

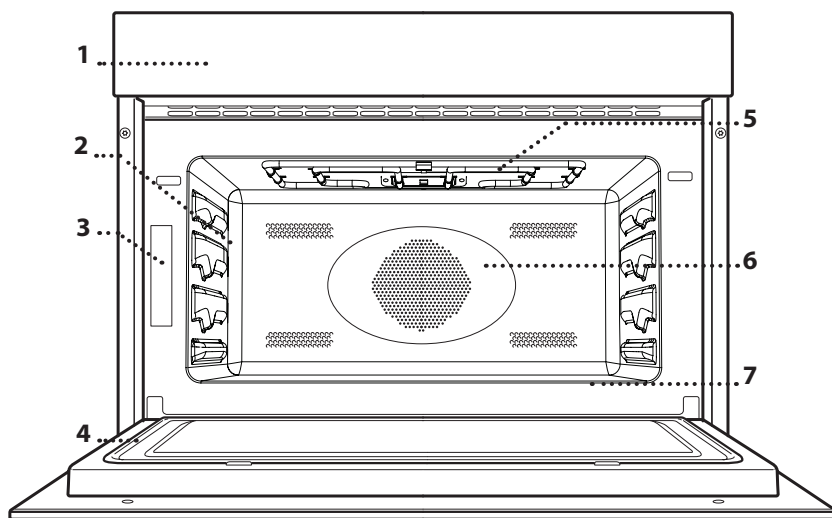
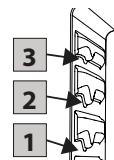

**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**

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



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING


1. Bedieningspaneel
2. Plankgeleiders


De niveaus (geleiders) waarop de roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 3 het hoogste niveau.

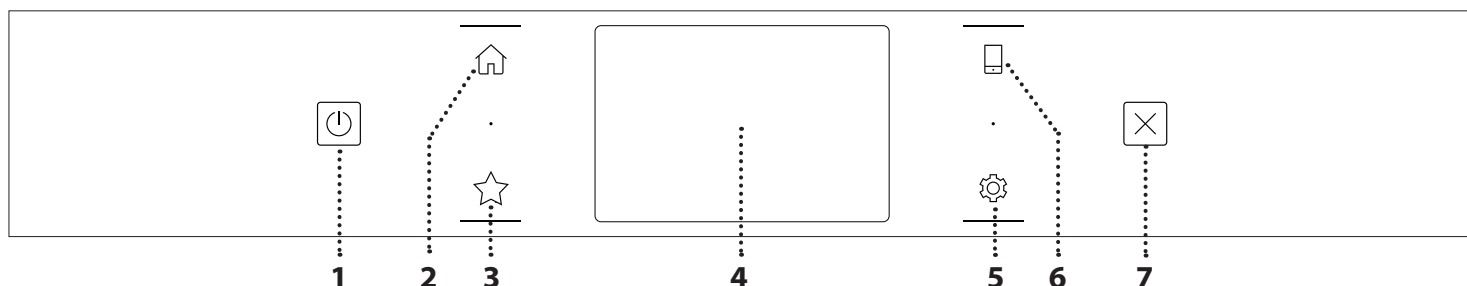
3. Identificatieplaatje

(niet verwijderen)

4. Deur
5. Grill
6. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)

7. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL


1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

3. FAVORIET

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

4. DISPLAY
5. TOOLS

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

6. AFSTANDBEDIENING

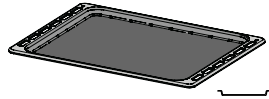
Om het gebruik van de Bauknecht Home Net-app mogelijk te maken.

7. ANNULEREN

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

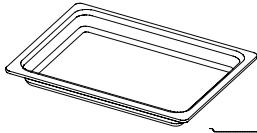
ACCESSOIRES

BAKPLAAT



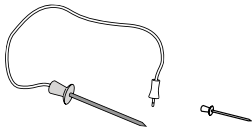
Nuttig als steunoppervlak voor ovenschalen; de plaat kan ook gebruikt worden om op te leggen dat niet in een recipiënt zit. Dit accessoire is niet geschikt voor gebruik in de microgolfoven.

GLAZEN PLATEAU



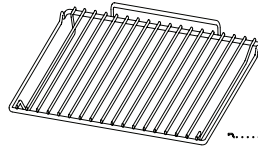
Dankzij de eigenschappen van glas, is deze afdruiptak geschikt voor alle bereidingsmethodes. Het vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster geplaatst wordt.

VOEDSELSONDE



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

ROOSTER



Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmethoden, behalve voor de functie "Magnetron". Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.

Voer het rooster in door het wat gekanteld naar boven te houden en de achterste rand (naar boven gericht) op het gewenste niveau te plaatsen. Schuif hem vervolgens horizontaal over het roostergeleiders, zo ver mogelijk.

Bij de Klantendienst kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

FUNCTIES

MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

Icon	Temp	Desc
	850	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
	750	Bereiden van groenten.
	650	Bereiden van vlees en vis.
	500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
	350	Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
	160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
	90	Ijs zacht laten worden.
	0	Minuutwekker

Icon	Temp	Icon	Icon
Opwarmen	2 koppen	850	3
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	850	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 g)	160	13 - 14
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	750	10 - 11
Bereiden	Gehaktbrood	750	15 - 16

Benodigd accessoire: Glazen plateau

SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

CONVENTIONELE FUNCTIES

CONVENTIONEEL

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant.

Temp	Icon	Temp	Icon	Icon
Kleine taartjes	Ja	160 - 180	30 - 40	2
Koekjes	Ja	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Ja	230	20 - 30	1

CONVENTIONEEL + MAGN.

Om gebakken gerechten sneller te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.

Temp	Icon	Temp	Icon	Icon	Icon
Brood	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Rosbief (1- 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Diepvriesproducten	-	160 - 180	350	20 - 30	1

GRILL FUNCTIES• **GRILL**

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren.

Toast		3	7 - 10	3
Garnalen		2	20 - 30	2

• **GRILL + MW**

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren.

Aardappelgratin	350	2	20 - 40	2
Gepofte aardappelen	350	3	10 - 20	2

TURBOGRILL FUNCTIES• **TURBO GRILL**

Voor perfect bereiden en bruinen, een combinatie van grill en ovenluchtconvectie.

Kip kebab		3	25 - 35	2
Geroosterde aardappelen		3	30 - 50	2

• **TURBO GRILL+MAGN.**

Om voedsel snel te bereiden en bruinen, een combinatie van magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Cannelloni [Bevroren]	350	3	20 - 25	2
Varkenskarbonade	350	3	30 - 40	2
Gebraden Kip	350	2	40 - 60	2

HETELUCHT FUNCTIES• **HETELUCHT**

Voor het bereiden van zoete gerechten en vlees met circulatie van hete lucht.

Meringues	Ja	100 - 120	40 - 50	2
Koekjes	Ja	170 - 180	10 - 20	2
Heel brood	Ja	180 - 200	30 - 35	1
Zwitserse broodjes	Ja	210 - 220	10 - 12	2
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Braadstuk (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	1

• **HETELUCHT + MW**

Om zoete gerechten en vlees snel te bereiden door een combinatie van magnetron en heteluchtcirculatie.

Braadstuk	160	170	40 - 60	2
Vleespastei	160	180	25 - 35	1
Gebakken vis	160	170 - 190	20 - 35	1

CONVECTIEBAKKEN FUNCTIES• **CONVECTIEBAKKEN**

Om vlees, gebak en hartige taart met vloeibare vulling perfect te bereiden.

Taarten met vulling	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• **CONVECTIE BAKKEN + MW**

Om gerechten met een vloeibare vulling snel te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvectie te combineren.

Taarten met vulling	350	160 - 200	25 - 45	2
Luchtige cake	90	160 - 180	30 - 35	1

SPECIALITEITEN• **WARMHOUDEN**

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

• **RIJZEN**

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg.

• **DIAMOND CLEAN**

Om de ovenruimte gemakkelijker schoon te maken. Een regelmatig gebruik voorkomt de vorming van aanslag, wat de oppervlakken kan beschadigen.

MY MENU FUNCTIES

Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd.



• **DYNAMISCH ONTDOOIE**

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen plateau voor de beste resultaten.

VLEES	100 g - 2,0 kg
GEVOGELTE	100 g - 3,0 kg
VIS	100 g - 2,0 kg
GROENTE	100 g - 2,0 kg
BROOD	100 g - 2,0 kg

• DYNAMISCH OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats voedsel in een houder die geschikt is voor oven en magnetron. Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel.









	
MAALTIJD	250 - 500 g
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.	
BEVR. DINERBORD	250 - 500 g
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.	
SOEP	1 - 4 porties
Verwarm onbedekt in afzonderlijke kommen	
DRANK	1 - 4 porties
Plaats een hittebestendige plastic lepel in mok of kopje om overkoken te voorkomen	

• MIJN BAKMENU

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





LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De lijst in de tabellen:

recepten , al dan niet voorverwarmen , temperatuur , vermogen magnetron , grillniveau , gewicht , bereidingstijd , 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 zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

 Rooster,  taartvorm op rooster,  bakplaat,  glazen plateau

GEBRUIK VAN HET TOUCHDISPLAY



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

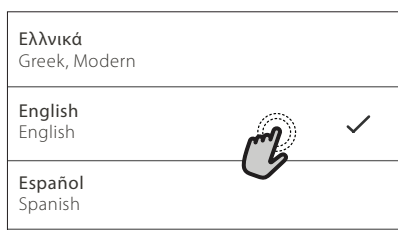
1. DE TAAL SELECTEREN

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

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



- Raak de gewenste taal aan.



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

2. WIFI INSTELLEN

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

- Raak "NU INSTELLEN" aan om 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 scherm 1280x720 (of groter) 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 iTunes 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. TIJD EN DATUM INSTELLEN

Als u de oven met uw thuisnetwerk verbindt, worden de tijd en datum automatisch ingesteld. Anders moet u dit 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. 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 "Snel voorverwarmen".

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

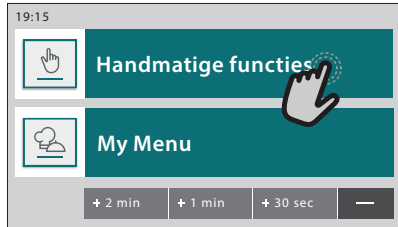
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

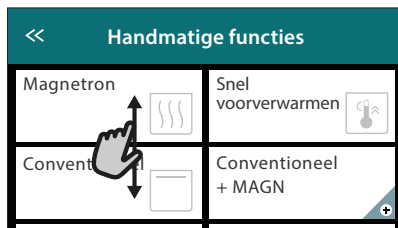
- Druk op  of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

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

- Raak de gewenste hoofdfunctie aan om naar het overeenkomstige menu te gaan.



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



- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.


2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

TEMPERATUUR

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



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



DUUR

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

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



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



- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

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

3. MY MENU-FUNCTIES INSTELLEN

Met de 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.

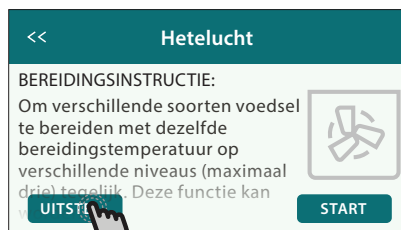
Voor sommige functies van My Menu moet de voedselsonde gebruikt worden. Steek ze in het contact alvorens de functie te selecteren. Voor de beste resultaten met de sonde volgt u de suggesties in het betreffende gedeelte.

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

4. 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 "START/VERTRAGING" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

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

5. START DE FUNCTIE


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

Functies met magnetron zijn voorzien van een startbeveiliging. De deur moet geopend en gesloten worden voordat de functie wordt gestart.

- Open de deur.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur.
- Raak "START" aan.

U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display

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

6. VOORVERWARMEN


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

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

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

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

U kunt de standaardinstelling 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. 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.

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

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het 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. 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.

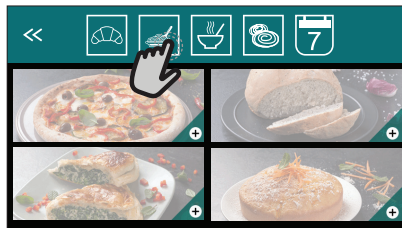


- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.



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 favorietenscherf 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 favorietenscherf 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:

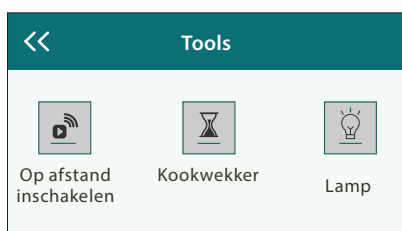
- Druk op ⚙️.
- Selecteer "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijd tijden" aan.
- Veeg door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

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.

KOOKWEKKER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie.

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

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op ⚙️
- Raak ⌚ aan.

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

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

LAMPJE

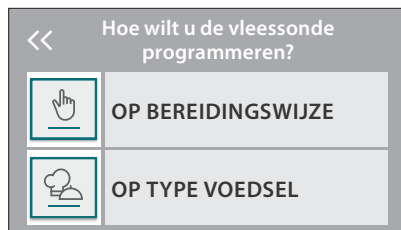
Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

SONDE

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten om zich ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt.

Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de sonde zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur.

Raak 📏 aan. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en My Menu-functies (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.



Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt ze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd. Trek de sonde altijd uit het contact en verwijder ze uit de oven wanneer u het voedsel uit de oven haalt.

De sonde kan op afstand worden bediend met Bauknecht Home NetApp op uw mobiele apparaat.

DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

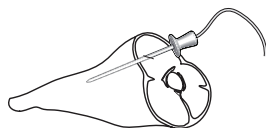
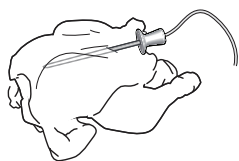
Gebruik de gaarthermometer om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

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 ruggengraat.



ZELFREINIGING

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de ovenruimte en schakel de functie in wanneer de oven koud is.

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

Er zal een bijbehorend bericht op het display verschijnen, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

STIL

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

BEDIENINGSVERGREDELING

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

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool  aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

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



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.



MIJN BAKMENU-TABEL

Voedingsgroep / Recepten	Niveau & Accessoires	Aanbevolen hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GEBAKKEN PASTA	Lasagne	 1 4 - 8 porties	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
	Lasagne bevroren	 1 600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
VLEES	Rosbief	  1 1 - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden kalfsvlees	  1 1 - 1,5 kg	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden varkensvlees	  1 1 - 1,5 kg	
	Lamsbout	  1 1,5 - 2 kg	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	  1 1 - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
	Kipstukken	  2 + 800 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over het rooster met het vel aan de onderkant
	Gebraden filets	 2 800 g - 1,2 kg	Olijfolie en kruiden naar smaak toevoegen
	Gestoomde filets	 1 500 g - 1 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Citroensap of bouillon toevoegen
	Gehaktbrood	 1 4 - 8 porties	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
	Worstjes & Knakworst	  3 + 4 - 12 stuks	Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen
	Shepherd's Pie	 1 4 - 8 porties	Laat 1 fijngehakte ui en 2 in fijne blokjes gesneden worteltjes even samen bakken. Voeg 1 eetlepel bloem en 300 ml runderbouillon toe en kook totdat het mengsel is ingedikt. Voeg 1 eetlepel tomatenpuree en een scheutje Worcestershiresaus toe. Roer hier 450 g gehakt en gekookt runder- of lamsvlees doorheen en voeg naar smaak zout en peper toe. Dek het geheel af met 4 porties aardappelpuree
	VIS	Geheel gebraden	 2 800 g - 1,5 kg
Geheel gestoomd		 1 800 g - 1,5 kg	
Geroosterde steaks		 3 4 - 8 stuks	Kruid de vismoten met olie en bedek met sesamzaadjes
Gestoomde filets		 1 400 g - 1 kg	Verdeel gelijkmatig over de houder. Met deksel bereiden
Gratin bevroren		 1 600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
GROENTEN	Geroosterde aardappelen	 2 1 - 1,5 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
	Gevulde groenten	 1 4 - 8 porties	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze
	Gepofte aardappelen	1 4 - 8 stuks	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Snij een kruis in de aardappelen en leg ze met het kruis naar beneden in de oven. Wanneer u wordt gevraagd om de aardappelen om te draaien, giet u de zure room over de aardappelen en voegt u zout toe naar smaak

ACCESSOIRES

Rooster



Houder geschikt voor oven en magnetron op rooster



Glazen plateau



Houder geschikt voor oven en magnetron op glazen plateau





























Bakplaat



Voedselsensor



Voedingsgroep / Recepten	Niveau & Accessoires	Aanbevolen hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
GROENTEN	Aardappelgratin	 1	4 - 8 porties	Snij in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
	Tomatengratin	 1	4 - 8 porties	Snij in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en bedek met een mengsel van broodkruimels en olie. Besprenkel het geheel met kaas
	Groentegratin	 1	4 - 8 porties	Snij de groenten in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote houder. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
	Gegratin, groentengerecht (ingevroren)	 1	600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Aardappelpartjes	 1	500 g - 1 kg	Snij in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder
	Wortels & Knollen	 1	200 - 800 g	Snij in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder
	Diepvriesgroenten	 1	200 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over de houder. Roer om als dit wordt aangegeven
	Gebakken aardappels	 2	500 g - 1 kg	Verdeel gelijkmatig over het glazen plateau
	Andere groenten	 1	200 g - 800 g	Snij in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder
HARTIGE CAKES	Quiche Lorraine	 1	1 baksel	Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties
	Bevr. quiche Lorraine	 2	200 g - 1 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
BROOD	Broodjes (bevoren)	 2	1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Brood in bakblik	 1	1 - 3 stuks	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Voorgebakken Broodjes	 2	1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Scones	 2	1 baksel	Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette bakplaat
PIZZA	Dunne pizza	 2	1 baksel	Maak pizzadeeg van 225 ml water, 15 g gist, 400 g bloem, 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
	Dikke pizza	 2	1 baksel	Maak pizzadeeg van 250 ml water, 20 g gist, 450 g bloem, 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
	Bevr. pizza	 2	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Pizza gekoeld	 2	250 - 800 g	
TAARTEN & GEBAKJES	Sponscake in vorm	 1	1 baksel	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Meringues	 2	1 baksel	Maak een baksel van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandelessence. Verdeel het in 20-24 stuks op een ingevette bakplaat
	Taart in bakvorm	 1	1 baksel	Bekleed een taartvorm met het deeg. Prik er gaatjes in met een vork en smeer de jam uit over het deeg. Rol het resterende deeg uit en snij dit in reepjes. Dek de taart af met een geruit patroon
	Vruchtentaart	 1	1 baksel	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijfels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei
	Vruchtenkruimel	 1	1 baksel	Meng 200 g bloem, 100 g suiker en 150 g boter tot een kruimige massa. Leg in een taartvorm 1kg gesneden appels gemengd met suiker en kaneel en 1kg rabarber of bevroren bessen gemengd met suiker en 1 eetlepel maizetmeel. Strooi tenslotte het deeg erover
	Hollandse appeltaart	 1	1 baksel	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul het met gesneden appels vermengd met suiker, rozijnen, stukjes amandelen en kaneel. Rol het resterende deeg uit en snij dit in reepjes. Dek de taart af met een geruit patroon
POPCORN	 1	100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen plateau. Bereid slechts één zak per keer	

WIFI-FAQ's

Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

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

Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

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

Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

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

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

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

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het wifisignaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw 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 wifikanal van de buurt?

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

Wat kan ik doen als op het scherm wordt weergegeven, of als het apparaat 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 aanstaan, firewall en DHCP moeten correct zijn geconfigureerd. Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2. Gelieve de handleiding van de router te raadplegen om een ander type encryptie 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 aanmaken, maar vergeet niet om uw apparaten van uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen?

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

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen

van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.






- Activeer de functie "Diamond Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

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

Het glazen plateau kan gewassen worden in de vaatwasser.

PROBLEMEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
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 op:

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

