist, abkühlen lassen und die Tomaten großzügig mit dem Risotto füllen. Verschließen Sie die Tomaten vor dem Garen mit den Kappen
	Gratin Vegetables (Gemüsegratin)	Potatoes Gratin (Kartoffelgratin)	2 	In Stücke schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
		Vegetables Gratin (Gemüsegratin) *	2 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Steamed Vegetables (Gedünstetes Gemüse)	Whole potatoes (Ganze Kartoffeln)	3 1  	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Potatoes Pieces (Kartoffelstücke)	3 1  	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Peas (Erbsen)	3 1  	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
Carrots (Möhren)		3 1  		
Broccoli (Brokkoli)		3 1  	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Cauliflower (Blumenkohl)		3 1  		
Asparagus (Spargel)		3 1  	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Squash (Kürbis)		3 1  	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Artichokes (Artischocken)		3 1  	In Hälften schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Brussel Sprouts (Rosenkohl)		3 1  	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Corn on Cob (Maiskolben)	3 1  	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen		
Peppers (Paprika)	3 1  	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen		
Steamed Vegetables (Gedünstetes Gemüse) *	3 1  	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen		

ZUBEHÖR



Rost

Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost

Backblech



























Dampfeinsatz



Speisesonde

*Tiefkühlkost

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang
HERZHAFTE KUCHEN	Quiche Lorraine	2 	Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 6 Portionen zu
	Quiche Lorraine*	2 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
BROT	Rolls (Brötchen)	2 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Rolls (Brötchen) *	2 	
	Sandwich Loaf in Tin (Sandwich-Laib in Backform)	2 	
	Rolls Prebaked (Brötchen vorgebacken)	2 	
	Scones	2 	
	Rolls Canned (Brötchen aus der Dose)	2 	
PIZZA	Pizza	2 	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 – 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza dünn *	2 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Thick Pizza (Pizza dick) *	2 	
	Chilled Pizza (Kalte Pizza)	2 	
KUCHEN & GEBÄCK	Sponge Cake in Tin (Biskuit in Kuchenform)	2 	Bereiten Sie einen fettfreien Biskuitteig von 700-800 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Cookies (Kekse / Plätzchen)	2 	Bereiten Sie eine Mischung aus 250 g Mehl, 100 g gesalzener Butter, 100 g Zucker und 1 Ei zu. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Meringues (Meringen)	2 	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
	Fruit Pie (Obstkuchen)	2 	Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und füllen Sie mit 700 - 800 g kleingeschnittenem frischen Obst, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
	Fruit Pie (Obstkuchen) *	2 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Muffins	2 	Bereite einen Teig für 10-12 Stück nach Ihren Lieblingsrezept vor und füll die Papierformen aus. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Soufflé	2 	Bereiten Sie eine Soufflé-Mischung mit Zitrone, Schokolade oder Obst zu und gießen Sie sie in eine mikrowellenfeste Form mit hohem Rand
DESSERT	Bratäpfel	2 	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter
	Fruit Compote (Früchtekompott)	3  1 	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Crème Brulée	3  1 	2 Eigelb und 2 ganze Eier mit 3 TL Zucker und Vanillearoma mischen. Eine Mischung aus 100 ml Sahne und 200 ml Milch erwärmen und vorsichtig die Eier hineingeben. Gießen Sie die Mischung in 4 einzelne Servierschalen

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost



Backblech

















Dampfeinsatz



Speisesonde

*Tiefkühlkost

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile		Info Garvorgang
EIER	Medium Egg (Wachweiches Ei)	3 	1 	Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken
	Hard Egg (Hartes Ei)	3 	1 	
	Soft Egg (Weiches Ei)	3 	1 	
SOUS-VIDE	GAREN	Whole Meat (Fleisch) (ganz)	2 	Verteilen Sie die Packungen gleichmäßig um die Mitte des Rostes. Stellen Sie sicher, dass die Packungen unter Vakuum sind
		Chopped Meat (Hackfleisch)	2 	
		Poultry (Geflügel)	2 	
		Fish (Fisch)	2 	
		Mollusc (Muscheln/ Schnecken)	2 	
	Shellfish (Schalentiere)	2 		
	Vegetables (Gemüse)	2 		
	Fruit (Obst)	2 		
	Sweet Cream (Sahne)	2 		
	Salty Cream (Salziger Rahm)	2 		
AUFWÄRMEN	Frozen (Tiefgekühlte)	2 	Verteilen Sie die Packungen gleichmäßig um die Mitte des Rostes	
	Refrigerated (Gekühlt)	2 		

ZUBEHÖR



Rost

Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost

Backblech



Dampfeinsatz



Speisesonde

*Tiefkühlkost

REINIGUNG UND PFLEGE

Wenn die regelmäßige Reinigung nicht durchgeführt wird, kann es zu einer Verschlechterung der Oberflächen des Gerätes kommen. Dies wiederum kann die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und zu gefährlichen Situationen führen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

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

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt sein.

Schutzhandschuhe tragen.

Keine Dampfreiniger verwenden.

AU ENFLÄCHEN

- 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.

- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.

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 Entfernen der durch das Dämpfen erzeugten Feuchtigkeit, den Ofen abkühlen lassen und anschließend den Garraum mit einem Tuch oder dem mitgelieferten Schwamm abwischen. Es wird empfohlen, die Dampfreinigungsfunktion regelmäßig zu verwenden.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

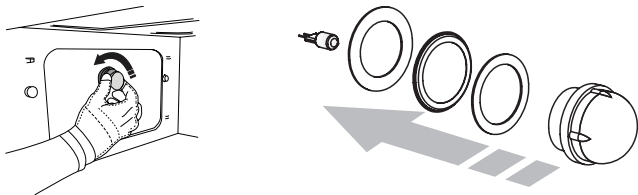
- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Die Abdeckung vom Licht abschrauben und vorsichtig die Dichtungen und die Unterlegscheibe entfernen.
- Das Licht wieder einsetzen und die Abdeckung erneut festschrauben, darauf achten, die Sicherungen und die Unterlegscheibe wieder korrekt anzubringen.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

ZUBEHÖR

- Die meisten Zubehörteile, einschließlich der Laufschiene, können im Geschirrspüler gereinigt werden.

- Den Wasserbehälter vorsichtig mit einem Schwamm und ein wenig pH-neutralem Reinigungsmittel reinigen. Mit Trinkwasser spülen.

Hinweis: Halogenlampen des Typs 10W/12, G4 und 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). Lampen sind bei unserem Kundendienst erhältlich. Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.



WiFi FAQs

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

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

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

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

Welche WPS-Version wird unterstützt?

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

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

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

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

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



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

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

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

Rufen Sie 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?

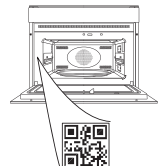
Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

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.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen produziert keinen Dampf.	Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Wasserbehälter leer.	Überprüfen, ob der Wasserbehälter korrekt positioniert wurde und ob er bis zur Markierung „MAX“ mit Strom gefüllt ist, anschließend die erwünschte Funktion erneut starten.
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Das  -Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten Sehen Sie im Abschnitt „WiFi FAQs“ nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- QR-Code-Verwendung bei Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite 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.

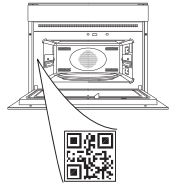




THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

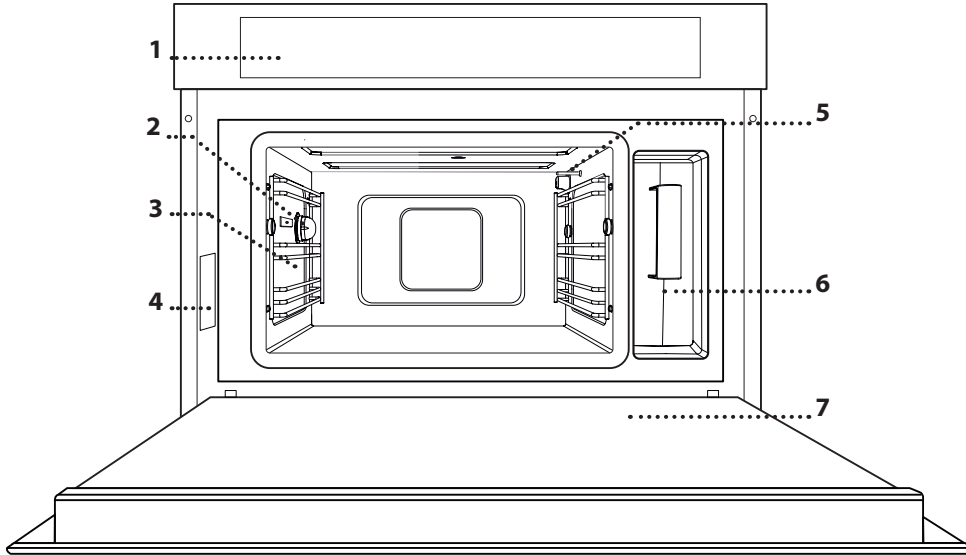
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register

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

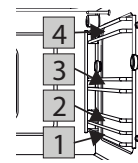


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



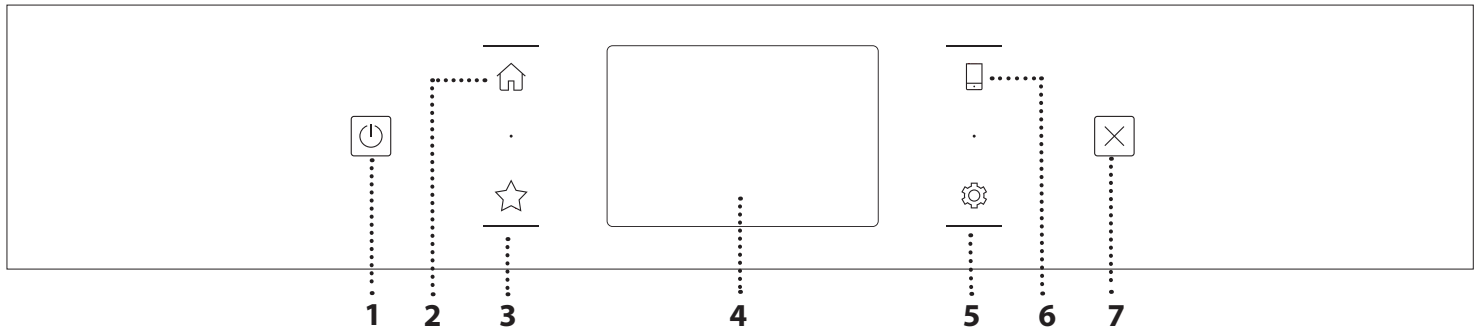
- 1. Control panel
- 2. Light
- 3. Shelf guides



The levels on which the wire shelf and other accessories can be placed are numbered, with 1 being the lowest and 4 being the highest.

- 4. Identification plate (do not remove)
- 5. Temperature sensor
- 6. Tank
- 7. Door

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

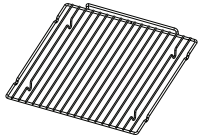
To enable use of the Bauknecht Home Net app.

7. CANCEL

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

ACCESSORIES

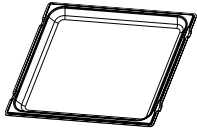
WIRE SHELF



This allows the hot air to circulate effectively. Place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other heat-resistant ovenware. When cooking

food directly on the wire shelf, place the baking tray on the level below it. It can also be placed on top of either the baking tray or the steam tray on the same level.

BAKING TRAY



This is used as a tray with the "Forced Air" and "Forced Air+Steam" functions to cook meat, fish, vegetables, or different types of bread and pastries. It is also useful

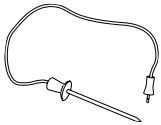
for supporting heat-resistant ovenware as it means you do not have to place items on the bottom of the oven. It collects the cooking juices when placed below the wire shelf or the steam tray.

STEAM TRAY



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

FOOD PROBE

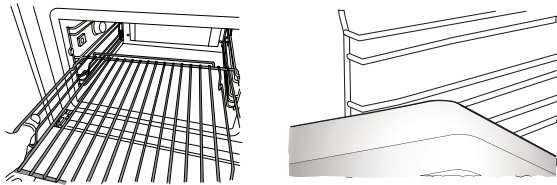


For measuring the core temperature of food during cooking.

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.

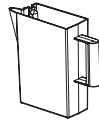
Other accessories, such as the baking tray and the steam tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



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

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

TANK

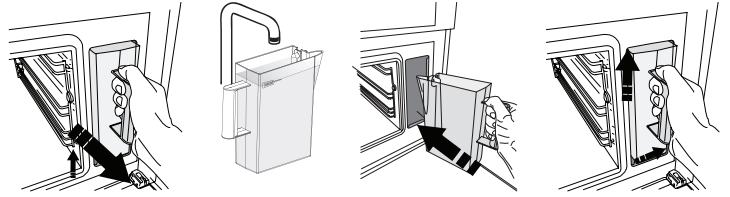


Fill with drinking water every time you use one of the steam functions.

The tank can be easily accessed by opening the door. Remove it by lifting it slightly upwards and then pulling it towards you.

Before placing the tank in its holder, make sure that the water tube is correctly positioned in the hollow at the top edge of the tank.

Fill the tank up to the "MAX" mark and place it in its holder: The top and the right-hand side of the tank should be touching the sides of the holder. Insert the tank fully and then push it downwards until it clicks into place. Empty the tank after every use. Take care to pour water out of the tube as well.



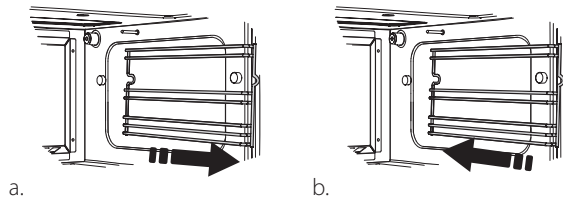
SPONGE



For removing any condensation that forms during cooking. Don't leave it inside the tank.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, slide them forwards and pull them towards you to unhook them from the brackets. (a)
- To refit the shelf guides, hook them into the brackets by pushing down on them gently until they click into place. (b)



Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

• 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.

Item	Temp (°C)	Time	Shelf
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Fish terrine	75 - 80	60 - 90	2
Boiled eggs	90	20 - 25	3
Beetroot	100	50 - 60	3 1
Red cabbage	100	30 - 35	3 1
White cabbage	100	25 - 30	3 1
White beans	100	75 - 90	3 2/1

• FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. We recommend using the wire shelf with this function as it allows the air to circulate effectively. Alternatively, the baking tray can be used to cook certain foods, such as cookies or bread rolls.

Item	Preheat	Temp (°C)	Time	Shelf
Gateaux (Cakes)	Yes	160	35 - 40	2
Cookies	Yes	150 - 165	12 - 15	2
Choux buns	Yes	190 - 200	25 - 30	2
Swiss rolls	Yes	230	7 - 8	2
Quiche	Yes	180 - 190	35 - 40	2
Puff pastry	Yes	180 - 190	15 - 20	2
Frozen buffalo wings	Yes	190 - 200	15 - 18	2

Note: Forced Air function has no preheat setting default. If you like to add preheating just tap on the top right corner on the display. Look at the dedicated paragraph for details.

• FORCED AIR+STEAM

For cooking dishes in a way that are crispy on the outside but tender and succulent on the inside. It is especially suited to cooking roasting joints of meat or poultry, fish, potatoes, frozen ready meals, cakes and desserts.

Item	Temp (°C)	Mode	Time	Shelf
Bread	180 - 190	Low - Mid	35 - 40	2
Turkey breast	200 - 210	Mid	50 - 60	2 1
Ribs	160 - 170	Low	80 - 90	2 1
Roasted fish	190 - 200	Low	15 - 25	2 1
Roasted vegetables	200 - 210	Medium - High	20 - 30	2 1

• SPECIALS

» STEAM DEFROST

For defrosting any kind of food. Place foods such as meat and fish without package or wrappings, on the steam tray on level 3. Place the drip tray on the level below to collect the thawing water. For best results, do not defrost the food completely but allow the process to finish during standing time. We recommend keeping bread wrapped up to prevent it from becoming too soft.

Item	Temp (°C)	Time	Shelf	Temp (°C)
Meat	Minced	500	25 - 30	30 - 35
	Sliced			20 - 25
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15
Poultry	Whole	1000	60 - 70	40 - 50
	Fillets	500	25 - 30	20 - 25
	Legs		30 - 35	25 - 30
Fish	Whole	600	30 - 40	25 - 30
	Fillets	300	10 - 15	10 - 15
	Portion	400	20 - 25	20 - 25
Vegetables	Portion	300	25 - 30	20 - 25
	Pieces	400	10 - 15	5 - 10
Bread	Bread loaf	500	15 - 20	25 - 30
	Slices	250	8 - 12	5 - 10
	Rolls / buns		10 - 12	5 - 10
	Cake	400	8 - 10	15 - 20
Fruit	Mixed	400	10 - 15	5 - 10
	Berries	250	5 - 8	3 - 5

» STEAM REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen, chilled or at room temperature. This function uses steam to gently reheat food without drying it out, thus enabling it to retain its original flavour. Standing time improves the result. We recommend placing smaller or thinner pieces of food in the middle and larger or thicker pieces around the outside. If using the steamer tray, place the baking tray below it to collect any liquid running out of the food.

» 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.

» PRESERVATION

For making preserves out of fruit and vegetables. We recommend using only fresh, high-quality fruit or vegetables. Fill the jars with fruit or vegetables (precooked, if possible) and top them up with preserving liquid or canning syrup, leaving approx. 2 cm at the top. Then put the lids on loosely without tightening them.

Place the wire shelf on level 2 with the baking tray on the level below and place the jars on the wire shelf. Alternatively, you can place the jars directly

on the baking tray. Activate the function. Once finished, tighten the lids on the jars fully (wearing oven gloves or protecting your hands with a heat-resistant cloth when doing so) and then leave them to cool down to room temperature.

» YOGURTH

For making yoghurt. Before activating the function, add approx. 100 g of commercially available fresh whole yoghurt to one litre of whole milk at room temperature.

Please note: If using unpasteurised milk, heat it to a simmer before leaving it to cool down to room temperature.

Pour the mixture into heat-resistant jars, cover them with heat-resistant lids or film and then place them on the wire shelf, inserted at level 2. Select the function and set the duration to five hours (the temperature cannot be changed). Once the function has finished, leave the yoghurt to cool in the refrigerator for several hours before serving.

» DISINFECTION

For disinfecting baby bottles or jars using steam. Insert the wire shelf or the baking tray on level 1 and place the items on it, well spaced from each other to allow steam to reach all parts.

Wash all items and rinse with tap water before using the function.

Dry all parts thoroughly with a clean cloth before reassembling.

» FINISHING

For optimising the cooking of read-made food while keeping it soft and juicy. This function enables ready-made or partially pre-cooked meals, such as roasting joints, fish and gratins, to be reheated evenly. We recommend placing food in their container on wire shelf on level 3 or place the food directly into the steam tray on level 3 with the baking tray place on the level below. You should set the temperature of the oven at the final temperature you would like the food to have.

	°C		
Ready meal	100	18 - 25	3 2/1
Soup / broth	100	20 - 25	3
Vegetables	100	20 - 25	3 2/1
Rice / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Potatoes	100	20 - 25	3 2/1
Meat in slices	100	15 - 20	3 2/1
Meat in sauce	100	25 - 30	3
Fish fillets	100	10 - 15	3 2/1

» DRAIN

For draining the boiler, thereby ensuring it contains no residual water.

» DESCAL

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals.

» DIAMOND CLEAN

For making it easier to clean the cooking compartment.

Regular use prevents deposits from forming, which could damage the surface.



MY MENU

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results quickly and easily. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list:

recipes , if preheating is needed , temperature , steam level , weight cooking time , resting time , 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.

Wire Shelf, cake tin on wire shelf, baking tray,

steam tray, tray with water

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

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

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

To go back to the previous screen:


Tap < .

To confirm a setting or go to the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

FIRST TIME USE

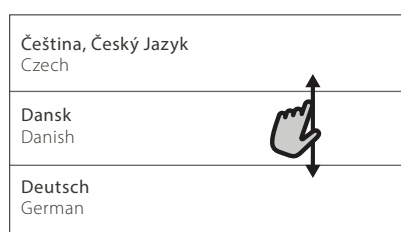
You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

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

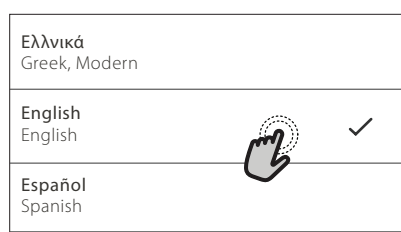
1. SELECT THE LANGUAGE

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

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.



- Tap the language you require.

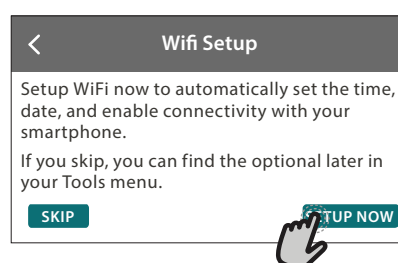


Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

The 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 set up the connection.



Otherwise, or 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 the app store compatibility with Android or iOS versions.

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

1. Download the Bauknecht Home Net app

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

2. Create an account

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

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. For the registration process You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number. Its unique code the number following the word SERVICE 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. 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, ideally using the "Forced Air" function.

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

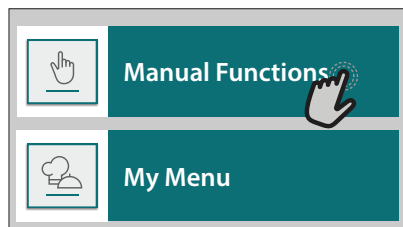
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

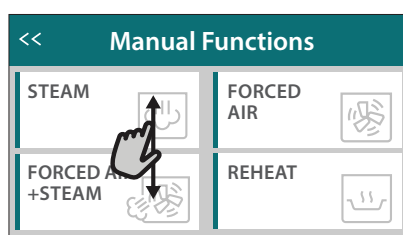
- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

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.



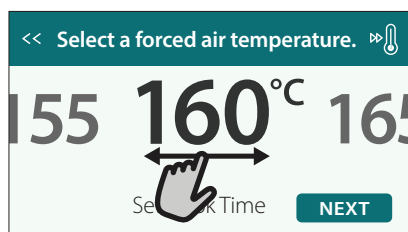
- Select the function you require by tapping it.


2. SET MANUAL FUNCTIONS

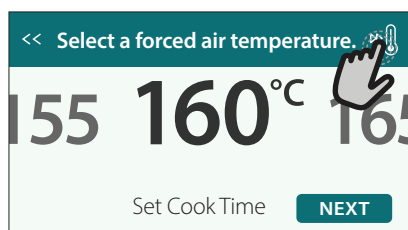
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE / STEAM LEVEL

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



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

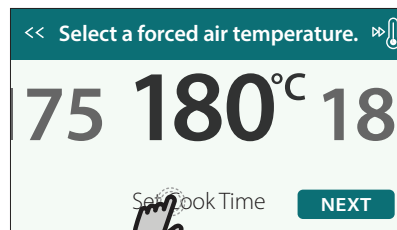


DURATION

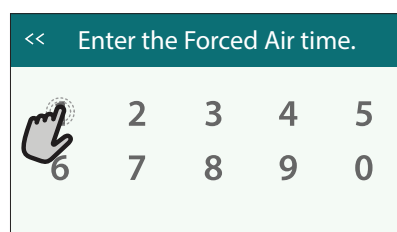
You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select.

At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

- To start setting 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 cooking type from the list.
- Select a function.

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.

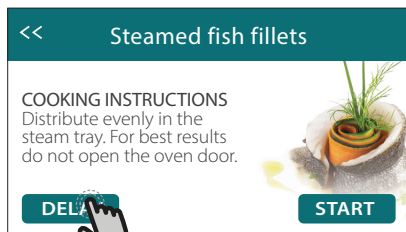
Some of the MY MENU Functions require use of the food probe. Plug it in before selecting the function. For best results with the probe, follow the suggestions in the relevant section.

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

4. SET START DELAY

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

- Tap "DELAY" to set the start time you require.



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

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

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

5. START THE FUNCTION

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

You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display

- 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 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.

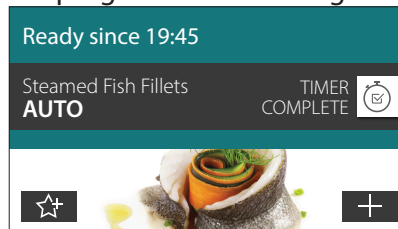
7. PAUSING COOKING

Some of the MY MENU functions will require to carry out some actions during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

8. END OF COOKING

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

In some functions, once a cooking is finished, you can save it as favorite and use it quickly in the future, keeping the same settings or prolong the cooking.



- Tap to save it as a favorite.
- Tap to prolong the cooking.

9. FAVORITES

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

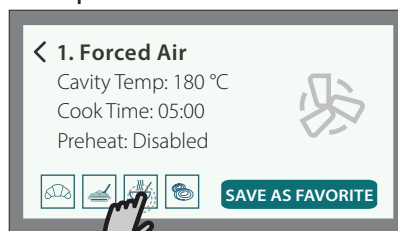
The oven automatically detects the functions you use most often. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

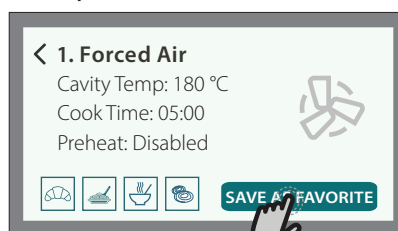
Once a function has finished, you can tap to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

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

- Tap the icons to select at least one.

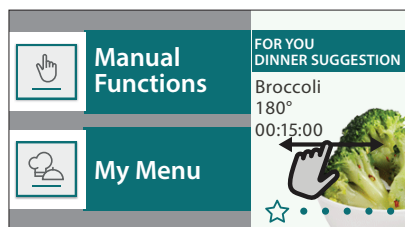


- Tap “SAVE AS FAVORITE” to save the function.



ONCE SAVED

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



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

- Tap the meals icon to show the relevant lists



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

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

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

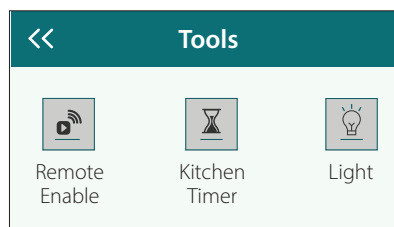
You can also change the time when the various meals are shown:

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

Each time slot can be combined with one meal only.

10. TOOLS

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



REMOTE ENABLE

To enable use of the Bauknecht Home Net app.

KITCHEN TIMER

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

Once started, the timer will 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

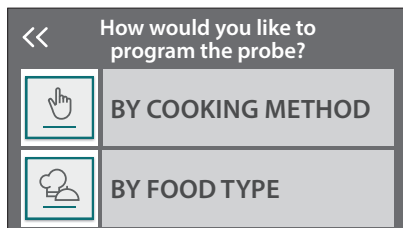
To switch on or off the oven lamp.

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

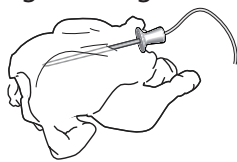
Using the food probe enables you to measure the core temperature of the food during cooking.

Insert the food probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas:

Poultry: Insert the tip into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

Joints or legs of meat: Insert the tip into the thickest part.

Fish (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the spine.



SELF CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease.



DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. It is advisable to always carry out "Draining" after the oven has been used. The display will indicate when the boiler has to be completely drained. After a certain number of cooking this action will be mandatory and it will not be possible to start a steam function before done it.

Once selected the "DRAIN" function or when suggested from display, tap "START" and follow the actions indicated.

Once finished, drain and rinse the tank with drinking water.

Please note: If the boiler is too hot, the function will not be activated.



DESCALE

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

The average duration of the full function is around 240 minutes.

The function is divided into several phases: draining, descaling, rinsing. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display and tap "START" when done to start each phase.

For best results, we recommend filling the tank with product provided by After Sales Service (please follow instructions provided with the product).

Do not switch off the oven until the end. Cooking functions cannot be activated during the cleaning cycle.

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



MUTE

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



CONTROL LOCK

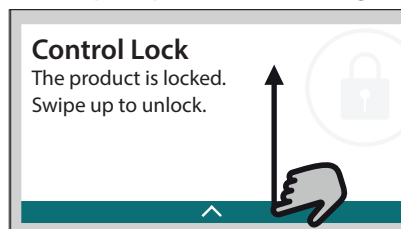
The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

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



PREFERENCES

For changing several oven settings.



WIFI

For changing settings or configuring a new home network.



INFO

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

USEFUL TIPS

CAKES AND BREAD

We recommend using the "Forced Air" function for cakes and "Forced Air + Steam" for bread products. Use dark-coloured metal cake tins and always place them on the wire shelf supplied.

Alternatively, the baking tray or other cookware that is suitable for oven use can be used to bake certain foods, such as biscuits or bread rolls.

To check whether the item you are baking is done, insert a skewer into the centre: If it comes out clean, the cake or bread is cooked.

If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base.

PROVING

Cover the tin containing the dough with a damp cloth and place it on the baking tray. Place this in the oven on level 1 or 2.

We recommend proving dough in the oven because it provides a more constant temperature than ambient air. It is nevertheless advisable to check the dough early (roughly after a third of the total proving time has elapsed), otherwise it could rise too much.

You can also prove stretched or cut dough that has already partially risen: Cover the baking tray with a cloth and place it on level 2 or 3. The time required for this will be approximately half the normal proving time. The proving time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

SAVING ENERGY

Make sure that the oven door is closed when the oven is in operation and keep it closed as much as possible during cooking.

If possible, place food directly on the accessories supplied and do not use additional cookware.

Do not preheat the oven before cooking if this is not necessary.

Cutting food into small, equally sized pieces will allow you to reduce cooking times and save energy as a result.

When cooking for long periods of time (i.e. more than 30 minutes), we recommend lowering the temperature during the final stage: The residual heat inside the oven will be sufficient to resume cooking.

Use this residual heat to heat up other food.



COOKING TABLE

Food Category / Recipes		Level & Accessories	Cooking Info
CASSEROLE & BAKED PASTA	Lasagna	2	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
	Lasagna *	2	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
RICE & CEREALS	White Rice	3	
	Brown Rice	3	Add salted water and rice into the baking tray. Use 1 and half cups of water for each cup of rice
	Basmati Rice	3	
	Burghul	3	Add salted water and cereal into the baking tray. Use 2 cups of water for each cup of burghul
	Cous Cous	3	Add salted water and cereal into the baking tray. Use 2 cups of water for each cup of cous cous
MEAT	Roast Beef	2 2	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	2 2	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast pork	2 2	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast Lamb	2 2	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper and chopped garlic. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast chicken	2 2	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
	Chicken Pieces	3 1	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on steam tray with the skin side down
	Roast Duck	2 2	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper, and paprika. Insert into the oven with the breast side down
	Chicken fillets steamed	3 1	Distribute evenly in the steam tray
	Hot dog	3 1	Distribute evenly in the steam tray
	Meat loaf	2	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
FISH & SEAFOOD	Roasted Whole Fish	2	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
	Steamed Whole Fish	3 1	
	Steamed Fish Fillets	3 1	Distribute evenly in the steam tray
	Steamed Fish Cutlets	3 1	
	Fish Gratin *	2	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Mussels	3 3	Season with oil, pepper, lemon garlic and parsley before cooking. Mix well
	Shrimps	3 3	Distribute evenly in the steam tray

ACCESSORIES

Wire shelf






































Oven tray or cake tin on wire shelf

Baking tray

Steam tray


Food probe

* Frozen

Food Category / Recipes		Level & Accessories	Cooking Info
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Roasted Potatoes 	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		French fries * 	Distribute evenly in the baking tray
		Potatoes wedges 	Peel and cut in wedges. Soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g each 200g of dry potatoes. Distribute evenly in the baking tray
		Stuffed Peppers 	Cut the peppers in half and remove the internal seeds. When clean fill with a mixture of minced meat, breadcrumb and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer
		Stuffed Squash 	Scoop out the squash and finally chopped the internal pulp. Mix the squash cubes with minced meat, breadcrumb and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer
		Stuffed Egg Plant 	Scoop out the eggplant and boil the internal pulp until very soft. Let cool down. When ready fill with a mixture of the cooked eggplant with minced meat, egg, breadcrumb and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer
		Stuffed Tomatoes 	Slice the tops off the tomatoes and set aside. Scoop out the tomatoes pulp and cook the rice in it. Flavor with herbs / bouillon as you prefer. When the rice is tender, let cool down and fill the tomatoes generously with the risotto. Close with the tomatoes tops before cooking
	Gratin Vegetables	Potatoes Gratin 	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Vegetables Gratin * 	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Steamed Vegetables	Whole potatoes  	Distribute evenly in the steam tray
		Potatoes Pieces  	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray
		Peas  	Distribute evenly in the steam tray
		Carrots  	
		Broccoli  	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray
Cauliflower  			
Asparagus  		Distribute evenly in the steam tray	
Squash  		Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray	
Artichokes  		Cut in half. Distribute evenly in the steam tray	
Brussel Sprouts  		Distribute evenly in the steam tray	
Corn on Cob  		Distribute evenly in the steam tray	
Peppers  		Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray	
Steamed Vegetables *  		Distribute evenly in the steam tray	
SALTY CAKES	Quiche Lorraine 	Line a baking pan with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 6 portions	
	Quiche Lorraine * 	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil	

ACCESSORIES

 Wire shelf





























 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Baking tray


 Steam tray


 Food probe


* Frozen

Food Category / Recipes		Level & Accessories	Cooking Info
BREAD	Rolls	 2	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function
	Rolls *	 2	
	Sandwich Loaf in Tin	 2	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
	Rolls Prebaked	 2	
	Scones	 2	Shape into one scone or in smaller pieces on greased baking tray
	Rolls Canned	 2	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
PIZZA	Pizza	 2	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Thin Pizza *	 2	
	Thick Pizza *	 2	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Chilled Pizza	 2	
CAKES & PASTRIES	Sponge Cake in Tin	 2	Prepare a fatless sponge cake batter of 700-800g. Pour into lined and greased baking pan
	Cookies	 2	Make a batch of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and distribute evenly on the baking tray
	Meringues	 2	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
	Fruit Pie	 2	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line a baking pan with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
	Fruit Pie *	 2	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Muffins	 2	Prepare a batter for 10-12 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray
	Soufflé	 2	Prepare a soufflé mix with lemon, chocolate or fruit and pour into an ovenproof dish with high edge
DESSERTS	Baked Apples	 2	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter
	Fruit Compote	 3  1	Peel and core the fruit. Cut in pieces and distribute evenly in the steam tray
	Crème Brûlée	 3  1	Mix 2 egg yolks and 2 whole eggs with 3 tablespoons sugar and vanilla flavour. Heat a mixture of 100 ml cream and 200 ml milk and gently add into the eggs. Pour the mixture into 4 individual serve tins
EGGS	Medium Egg	 3  1	
	Hard Egg	 3  1	If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water
	Soft Egg	 3  1	

ACCESSORIES

 Wire shelf












 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Baking tray

 Steam tray

 Food probe

* Frozen


Food Category / Recipes		Level & Accessories	Cooking Info
SOUS VIDE	COOK	Whole Meat	2 
		Chopped Meat	2 
		Poultry	2 
		Fish	2 
		Mollusc	2 
		Shellfish	2 
		Vegetables	2 
		Fruit	2 
		Sweet Cream	2 
		Salty Cream	2 
		REHEAT	Frozen
Refrigerated	2 		

Distribute evenly the packs around the center of the wire shelf. Make sure that the packs are under vacuum


Distribute evenly the packs around the center of the wire shelf

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Baking tray

 Steam tray

 Food probe

* Frozen

CLEANING AND MAINTENANCE

Failure to carry out regular cleaning may cause the surfaces of the appliance to deteriorate. This in turn may shorten the service life of the appliance and cause dangerous situations to arise.

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

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

The appliance must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

Wear protective gloves.

Do not use steam cleaners.

EXTERIOR SURFACES

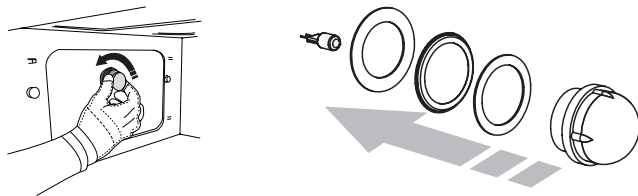
- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.

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 remove the moisture generated by steaming, leave the oven to cool and then wipe the compartment with a cloth or the sponge provided. We recommend using the "Steam Cleaning" function regularly.

REPLACING THE LIGHT

- Disconnect the oven from the power supply.
- Unscrew the cover from the light and carefully remove the seals and the washer.
- Replace the light and screw the cover back on, taking care to refit the seals and the washer correctly.
- Reconnect the oven to the power supply.



ACCESSORIES

- The majority of accessories can be washed in the dishwasher, including the shelf guides.
- Clean the tank carefully using a sponge and a little pH-neutral detergent. Rinse with drinking water.

Please note: Use 10 W/12 V type G4, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the appliance is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Lamps are available from our After-sales Service. Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the lamp cover has been refitted.

WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

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

Which settings need to be configured in the router software?

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

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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



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

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

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

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

Where can I find the appliance's MAC address?

Press  then tap  WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The Mac address 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?

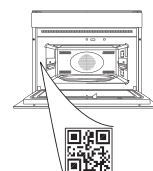
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

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".
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The oven is not producing steam.	Tank not inserted correctly. Tank empty.	Check whether the tank has been placed in the correct position and whether it is filled with drinking water up to the "MAX" mark, then start the function you require again.
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.

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

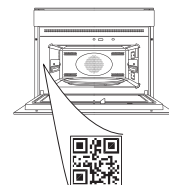
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.bauknecht.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





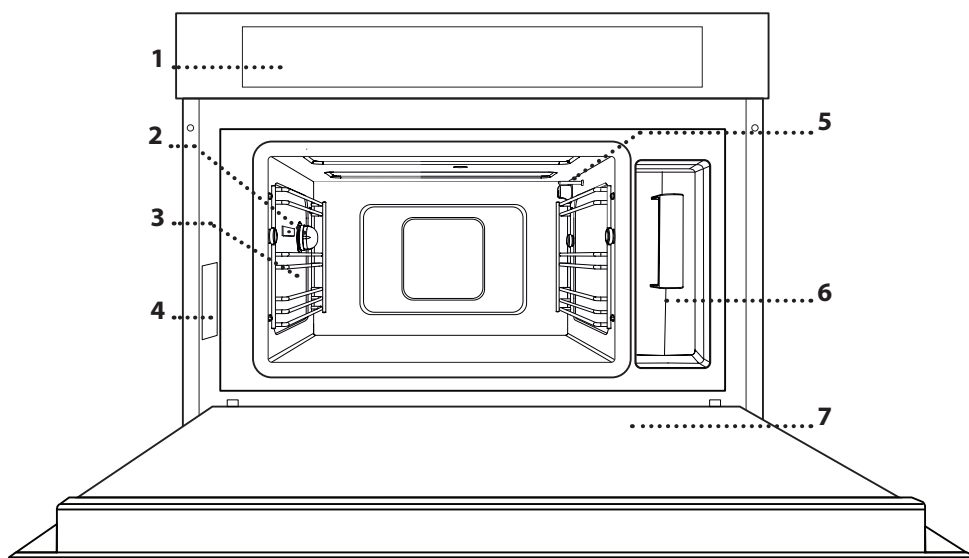
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register

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

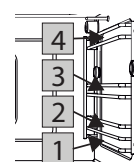


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



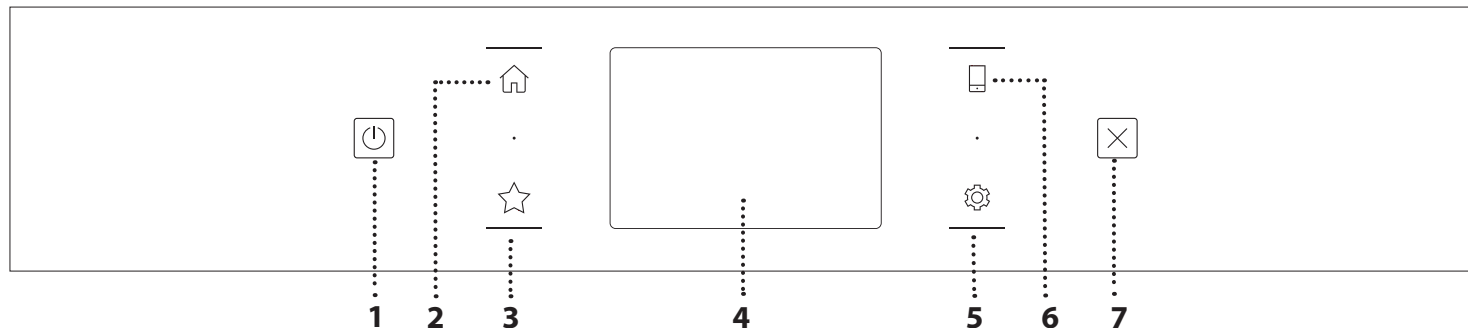
1. Panneau de commande
2. Éclairage
3. Guides pour les grilles



Les niveaux (supports de grille) sur lesquels les accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas est le numéro 1 et le plus haut le 4.

4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Sonde de température
6. Réservoir
7. Porte

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. MARCHE / ARRÊT

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

5. OUTILS

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

6. TÉLÉCOMMANDE

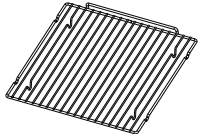
Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

7. ANNULATION

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

ACCESSOIRES

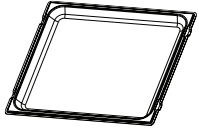
GRILLE MÉTALLIQUE



Permet à l'air chaud de circuler efficacement. Placez la nourriture directement sur la grille ou utilisez-la comme support pour les plaques de cuisson, les plats, et autres

ustensiles allant au four. Lorsque vous cuisez la nourriture directement sur la grille, placez une lèchefrite au niveau inférieur. Elle peut aussi être placée directement sur la lèchefrite ou sur le panier vapeur au même niveau.

PLAQUE DE CUISSON



Elle est utilisée comme plaque de cuisson avec la fonction « Air pulsé » et « Air pulsé + Vapeur » pour la cuisson de la viande, du poisson, les légumes, ou différents types de

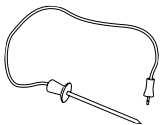
pains et pâtisseries. Elle est aussi utile pour supporter les plats allant au four, vous évitant ainsi d'avoir à les placer au fond du four. Elle récupère les jus de cuisson lorsqu'elle est placée sous la grille métallique ou le panier vapeur.

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.

SONDE POUR ALIMENTS

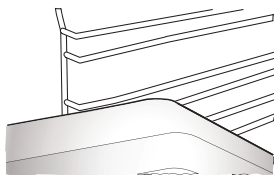
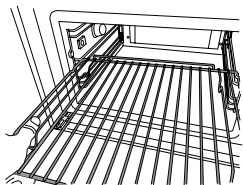


Pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

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.

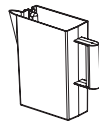
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontale, de la même manière que la grille métallique.



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

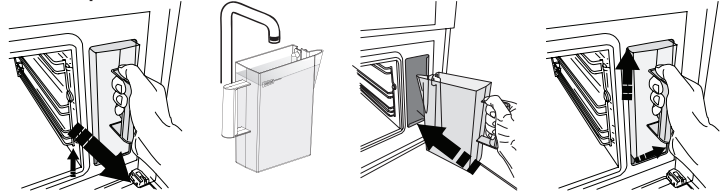
Avant l'achat d'autres accessoires qui sont disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistants à la chaleur et adaptés pour la vapeur.

RÉSERVOIR



Remplir avec de l'eau potable chaque fois que vous utilisez une des fonctions vapeurs. Le réservoir est facilement accessible lorsque la porte est ouverte.

Retirez-le en le soulevant légèrement vers le haut et en le tirant vers vous. Avant de placer le réservoir dans son support, assurez-vous que le tube d'eau est correctement installé dans la cavité sur le bord supérieur du réservoir. Remplissez le réservoir jusqu'à la marque « MAX » et placez-le dans son support : Le haut et le côté droit du réservoir devraient être en contact avec les côtés du support. Insérez complètement le réservoir et poussez-le ensuite vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Videz le réservoir après chaque utilisation. Enlevez aussi l'eau qui se trouve dans le tube.



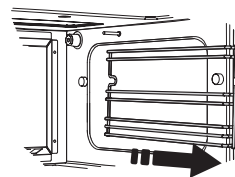
ÉPONGE



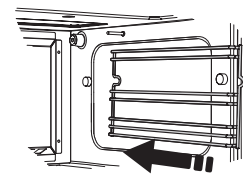
Pour enlever la condensation qui se produit durant la cuisson. Ne la laissez pas dans le réservoir.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, glissez-les vers l'avant et tirez-les vers vous pour les décrocher de leur supports. (a)
- Pour replacer les supports de grille, accrochez-les sur les crochets en les poussant vers le bas délicatement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. (b)



a.



b.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

Assurez-vous qu'il y ait un intervalle d'au moins 30 mm entre le haut de tout récipient et les parois du compartiment de cuisson afin de permettre à la vapeur de s'écouler de manière suffisante.

FUNCTIONS (FONCTIONS)



FONCTIONS MANUELLES

• VAPEUR

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.

	👉	🌡️°C	🕒	🔑
Gnocchi		90 - 100	10 - 15	3 1
Terrine de poisson		75 - 80	60 - 90	2
Œufs durs		90	20 - 25	3
Betterave		100	50 - 60	3 1
Choux rouge		100	30 - 35	3 1
Choux blanc		100	25 - 30	3 1
Haricots blancs		100	75 - 90	3 2/1

• AIR PULSÉ

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Nous vous conseillons d'utiliser une grille métallique avec cette fonction pour permettre à l'air de circuler efficacement. Alternativement, la lèchefrite peut être utilisée pour cuire certains aliments comme les cookies ou les petits pains.

	👉	🌡️°C	🕒	🔑
Gâteaux	Oui	160	35 - 40	2
Biscuits	Oui	150 - 165	12 - 15	2
Chouquettes	Oui	190 - 200	25 - 30	2
Roulés à la confiture	Oui	230	7 - 8	2
Quiche et tarte	Oui	180 - 190	35 - 40	2
Pâte feuilletée	Oui	180 - 190	15 - 20	2
Ailes de poulet surgelées	Oui	190 - 200	15 - 18	2

Remarque : La fonction Air pulsé n'a pas de réglage de préchauffage par défaut. Si vous souhaitez ajouter le préchauffage, il suffit d'appuyer sur l'angle supérieur droit de l'écran. Consultez le paragraphe dédié pour plus de détails.

• AIR PULSÉ + VAPEUR

Fonction destinée à cuire les aliments croustillants à l'extérieur mais tendres et fondants à l'intérieur. Elle est particulièrement adaptée pour la cuisson de rôtis de viande ou de volaille, le poisson, les pommes de terre, les plats préparés ou surgelés, les gâteaux, et les desserts.

	👉	🌡️°C	👤	🕒	🔑
Pain		180 - 190	Bas - Moyen	35 - 40	2
Poitrine de dinde		200 - 210	Moyen	50 - 60	2 1
Côtes		160 - 170	Mini	80 - 90	2 1
Poisson rôti		190 - 200	Mini	15 - 25	2 1
Légumes rôtis		200 - 210	Moyen - Élevé	20 - 30	2 1

• FONCTIONS SPÉCIALES

» DÉCONGÉLATION À LA VAPEUR

Pour décongeler toute sorte d'aliments. Placez les aliments comme la viande et le poisson, sans emballage, dans le panier vapeur au 3e niveau. Placez la lèchefrite en dessous, sur la ère grille, pour recueillir l'eau de la décongélation. Pour de meilleurs résultats, ne décongelez pas les aliments complètement, terminez le processus avec un temps de repos. Nous vous conseillons de laisser le pain emballé pour qu'il ne ramollisse pas trop.

	👉	👤	🕒	🔄	🌡️°C
Viande	Hachée	500	25 - 30	30 - 35	60
	En tranches			20 - 25	
	Saucisses grillées	450	10 - 15	10 - 15	
Volaille	Entier	1000	60 - 70	40 - 50	60
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	
	Cuisses			30 - 35	25 - 30
Poisson	Entier	600	30 - 40	25 - 30	60
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	
Légumes	Portion	400	20 - 25	20 - 25	60
	Morceaux	300	25 - 30	20 - 25	
Pain	Pain (miche)	500	15 - 20	25 - 30	60
	Tranches	250	8 - 12	5 - 10	
	Petits pains / brioches		10 - 12	5 - 10	
	Gâteau	400	8 - 10	15 - 20	
Fruits	Mixte	400	10 - 15	5 - 10	60
	Baies	250	5 - 8	3 - 5	

» RÉCHAUFFAGE À LA VAPEUR

Pour réchauffer les repas préparés surgelés, froids, ou à la température ambiante. Cette fonction utilise la vapeur pour réchauffer les aliments lentement, sans les assécher, pour leur permettre de conserver leurs saveurs originales. Quelques minutes de repos améliorent le résultat. Nous vous conseillons de placer les morceaux d'aliment plus petits ou plus minces au milieu, et les morceaux plus gros ou plus large vers l'extérieur. Si vous utilisez le panier-vapeur, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus qui s'échappent des aliments.

» LEVAGE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

» CONSERVATION

Pour faire des conserves de fruits ou de légumes. Nous recommandons de l'utiliser que des fruits et légumes frais, de bonne qualité. Remplissez les pots de fruits ou de légumes (précuits de préférence), ajoutez du liquide ou sirop de conservation, et laissez environ 2 cm au haut. Placez ensuite les couvercles sans les serrer. Placez la grille au 2e niveau, avec une lèchefrite en

dessous, et placez les pots sur la grille métallique. Vous pouvez aussi placer les pots directement sur la lèchefrite. Lancez la fonction. Une fois terminé, bien serrer les couvercles des pots (portez des gants de cuisine ou protégez vos mains avec un linge résistant à la chaleur durant cette opération) et laissez-les refroidir à la température ambiante.

» YOGURTH (YOGOURT)

Pour faire du yaourt. Avant d'utiliser cette fonction, ajoutez environ 100 g de yaourt au lait entier disponible sur le marché à un litre de lait entier à la température de la pièce.

Veuillez noter : Si vous utilisez du lait non pasteurisé, chauffez pour faire mijoter et laissez refroidir à la température de la pièce.

Versez le mélange dans des pots résistant à la chaleur, couvrez-les avec des couvercles ou une pellicule résistant à la chaleur, et placez-les ensuite sur la grille insérée au 2e niveau. Sélectionnez la fonction et réglez la durée pour cinq heures (la température ne doit pas changer). Une fois la cuisson terminée, laissez le yaourt refroidir dans le réfrigérateur plusieurs heures avant de le consommer.

» STÉRILISATION

Pour stériliser les biberons et les pots à l'aide de la vapeur. Insérez la grille ou la lèchefrite sur le niveau 1 et placez les articles dessus, en laissant suffisamment d'espace entre eux pour permettre à la vapeur d'en atteindre toutes les parties.

Lavez tous les articles et rincez-les à l'eau courant avant d'utiliser la fonction.

Séchez toutes les pièces avec soin avec un chiffon propre avant de les remonter.

» FINITION

Pour optimiser la cuisson des repas préparés en les gardant tendres et juteux. Cette fonction permet de réchauffer uniformément les plats préparés ou partiellement cuisinés comme les rôtis, les poissons, et les gratins. Nous recommandons de placer les aliments sur son récipient sur une grille au niveau 3 ou de placer l'aliment directement sur le plateau vapeur au niveau 3 avec la lèchefrite placée au niveau en dessous. Vous devriez régler la température du four à la température à laquelle vous désirez avoir la nourriture à la fin de la cuisson.

Repas préparé	100	18 - 25	3 2/1
Soupe / bouillon	100	20 - 25	3
Légumes	100	20 - 25	3 2/1
Riz / pâtes	100	15 - 20	3 2/1
Pommes de terre	100	20 - 25	3 2/1
Viande en tranches	100	15 - 20	3 2/1
Viande en sauce	100	25 - 30	3
Filet de poisson	100	10 - 15	3 2/1

» VIDANGE

Pour vidanger la chaudière, en s'assurant ainsi qu'elle ne contient plus aucune eau résiduelle.

» DÉTARTRE

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le chauffe-eau. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façons régulières.

» DIAMOND CLEAN

Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson.

L'utilisation régulière prévient l'accumulation de dépôts qui pourraient endommager la surface.



MY MENU

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux rapidement et facilement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent :

recettes , si un préchauffage est nécessaire , température , niveau de vapeur , poids, durée de cuisson , temps de repos , accessoires et niveau suggérés 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.

Grille, moule à gâteau sur grille, lèchefrite, plateau vapeur, plateau avec de l'eau,

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



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



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

Pour revenir à l'écran précédent :


Appuyez sur < .

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

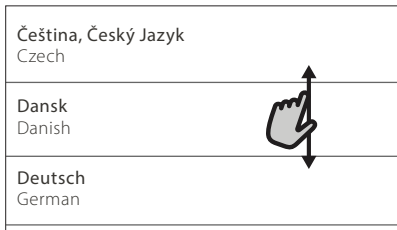
Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

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

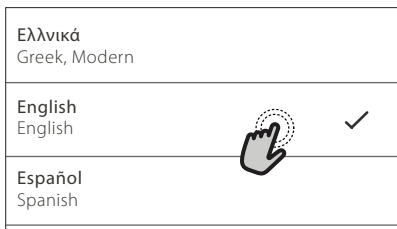
1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

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



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.



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

2. SETTING UP WIFI (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 paramétrer la connexion.



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

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

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

Conditions requises minimales.

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

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

1. Téléchargez l'application Bauknecht Home Net

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

2. Créer un compte

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

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Pour le processus d'enregistrement, vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID). Le code d'aide unique (le code suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique installée sur l'appareil).

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. SETTING THE TIME AND DATE (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. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)


Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

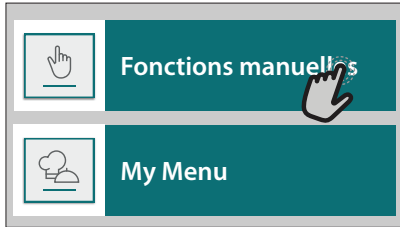
Chauffer le four à 200 °C, idéalement en utilisant la fonction « Air pulsé ».

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

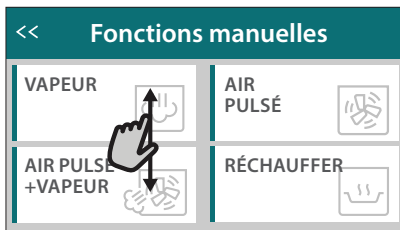
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SELECT A FUNCTION (SÉLECTIONNER UNE FONCTION)

- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.
- L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions Manuelleres et My Menu.
- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.



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



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

2. SET MANUAL FUNCTIONS (RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES)

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

TEMPERATURE / STEAM LEVEL (TEMPÉRATURE / NIVEAU DE VAPEUR)

- 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.



DURATION (DURÉE)

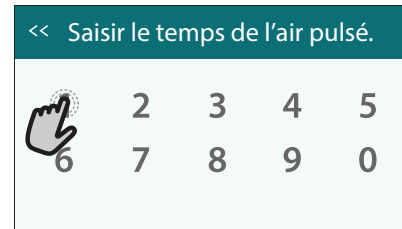
Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En

mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

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



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



- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

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

3. SET MY MENU FUNCTIONS (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 un type de recette dans la liste.
- Sélectionner une fonction.

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.

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

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

4. SET START DELAY (RÉGLAGE DU DÉPART DIFFÉRÉ)

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

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

<< Filets de poisson à la vapeur

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Répartissez uniformément dans le panier vapeur. Pour de meilleurs résultats, n'ouvrez pas la porte du four.




RETAI

AU DE-MARRAGE

- 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. START THE FUNCTION (DÉMARRER LA FONCTION)

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

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

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

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

6. PRÉCHAUFFAGE


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

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

- Ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte et commencez 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 la réalisation de certaines actions pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

8. FIN DE CUISSON

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

Dans certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez l'enregistrer comme un favori et l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages ou vous pouvez aussi prolonger la cuisson.




- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Appuyez sur  pour prolonger la cuisson.

9. FAVORITES (FAVORIS)

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

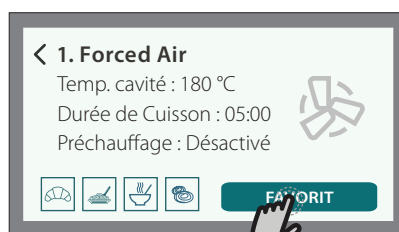
Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur  pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures 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.

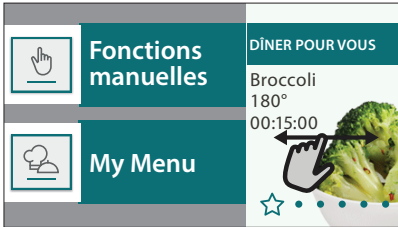


- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.



UNE FOIS ENREGISTRÉE

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



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

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



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

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

CHANGER LES RÉGLAGES



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

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

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


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

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

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

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

10. TOOLS (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.

KITCHEN TIMER (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.

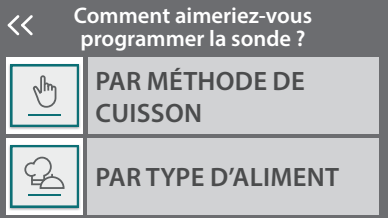
ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

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

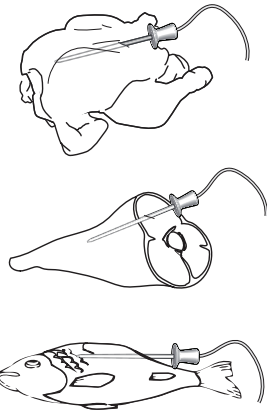
L'utilisation de la sonde vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson.

Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses :

Volaille : Insérez le bout dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

Une pièce de viande ou un gigot : Insérez le bout dans la partie la plus épaisse.

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



SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE)

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires.

VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans la chaudière. Il est conseillé de toujours réaliser la vidange à chaque fois que le four a été utilisé. L'écran indiquera quand la chaudière doit être totalement vidangée. Après un certain nombre de cuissons, cette action sera obligatoire et il ne sera pas possible de démarrer la fonction vapeur avant de l'avoir fait.

Une fois la fonction « VIDANGE » sélectionnée ou lorsque cela est suggéré sur l'écran, appuyez sur « DÉBUT » et suivez les actions indiquées .

Une fois terminé, vidangez et rincez le réservoir avec de l'eau potable.

Veillez noter : Si la bouilloire est trop chaude, la fonction ne sera pas activée.

DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir la chaudière et le circuit d'eau dans les meilleures conditions.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 240 minutes.

La fonction est divisée en plusieurs phases : vidange, détartrage, rinçage. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées à l'écran et appuyez sur lorsque c'est fait, pour démarrer chaque phase.

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remplir le réservoir avec un produit fourni par le Services après-ventes (merci de suivre les instructions fournies avec le produit).

N'éteignez pas le four avant la fin. Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage.

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

MUTE (SILENCE)

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

CONTROL LOCK (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.



PREFERENCES (PRÉFÉRENCES)

Pour modifier plusieurs réglages du four.

WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

INFOS

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

CONSEILS UTILES

GÂTEAUX ET PAIN

Nous vous recommandons d'utiliser la fonction « Air pulsé » pour les gâteaux et « Air pulsé + vapeur » pour les produits à base de pain.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible.

En variante, une plaque, ou un plat de cuisson allant au four, peuvent être utilisés pour cuire certains aliments comme les biscuits ou les petits pains.

Pour vérifier si le gâteau ou le pain est prêt, insérez un bâtonnet de bois au centre : S'il est propre lorsque vous le retirez, le gâteau ou le pain est cuit.

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

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

PIZZA

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante.

LEVAGE DE LA PÂTE

Couvrez le moule contenant la pâte avec un linge humide et placez-le sur la lèchefrite. Placez la lèchefrite dans le four au niveau 1 ou 2.

Nous vous conseillons de laisser lever la pâte dans le four, la température est plus constante qu'à l'air ambiant. Il est néanmoins recommandé de vérifier la pâte tôt (environ au tiers du temps total requis pour le levage), sinon elle pourrait trop lever.

Vous pouvez aussi faire lever de la pâte travaillée ou coupée, qui a partiellement fermentée : Couvrez la lèchefrite avec un linge et placez-la au niveau 2 ou 3. Le temps nécessaire sera environ la moitié du temps de levage normal. Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Assurez-vous que la porte est bien fermée lorsque l'appareil est allumé, et qu'elle reste fermée le plus possible lors de la cuisson.

Si possible, placez les aliments sur les accessoires fournis et n'utilisez pas de plat supplémentaire.

Ne préchauffez pas le four avant la cuisson si ce n'est pas nécessaire.

Couper les aliments en petits morceaux de même grosseur vous permet de réduire le temps de cuisson et ainsi économiser de l'énergie.

Lorsque vous cuisez sur une longue période de temps (c.-à-d. plus de 30 minutes), nous vous conseillons de réduire la température lors de la dernière étape : La chaleur résiduelle à l'intérieur du four est suffisante pour reprendre la cuisson..

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres aliments.



TABLEAU DE CUISSON

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Lasagnes	2	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Lasagnes *	2	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
RIZ ET CÉRÉALES	White Rice (Riz blanc)	3	Ajoutez de l'eau salée et du riz dans la lèchefrite. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse de riz
	Riz brun	3	
	Riz basmati	3	Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la lèchefrite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de boulgour
	Burghul (Boulgour)	3	
	Couscous	3	
VIANDES	Rôti de bœuf	2 2	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	2 2	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de porc	2 2	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti d'agneau	2 2	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et de l'ail haché. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Poulet rôti	2 2	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
	Morceaux de poulet	3 1	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
	Canard rôti	2 2	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et du paprika. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le bas
	Chicken fillets steamed (Escalopes de poulet vapeur)	3 1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Hot Dog	3 1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Pain de viande	2	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
POISSONS & FRUITS DE MER	Roasted Whole Fish (Poisson entier rôti)	2	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
	Steamed Whole Fish (Poisson entier cuit à la vapeur)	3 1	
	Filets de poisson à la vapeur	3 1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Steamed Fish Cutlets (Filets de poisson à la vapeur)	3 1	
	Gratin de poisson *	2	
	Moules	3 3	Assaisonnez avec de l'huile, du poivre, du citron, de l'ail et du persil avant la cuisson. Mélangez
	Crevettes	3 3	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur

ACCESSOIRES

Grille métallique






































Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Plaque de cuisson

Panier vapeur


Sonde

* Produits surgelés

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
LÉGUMES	Roasted Vegetables (Légumes rôtis)	Pommes de terre rôties	2  Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Frites*	2  Répartissez uniformément dans la lèchefrite
		Patates en quartiers	2  Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Immergez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de pommes de terre sèches. Répartissez uniformément dans la lèchefrite
		Piments farcis	2  Coupez les poivrons à moitié et enlevez les graines à l'intérieur. Une fois propre, remplissez-les d'un mélange de viande hachée, de chapelure et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts
		Courges farcies	2  Creusez la courge et hachez finement la chair intérieure. Mélangez les cubes de courge avec de la viande hachée, de la chapelure et du fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts
		Aubergine farcie	2  Creusez l'aubergine et faites bouillir la chair intérieure jusqu'à ce qu'elle soit très souple. Laissez refroidir. Une fois prête, remplissez-la d'un mélange de viande hachée, de chapelure et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts
		Tomates farcies	2  Tranchez les chapeaux des tomates et mettez-les de côté. Creusez la chair des tomates et faites cuire le riz à l'intérieur. Aromatisez avec des herbes / du bouillon selon vos goûts. Quand le riz est tendre, laissez-le refroidir et remplissez généreusement les tomates avec le risotto. Fermez avec les chapeaux des tomates avant la cuisson
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	2  Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
		Gratin de légumes*	2  Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Steamed Vegetables (Légumes cuits à la vapeur)	Pommes de terre entières	3  1  Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Pommes de terre en morceaux	3  1  Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Peas (Petits pois)	3  1  Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Carottes	3  1 
		Brocoli	3  1  Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
Choux-fleurs		3  1 	
Asperges		3  1  Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Squash (Courge)		3  1  Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Artichauts		3  1  Coupez à moitié. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Brussel Sprouts (Choux de Bruxelles)		3  1  Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
GÂTEAUX SALÉS	Épi de maïs	3  1  Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
	Peppers (Piments)	3  1  Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
	Steamed Vegetables (Légumes cuits à la vapeur)*	3  1  Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
GÂTEAUX SALÉS	Quiche Lorraine	2  Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 6 portions	
	Quiche Lorraine*	2  Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique	

ACCESSOIRES

 Grille métallique







































 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Plaque de cuisson

 Panier vapeur

 Sonde

* Produits surgelés

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
PAIN	Petits pains	2 	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
	Petits pains*	2 	
	Gâteau de pain	2 	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Petits pains précuits	2 	
	Scones	2 	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur une lèchefrite graissée
	Petits pains en boîte	2 	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
PIZZA	Pizza	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. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza fine *	2 	
	Thick Pizza (Pizza épaisse) *	2 	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Pizza réfrigérée	2 	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise en moule	2  	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 700-800 g. Versez dans un moule chemisé et graissé
	Biscuits	2 	Faites une pâte à partir de 250 g de farine, 100 g de beurre salé, 100 g de sucre, 1 œuf. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le moule
	Meringues	2 	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
	Tarte aux fruits	2  	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et remplissez de 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
	Tarte aux fruits*	2  	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Muffins	2 	Préparez une préparation pour 10-12 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Soufflé	2  	Préparez un soufflé avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four
DESSERTS	Pommes au four	2  	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre
	Compote de fruits	3   	Pelez et évidez les fruits. Coupez en morceaux et répartissez uniformément sur le plateau vapeur
	Crème Brûlée	3   	Mélangez 2 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers avec 3 cuillères à soupe de sucre et d'arôme de vanille. Chauffez un mélange de 100 ml de crème et de 200 ml de lait et ajoutez doucement aux œufs. Versez le mélange dans 4 ramequins individuels
ŒUFS	Medium Egg (Œuf moyen)	3   	
	Hard Egg (Œuf dur)	3   	
	Soft Egg (Œuf mollet)	3   	Si les œufs doivent être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide

ACCESSOIRES

 Grille métallique












 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Plaque de cuisson

 Panier vapeur

 Sonde

* Produits surgelés

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
SOUS VIDE	TEMPS	Viande entière	2 
		Viande hachée	2 
		Volaille	2 
		Poisson	2 
		Mollusques	2 
		Fruits de mer	2 
		Légumes	2 
		Fruits	2 
		Crème fraîche	2 
		Crème salée	2 
		RÉCHAUFFER	Produits surgelés
Réfrigérés	2 		

Répartissez uniformément les paquets autour du centre de la grille métallique. Assurez-vous que les paquets sont sous vide

Répartissez uniformément les paquets autour du centre de la grille métallique

ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Plaque de cuisson



Panier vapeur



Sonde

* Produits surgelés

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, les surfaces de l'appareil pourraient se détériorer. De plus, cela pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et créer des situations dangereuses.

Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage.

N'utilisez pas de laine métallique, de grattoirs abrasifs ou de produits de nettoyage abrasifs/corrosifs, car ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

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

Utilisez des gants de protection.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibras humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.

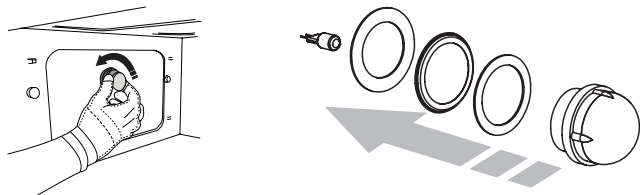
SURFACES INTÉRIEURES

- 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.

- Laissez le four refroidir et essuyez le compartiment avec un linge ou l'éponge fournie pour enlever l'humidité laissée par la vapeur. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Nettoyage à la vapeur » régulièrement.

REEMPLACER L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule et enlevez délicatement les joints d'étanchéité et la rondelle.
- Remplacez l'ampoule, replacez les joints d'étanchéité et la rondelle, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



ACCESSOIRES

- La majorité des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, incluant les supports de grille.

- Nettoyez soigneusement le réservoir avec une éponge et un peu de détergent à pH neutre. Rincez avec de l'eau potable.

Veillez noter: Utilisez des ampoules à halogène de 10 W/12 V type G4, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage général (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Utilisez le four uniquement après avoir réinstallé le cache de l'ampoule.

Faq Wifi

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

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

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

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

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

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

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



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

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

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

Accédez à la configuration de votre routeur (voir 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.

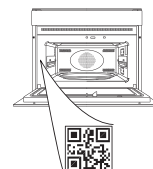
DÉPANNAGE

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.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
Le four ne produit pas de vapeur.	Réservoir mal inséré. Réservoir vide.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien placé et qu'il est rempli jusqu'à la marque « MAX » avec de l'eau potable ; puis relancez la fonction désirée.
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les réglages du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur Voir le chapitre « FAQ WI-FI ». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  «Wi-Fi» puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.



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

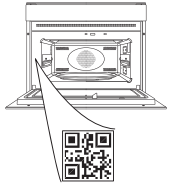
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web docs.bauknecht.eu
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur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




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

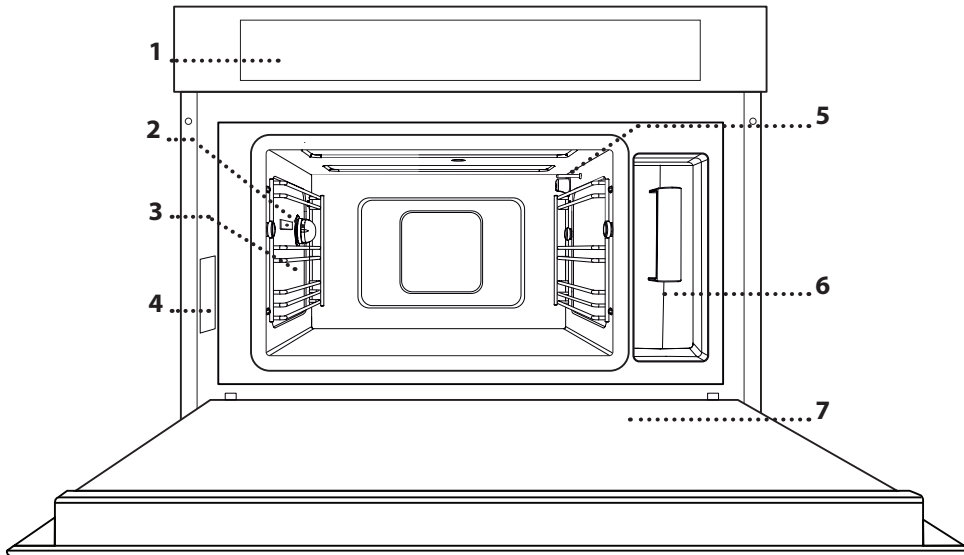
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

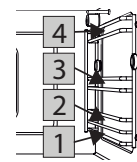


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



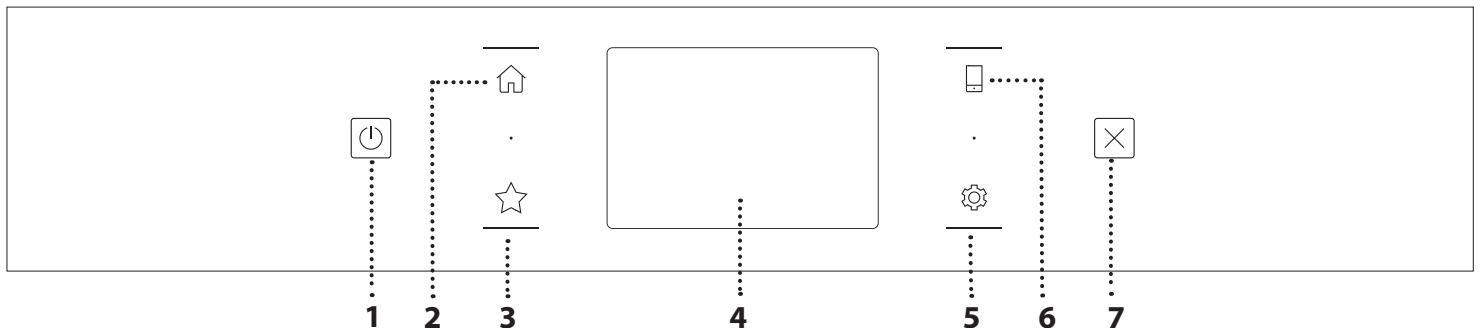
1. Bedieningspaneel
2. Lamp
3. Plankgeleiders



De niveaus (geleiders) waarop de roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 4 het hoogste niveau.

4. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
5. Temperatuursensor
6. Reservoir
7. Deur

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. AFSTANDSBEDIENING

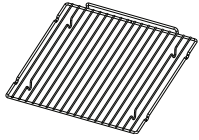
Om het gebruik van de Bauknecht Home Net-app mogelijk te maken.

7. ANNULEREN

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

ACCESSOIRES

WIRE SHELF



Om de warme lucht goed te laten circuleren. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen. Wanneer het voedsel rechtstreeks op het rooster geplaatst wordt, moet de bakplaat eronder geschoven worden. Kan ook bovenop de bakplaat of de stoombak op hetzelfde niveau geplaatst worden.

BAKPLAAT



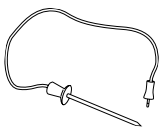
Wordt gebruikt als bakplaat met de functies "Turbohete lucht" en "Turbohete lucht+stoom" voor het bereiden van vlees, vis, groenten of verschillende soorten brood en gebakjes. Is ook handig voor het ondersteunen van hittebestendig ovengerei, zodat u de schotels niet rechtstreeks op de bodem van de oven hoeft te plaatsen. De plaat vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster of de stoombak geplaatst wordt.

STOOMBAK



De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Geadviseerd wordt de bakplaat eronder te plaatsen om het braadvet op te vangen.

VOEDSELSONDE

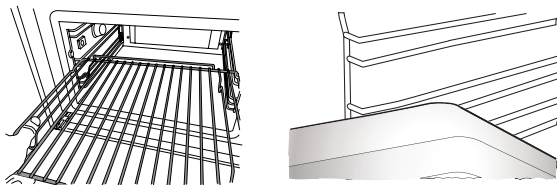


Om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

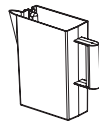
HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

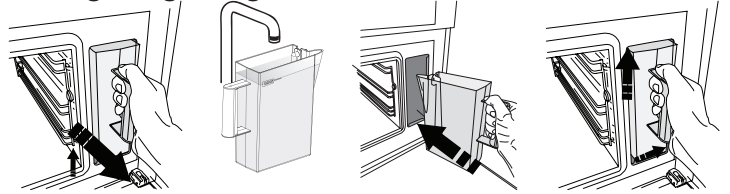
Andere accessoires, zoals de bakplaat en de stoombak, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.



RESERVOIR



Telkens wanneer u een van de stoomfuncties gebruikt met drinkwater vullen. Het reservoir kan makkelijk bereikt worden door de deur te openen. Verwijder het door het een beetje naar boven te heffen en dan naar u toe te trekken. Zorg voordat het waterreservoir in de houder wordt geplaatst dat de waterslang goed in de holte in de bovenste rand van het reservoir is geplaatst. Vul het reservoir tot aan het merkteken "MAX" en plaats het in de houder: De boven- en rechterzijde van het reservoir moeten de zijkanten van de houder raken. Breng het reservoir volledig in en duw het omlaag tot u een klik hoort. Leeg het reservoir na elk gebruik. Ook het slangetje moet goed geleidigd worden.



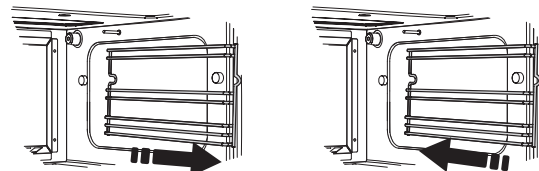
SPONS



Om condens te verwijderen dat zich eventueel gevormd heeft tijdens het bereiden. Laat de spons achter in het reservoir.

VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN VAN DE GELEIDERS

- Om de geleiders te verwijderen, schuif ze naar voren en trek ze naar u toe om ze van de beugels los te haken. (a)
- Om de geleiders terug te plaatsen, haak ze vast in de beugels door ze voorzichtig naar beneden te duwen en op hun plaats te klikken. (b)



a.

b.

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

Alvorens andere accessoires te kopen die op de markt beschikbaar zijn controleert u of ze hittebestendig en geschikt om te stomen zijn.

Andere accessoires die er niet bij zijn geleverd, kunnen afzonderlijk worden aangekocht via de klantendienst.

Controleer of er een ruimte van tenminste 30 mm is tussen de bovenzijde van de recipiënt en de wanden van de bereidingsruimte zodat de stoom voldoende kan circuleren.

FUNCTIONS (FUNCTIES)



MANUAL FUNCTIONS (HANDMATIGE FUNCTIES)

• STOMEN

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.

📏	🌡️°C	🕒	🔑
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Visterrine	75 - 80	60 - 90	2
Gekookte eieren	90	20 - 25	3
Beetwortel	100	50 - 60	3 1
Rode kool	100	30 - 35	3 1
Witte kool	100	25 - 30	3 1
Witte bonen	100	75 - 90	3 2/1

• HETELUCHT

Voor het bereiden van gerechten met resultaten die vergelijkbaar zijn met een conventionele oven. We raden aan het rooster te gebruiken met deze functie, omdat de lucht zo efficiënt kan circuleren. Het is ook mogelijk om de bakplaat te gebruiken om bepaalde soorten voedsel te bereiden, zoals koekjes of broodjes.

📏	🔑	🌡️°C	🕒	🔑
Gateaux (gebak)	Ja	160	35 - 40	2
Koekjes	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Soesjes	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Zwitserse broodjes	Ja	230	7 - 8	2
Hartige taart	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Bevroren kippenvleugels	Ja	190 - 200	15 - 18	2

Opmerking: De heteluchtfunctie heeft geen standaardvoorverwarmingsinstelling. Als u voorverwarming wil toevoegen, raakt u gewoon de rechterbovenhoek op het display aan. Raadpleeg de paragraaf over dit onderwerp voor details.

• TURBOHETELUCHT + STOOM

Voor het bereiden van gerechten op een zodanige wijze dat ze krokant aan de buitenkant maar zacht en mals aan de binnenkant zijn. Het is vooral geschikt voor het bereiden van braadstukken van vlees of gevogelte, vis, aardappelen, bevroren kant-en-klaar maaltijden, taarten en desserts.

📏	🌡️°C	🔑	🕒	🔑
Brood	180 - 190	Laag - Medium	35 - 40	2
Kalkoenborst	200 - 210	Medium	50 - 60	2 1
Spareribs	160 - 170	Laag	80 - 90	2 1
Geroosterde vis	190 - 200	Laag	15 - 25	2 1
Geroosterde groenten	200 - 210	Gemiddeld-Hoog	20 - 30	2 1

• SPECIALITEITEN

» STOOM ONTDOOIE

Voor het ontdooien van alle soorten voedsel. Plaats voedsel zoals vlees en vis zonder verpakking of folie in de stoombak op niveau 3. Plaats de opvangplaat één niveau lager om tijdens het ontdooien het water op te vangen. Voor de beste resultaten, het voedsel niet volledig ontdooien maar het laten rusten om het proces te voltooien. We raden aan om het brood ingepakt te laten, om te voorkomen dat het te zacht wordt.

	📏	🔑	🕒	🕒	🌡️°C
Vlees	Gehakt	500	25 - 30	30 - 35	
	Gesneden				
	Braadworst	450	10 - 15	10 - 15	
Gevogelte	Heel	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	
	Kippenpoten		30 - 35	25 - 30	
Vis	Heel	600	30 - 40	25 - 30	
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	
	Portie	400	20 - 25	20 - 25	
Groenten	Portie	300	25 - 30	20 - 25	
	Kip in stukken	400	10 - 15	5 - 10	
	Heel brood	500	15 - 20	25 - 30	
Brood	Snedes brood	250	8 - 12	5 - 10	
	Broodjes / bolletjes		10 - 12	5 - 10	
	Taart	400	8 - 10	15 - 20	
Fruit	Gemengd	400	10 - 15	5 - 10	
	Bessen	250	5 - 8	3 - 5	

60

» STEAM REHEAT (STOOM OPNIEUW OPWARMEN)

Om kant-en-klare gerechten te verwarmen die diepgevroren, gekoeld of op kamertemperatuur zijn. Deze functie maakt gebruik van stoom om het voedsel zachtjes op te warmen zonder het uit te drogen, waardoor de oorspronkelijke smaak behouden blijft. Nagaartijd verbetert het resultaat. Het is raadzaam om plaatsen van kleinere of dunner stukken voedsel in het midden en grotere of dikker stukken aan de buitenkant te plaatsen. Bij gebruik van de stoombak de bakplaat eronder plaatsen om eventuele vloeistof die uit het voedsel loopt op te vangen.

» 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.

» CONSERVERING

Om conserven te bereiden met fruit en groenten. We raden aan om alleen verse groenten en fruit van goede kwaliteit te gebruiken. Vul de potten met fruit of groenten (voorgekookt, indien mogelijk) en vul aan tot 2 cm van de rand met bewaervloeistof of inmaaksiroop. Plaats de

deksels losjes op de potten zonder vast te draaien. Plaats het rooster op niveau 2 met de bakplaat eronder en plaats de potten op het rooster. Anders kunt u de potten ook rechtstreeks in de bakplaat zetten. De functie inschakelen. Wanneer het klaar is, draait u de deksels stevig vast op de potten (draag ovenwanten of bescherm uw handen met een hittebestendige doek). Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

» YOGHURT

Voor het maken van yoghurt. Voordat de functie wordt ingeschakeld ongeveer 100 g in de handel verkrijgbare verse volle yoghurt toevoegen aan een liter volle melk bij kamertemperatuur.

Let op: Als u ongepasteuriseerde melk gebruikt laat die dan wat sudderen vooraleer te laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Giet het mengsel in hittebestendige potten, dek ze af met hittebestendige deksels of folie en zet ze op het rooster dat op niveau 2 geplaatst is. Selecteer de functie en stel de duur in op vijf uur (de temperatuur kan niet gewijzigd worden). Zodra de functie klaar is de yoghurt verschillende uren laten afkoelen in de koelkast voordat het wordt opgediend.



















» DESINFECTIE

Om babyflesjes of potten te ontsmetten met behulp van stoom. Plaats het rooster of de bakplaat op niveau 1 en plaats de flesjes of potten er op. Laat voldoende tussenruimte om de stoom goed te laten circuleren.

Was alle voorwerpen spoel ze af met kraantjeswater alvorens de functie te gebruiken. Droog alle onderdelen goed af met een propere doek voordat u ze weer in elkaar zet.

» VOLTOOIEN

Om de bereiding van kant-en-klare gerechten af te werken zonder de sappigheid te verliezen. Met deze functie kunnen kant-en-klare of gedeeltelijk voorgekookte maaltijden, zoals braadstukken, vis en gegratineerde gerechten gelijkmatig worden opgewarmd. Het voedsel kan het beste in het eigen bewaarbakje op een rooster op niveau 3 worden geplaatst. Het kan ook direct in de stoombak op niveau 3 worden geplaatst, met de bakplaat één niveau lager. Zet de temperatuur van de oven op de uiteindelijke temperatuur waarop u het voedsel graag gaar hebt.

				
Kant-en-klare maaltijd		100	18 - 25	 
Soep / bouillon		100	20 - 25	
Groenten		100	20 - 25	 
Rijst / pasta		100	15 - 20	 
Aardappelen		100	20 - 25	 
Plakken vlees		100	15 - 20	 
Vlees met saus		100	25 - 30	
Visfilets		100	10 - 15	 

» LEEGLOOP

Voor het legen van de boiler, zodat er geen water achterblijft.

» ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken.

» DIAMOND CLEAN

Om de ovenruimte gemakkelijker schoon te maken.

Een regelmatig gebruik voorkomt de vorming van aanslag, wat de oppervlakken kan beschadigen.



MY MENU

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te hebben. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden:

recepten , al dan niet voorverwarmen , temperatuur , stoomniveau , gewicht , bereidingstijd , rusttijd , accessoires en niveau  gesuggereerd voor bereiding.

De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

 Rooster,  taartvorm op rooster,  bakplaat,  stoombak,  plaat met water

GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om door een menu of een lijst te scrollen:

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



Om te selecteren of te bevestigen:

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

Om terug te keren naar het vorige scherm:

Raak < aan.

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

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

EERSTE GEBRUIK

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

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

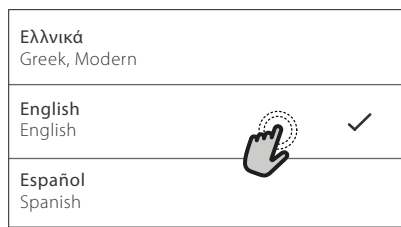
1. SELECT THE LANGUAGE (DE TAAL SELECTEREN)

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. SETTING UP WIFI (WIFI INSTELLEN)

Met de functie Bauknecht Home Net kunt u de oven op afstand bedienen vanaf een mobiel apparaat.

Om ervoor te zorgen dat het apparaat vanop een afstand kan worden bediend, moet u eerst het verbindingsproces goed afronden. Dit proces is noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

- Raak "NU INSTELLEN" aan om de verbinding in te stellen.



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

DE VERBINDING INSTELLEN

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

Minimumvereisten.

Smarttoestel: Android met een 1280x720 (of hoger) scherm of iOS. Raadpleeg de app store voor de compatibiliteit met Android- of iOS-versies.

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

1. Download de Bauknecht Home Net-app

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

2. Een account aanmaken

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

3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. Voor de registratieprocedure heeft u het Smart Appliance Identifier-nummer (SAID) nodig. Zijn unieke code (het nummer dat volgt op het woord SERVICE op het identificatieplaatje dat aan het product is bevestigd);

4. Met wifi verbinden

Volg de Scan-to-Connect-instellingsprocedure. De app begeleidt u bij het verbinden van uw apparaat aan uw draadloos netwerk bij u thuis.

Als uw router WPS 2,0 (of hoger) ondersteunt, selecteert u "HANDMATIG" en raakt u dan "WPS instellen" aan: Druk op de WPS-toets op uw draadloze router om een verbinding te maken tussen de twee producten.

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

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

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

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

3. SETTING THE TIME AND DATE (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. HEAT THE OVEN (DE OVEN VERWARMEN)

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

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


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

Verhit de oven tot 200 °C, bij voorkeur met de functie "Hetelucht".

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

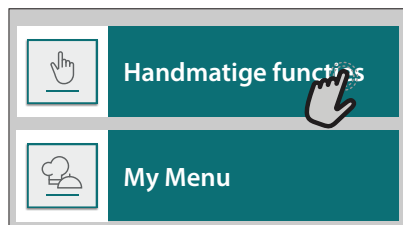
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECT A FUNCTION (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 Mijn 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. SET MANUAL FUNCTIONS (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.

TEMPERATURE / STEAM LEVEL (TEMPERATUUR / STOOMNIVEAU)

- 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.



DURATION (DUUR)

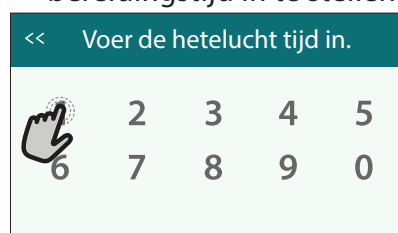
Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de

getimede modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

- Om de duur in te stellen, tikt u op "Bereidingstijd instellen".



- 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. SET MY MENU FUNCTIONS (MY MENU-FUNCTIES INSTELLEN)

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

- Kies een bereidingstype uit de lijst.
- Kies een functie.

De functies worden weergegeven onderverdeeld in categorieën van levensmiddelen in het "MY MENU FOOD 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.

Voor sommige functies van My Menu moet de voedselonde gebruikt worden. Steek ze in het contact alvorens de functie te selecteren. Voor de beste resultaten met de sonde volgt u de suggesties in het betreffende gedeelte.

- Volg de aanwijzingen op het scherm die u door het bereidingsproces begeleiden.

4. SET START DELAY (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.

Wanneer de starttijd wordt uitgesteld, moet de voorverwarmingsfase worden uitgeschakeld: De oven zal de benodigde temperatuur geleidelijk aan bereiken, dus de bereidingstijd zal iets langer zijn dan aangegeven in de bereidings tabel.

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

5. START THE FUNCTION (START DE FUNCTIE)

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

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

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

6. VOORVERWARMEN

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

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

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en start de bereiding.

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

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

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.

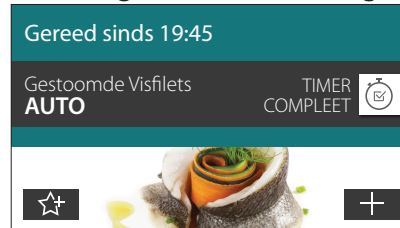
- Druk op het pictogram om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

7. PAUSING COOKING (HET BEREIDEN PAUZEREN)

Bij sommige MY MENU-functies wordt gevraagd om bepaalde handelingen uit te voeren tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

8. END OF COOKING (EINDE BEREIDINGSTIJD)

er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is. In sommige functies kan u na de bereiding deze als favoriet opslaan en later snel gebruiken met dezelfde instellingen of de bereiding verlengen.



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

9. FAVORITES (FAVORIETEN)

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

EEN FUNCTIE OPSLAAN

Nadat een functie is voltooid, kunt u aanraken om ze op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen. Met het display kunt u de functie opslaan door maximaal 4 favoriete maaltijdijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

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

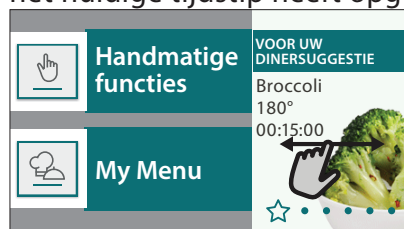


- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.



EENMAAL OPGESLAGEN

Nadat u functies als favorieten heeft opgeslagen, geeft het hoofdscherm de functies weer die u voor het huidige tijdstip heeft opgeslagen.



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

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



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

- Veeg over de voorgestelde lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.

INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

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

In het favorietenscherm kunt u ook eerder opgeslagen functies verwijderen:

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

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

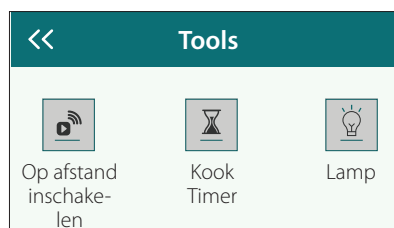
- Druk op ⚙️.
- Selecteer "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijd tijden" aan.
- Veeg door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

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.

KITCHEN TIMER (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 7 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.

LIGHT (LAMP)

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

PROBE (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 7 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

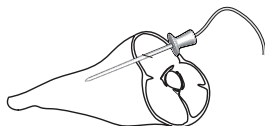
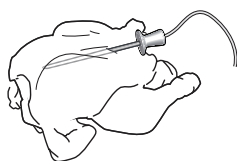
Gebruik de gaarthermometer om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen:

Gevogelte: Steek de punt in het midden van de borst en vermijd holle plekken.

Gewrichten of poten: Steek de punt in het dikste stuk.

Hele vis: Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de rugengraat.



SELF CLEAN (ZELFREINIGING)

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd.



AFVOEREN

Met deze functie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de boiler achterblijft. Het is raadzaam om "Afvoeren" altijd uit te voeren na gebruik van de oven. Het display geeft aan wanneer de boiler volledig moet worden leeggemaakt. Deze functie moet worden uitgevoerd na een bepaald aantal bereidingen. De stoomfunctie kan dan niet worden gestart voordat u dat gedaan heeft.

Zodra u de functie "AFVOEREN" heeft geselecteerd of wanneer het display het aangeeft, raakt u "START" aan en voert u de aangegeven handelingen uit.

Na het voltooien van de functie, leegt en spoelt u het reservoir met drinkwater.

Let op: Als de boiler te heet is, wordt de functie niet ingeschakeld.



ONTKALKEN

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

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 240 minuten.

De functie is verdeeld in verschillende fasen: legen, ontkalken, spoelen. Als de functie is gestart, volgt u de aanwijzingen op het display. Raak, wanneer u klaar is, "START" aan om elke fase te starten.

Voor goede resultaten raden we aan om het reservoir te vullen met het product geleverd door de Consumentenservice (volg de aanwijzingen meegeleverd met het product).

Zet de oven niet uit tot de functie is voltooid. De bereidingsfuncties kunnen tijdens de reinigingscyclus niet geactiveerd worden.

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



MUTE (STIL)

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



CONTROL LOCK (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.



PREFERENCES (VOORKEUREN)

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.



WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.



INFO

Om "Demo-modus opslaan" uit te schakelen, het product te resetten en meer informatie over het product op te roepen.

NUTTIGE TIPS

CAKES EN BROOD

Het is raadzaam om de functie "Hetelucht" voor cakes en "Hetelucht + Stoom" voor broodproducten te gebruiken.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

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

Om te controleren of het item dat u aan het bakken bent gaar is moet u een prikker in het midden steken: Als de prikker er droog uitkomt is de cake of het brood klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

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

Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

PIZZA

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem.

RIJZEN

De taartvorm met het deeg met een vochtige doek afdekken en op de bakplaat zetten. Plaats deze in de oven op niveau 1 of 2.

Het is raadzaam om het deeg in de oven te laten rijzen, omdat deze een meer constante temperatuur heeft dan de omgevingslucht. Het is echter aan te raden om het deeg vroegtijdig te controleren (ongeveer nadat een derde van de totale rijstijd is verstreken), anders zou het teveel kunnen rijzen.

U kunt ook uitgerekt laten rijzen of deeg snijden dat al gedeeltelijk is gerezen: De bakplaat met een doek afdekken en op niveau 2 of 3 plaatsen. De tijd die hiervoor nodig bedraagt ongeveer de helft van de normale rijstijd. De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

ENERGIEBESPARING

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is terwijl de oven werkt en houd deze tijdens het bereiden zo veel mogelijk gesloten.

Plaats indien mogelijk het voedsel direct op de geleverde accessoires en gebruik geen extra kookgerei.

De oven niet voorverwarmen als dit niet nodig is.

Door het voedsel in kleine, even grote stukken te snijden kunt u de bereidingstijden beperken en daardoor energie besparen.

Bij een lange bereidingstijd (d.w.z. meer dan 30 minuten) is het raadzaam om de temperatuur in de laatste fase te verlagen: De restwarmte in de oven is voldoende om het voedsel te laten doorgaren.

Gebruik deze restwarmte om ander voedsel op te warmen.



BEREIDINGSTABEL

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires		Bereidingsinformatie
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Lasagne	2		Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
	Lasagne *	2		Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
RIJST & GRANEN	White Rice (Witte Rijst)	3		Bedek de bakplaat met gezouten water en rijst. Gebruik 1,5 kopje water voor elke kop rijst
	Zilvervliesrijst	3		
	Basmatirijst	3		
	Bulgur	3		
	Couscous	3		
VLEES	Rosbief	2	2	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	2	2	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden varkensvlees	2	2	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden lamsvlees	2	2	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout, peper en gehakte knoflook. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden kip	2	2	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
	Kipstukken	3	1	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over de stoombak met het vel aan de onderkant
	Gebraden eend	2	2	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout, peper en paprika. Plaats het in de oven met de borst naar beneden
	Chicken fillets steamed (Gestoomde kipfilets)	3	1	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Hotdogs	3	1	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Gehaktbrood	2		Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
VIS & ZEEVRUCHTEN	Roasted Whole Fish (Geroosterde Hele Vis)	2		Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie
	Gestoomde Hele Vis	3	1	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
	Steamed Fish Fillets (Gestoomde Visfilets)	3	1	
	Gestoomde Viskoteletten	3	1	
	Fish Gratin (Visgratin)*	2		Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
	Mosselen	3	3	Kruid met olie, peper, citroen, look en peterselie vóór de bereiding. Meng alles goed
	Garnalen	3	3	Verdeel gelijkmatig over de stoombak

ACCESSOIRES

Rooster






































Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Bakplaat

Stoombak

Voedselsonde

* Ingevroren

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Bereidingsinformatie
GROENTEN	Roasted Vegetables (Geroosterde groenten)	Roasted Potatoes (Geroosterde aardappelen)	2  Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
		Friet *	2  Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
		Aardappelpartjes	2  Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes. Laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aardappelen. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
		Gevulde Paprika's	2  Snijd de paprika's door en verwijder de zaden erin. Vul na het reinigen met een mengsel van gehakt vlees, broodkruimels en geraspte kaas. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze
		Gevulde Pompoen	2  Schep de pompoen leeg en hak de pulp in blokjes. Meng de pompoenblokjes met gehakt vlees, broodkruimels en geraspte kaas. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze
		Gevulde Aubergine	2  Schep de aubergine leeg en kook de pulp tot hij zeer zacht is. Laat afkoelen. Vul, wanneer het klaar is, met een mengsel van de gekookte aubergine, gehakt vlees, ei, broodkruimels en geraspte kaas. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze
		Gevulde Tomaten	2  Snijd het bovenste plakje van de tomaat af en leg opzij. Schep de tomatenpulp eruit en kook de rijst erin. Breng op smaak met kruiden / bouillon naar keuze. Wanneer de rijst zacht is, laat u hem afkoelen. Vul de tomaten overvloedig met de gekookte rijst. Leg de 'hoedjes' op de tomaten alvorens ze te bereiden
GROENTEN	Gratin Vegetables (Gegratineerde groenten)	Aardappelgratin	2  Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Vegetables Gratin (Groentegratin) *	2  Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
GROENTEN	Steamed Vegetables (Gestoomde groente)	Hele aardappelen	3 1   Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Aardappelpartjes	3 1   Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Peas (Doperwtten)	3 1   Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Wortels	3 1   Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Broccoli	3 1   Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Bloemkool	3 1   Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Asperges	3 1   Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Squash (Pompoen)	3 1   Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Artisjokken	3 1   Snijd in de helft. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Brussel Sprouts (Spruiten)	3 1   Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Maïskolf	3 1   Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Paprika's	3 1   Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Steamed Vegetables (Gestoomde groente) *	3 1   Verdeel gelijkmatig over de stoombak
HARTIGE TAARTEN	Quiche Lorraine	2  Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 6 porties	
		Quiche Lorraine *	2  Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaaf of taartvorm op het rooster



Bakplaat































Stoombak



Voedselsonde

* Ingevroren

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Bereidingsinformatie
BROOD	Broodjes	2 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak er broodjes mee alvorens ze te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Broodjes*	2 	
	Brood in blik	2 	
	Rolls Prebaked (Voorgebakken Broodjes)	2 	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Scones	2 	Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette bakplaat
	Rolls Canned (Broodjes ingeblikt)	2 	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
PIZZA	Pizza	2 	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Dunne pizza *	2 	
	Thick Pizza (Dikke pizza) *	2 	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
	Chilled Pizza (Koude Pizza)	2 	
TAART & GEBAKJES	Sponge Cake in Tin (Sponscake in vorm)	2 	Maak een vetvrij cakebeslag van 700-800 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Koekjes	2 	Maak een beslag van 250 g bloem, 100 g gezouten boter, 100 g suiker en 1 ei. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat
	Meringues	2 	Maak een beslag van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100 g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandelessence. Verdeel het in 20-24 stuks op een ingevette bakplaat
	Vruchtentaart	2 	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Bekleed een bakvorm met deeg en vul het met 700-800g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel
	Vruchtentaart *	2 	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
	Muffins	2 	Maak deeg voor 10-12 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Soufflé	2 	Maak een soufflé met citroen, chocolade of fruit en giet het mengsel in een ovenvaste schaal met een hoge rand
DESSERTS	Gebakken appels	2 	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter
	Vruchtenmoes	3  1 	Schil het fruit en verwijder de niet-eetbare delen. Snij in stukken en verdeel gelijkmatig in de stoombak
	Crème Brûlée	3  1 	Meng 2 eidooiers en 2 hele eieren met 3 eetlepels suiker en vanillesmaakstof. Verwarm een mengsel van 100 ml crème en 200 ml melk en voeg voorzichtig toe aan de eieren. Giet het mengsel in 4 aparte vormen
EIEN	Medium Egg (Medium Ei)	3  1 	
	Hard Egg (Hardgekookt Ei)	3  1 	
	Soft Egg (Zachtgekookt Ei)	3  1 	Als de eieren koud gegeten zullen worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Bakplaat














Stoombak



Voedselsonde

* Ingevroren

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Bereidingsinformatie
SOUS VIDE	BEREIDEN	Whole Meat (Heel vlees)	2 
		Chopped Meat (Gehakt)	2 
		Poultry (Gevogelte)	2 
		Vis	2 
		Weekdier	2 
		Schaaldieren	2 
		Groenten	2 
		Fruit	2 
		Zoete Room	2 
		Salty Cream (Hartige Room)	2 
		OPWARMEN	Ingevoren
Gekoeld	2 		

Verdeel de pakjes gelijkmatig rond het midden van het rooster. Zorg ervoor dat de pakjes onder vacuum liggen

Verdeel de pakjes gelijkmatig rond het midden van het rooster

ACCESSOIRES



* Ingevoren

REINIGEN EN ONDERHOUD

Wanneer de reiniging niet regelmatig wordt uitgevoerd kan dit aantasting van de oppervlakken van het apparaat veroorzaken. Dit kan op zijn beurt de levensduur van het apparaat verkorten en leiden tot gevaarlijke situaties.

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt of onderhoud verricht.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schuurmiddelen/agressieve schoonmaakmiddelen omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen stoomreinigers.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

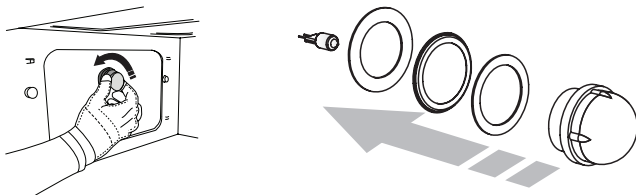
- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

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.
- Om het vocht van de stoom te verwijderen, laat de oven afkoelen en wrijf de ovenruimte schoon met een doek of de meegeleverde spons. We raden aan de "stoomreinigingsfunctie" regelmatig te gebruiken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

- Koppel de oven los van de netvoeding.
- Schroef het dekseltje van de lamp los en verwijder de afdichtingen en de ring voorzichtig.
- Plaats de lamp terug en schroef het dekseltje terug. Let erop de afdichtingen en ring correct te plaatsen.
- Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



ACCESSOIRES

- De meeste accessoires kunnen gewassen worden in de vaatwasmachine, inclusief de geleiders van het rooster.
- Reinig het reservoir zorgvuldig met een spons en een neutraal reinigingsproduct. Spoel met drinkwater.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 10 W/12 V, type G4, T300°C. De lamp die in het apparaat 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 lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

WIFI-FAQ's

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 -wachtwoord) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

PROBLEEMOPLOSSING

Problem	Mogelijke oorzaak	Solution
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".
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De oven produceert geen stoom.	Reservoir niet juist geplaatst. Reservoir is leeg.	Controleer of het waterreservoir correct geplaatst is en of het gevuld is met drinkwater tot aan de markering "MAX". Start de gewenste functie opnieuw.
De functie gaat niet van start. De functie is niet beschikbaar in de demo-modus.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of het WiFi-sigitaal dichtbij het apparaat sterk is. Probeer de router te herstarten Raadpleeg het hoofdstuk "WiFi-FAQ's". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan verbinding met het netwerk: Druk op  , raak  "WiFi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Bedienen vanop afstand is niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of in uw land elektronische apparaten van op een afstand mogen worden bediend.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website 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.

