



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

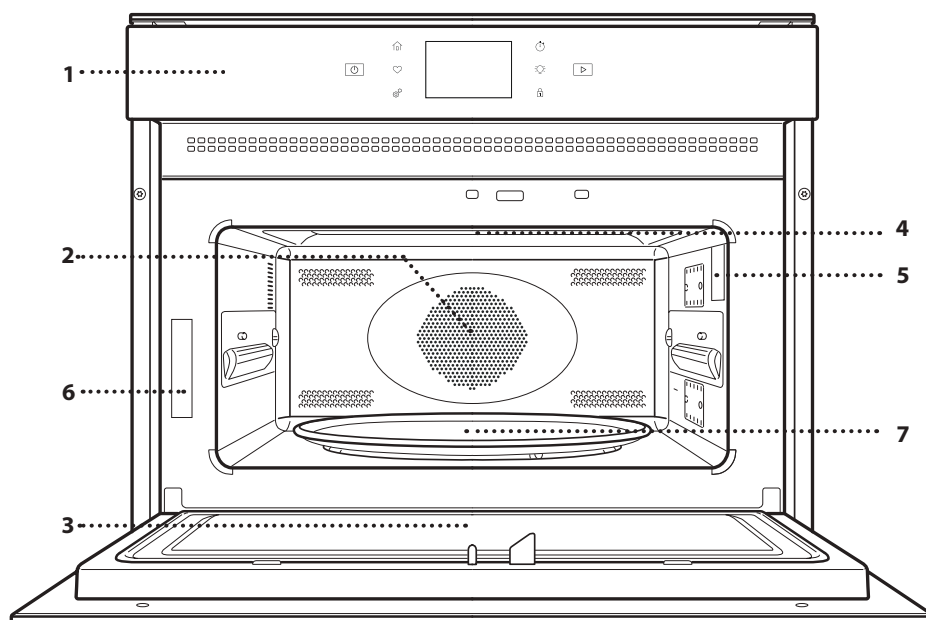
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

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



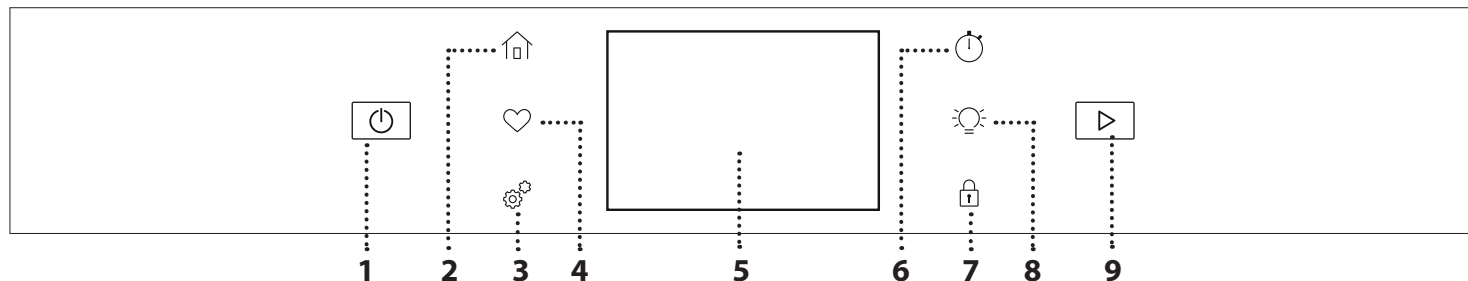
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse (nicht sichtbar) und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Tür
4. Oberes Heizelement/Grill
5. Lampe
6. Typenschild (nicht entfernen)
7. Glasdrehteller

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. EXTRAS

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

4. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

5. DISPLAY

6. TIMER

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

7. SPERRE

Ermöglicht Ihnen, die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

8. LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe und zum Energiesparen.

9. START

Für den Start einer Funktion.

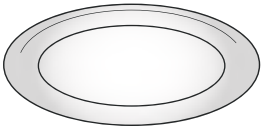
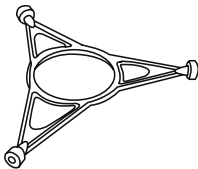
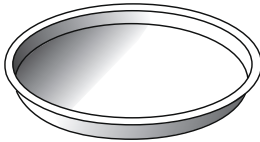
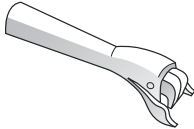
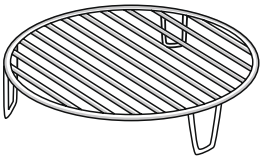
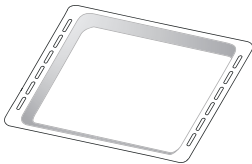
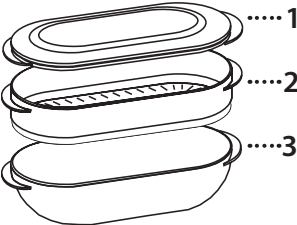
ZUBEHÖR

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

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.

Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.

DREHTELLER	DREHTELLERAUFLAGE	CRISP-PLATTE	GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE
			
Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.	Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.	Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers oder des Grillrosts stellen, sie kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.	Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.
GRILLROST	RECHTECKIGES BACKBLECH	DAMPFEINSATZ	
			
Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren. Bei gewissen „Crisp Fry“-Funktionen ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden. Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.	Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden. Das Backblech horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird. Bitte beachten: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.	Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Dampfmenge Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen. Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen. Für optimale Ergebnisse den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken. Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und nur mit der Mikrowellenfunktion verwenden. Der Dampfeinsatzboden wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der MW-Selbstreinigungs-Funktion entworfen.	

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

FUNKTIONEN

MANUELLE MODI



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
Max.	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750	Garen von Gemüse.
650	Garen von Fleisch, Fisch und Gerichten, die nicht umgerührt werden können.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	2 Tassen	Max.	1–2
Aufwärmen	Kartoffelpüree 1 kg	Max.	10–12
Auftauen	Hackfleisch 500 g	160	15–16
Garen	Biskuitkuchen	750	7–8
Garen	Eierpudding	500	13–16
Garen	Hackbraten	750	17–20



CRISP

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise. Diese Funktion darf nur mit der speziellen Crisp-Platte verwendet werden.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

LEBENSMITTEL	DAUER (Min)
Hefekuchen	7–8
Hamburger*	8 - 10

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden



SCNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech



GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden. Empfohlene Zubehörteile: Rost

LEBENSMITTEL	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Toast	Hoch	5 – 6



GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.



TURBOGRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Empfohlene Zubehörteile: Rost



TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft. Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.



HEISSLUFT

Zum Garen von Süßspeisen und Fleisch mit Heißluftzirkulation. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. Es ist möglich, sie für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen mit gleicher Gartemperatur zu verwenden. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.



HEISSLUFT + MW

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene durch Kombination von Heißluftzirkulation und Mikrowelle.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

S SONDERFUNKTIONEN



WARMHALTEN

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

Automatik-Modi

Bei den **Automatik-Modi** einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen.

Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen.

AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen verschiedener Arten von Speisen. Die Speise stets in einem Behälter direkt auf den Rost stellen, um beste Ergebnisse zu erzielen, ausgenommen bei Crisp-Funktion Brot Auftauen. Lassen Sie die Speise am Ende 5 Minuten stehen.

LEBENSMITTEL		GEWICHT
Zeitgesteuertes Auftauen *		–
Fleisch *		100 g - 2,0 kg
Geflügel *		100 g - 3,0 kg
Fisch *		100 g - 2,0 kg
Knäckebrot Auftauen *		50–800 g

KNÄCKEBROT AUFTAUEN

Diese exklusive Funktion erlaubt Ihnen das Auftauen von eingefrorenem Brot. Durch die Kombination von Auftau- und Crisp-Technologie schmeckt und fühlt sich Ihr Brot wie frisch gebacken an. Diese Funktion eignet sich zum Schnellen Auftauen und Aufbacken von tiefgekühlten Brötchen, Baguettes und Croissants. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden und direkt auf den Grillrost zu stellen.

AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Hinweis
Tellerportion	250–800 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis.



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.

Erforderliche Zubehörteile: hitzebeständiger Behälter.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Hinweis
Lasagne (gefroren) *	400 g - 1 kg	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.
Tiefkühlkost *	250–800 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis.
Wasser	100–500 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.
Suppe	200–800 g	

CRISP-REZEPTE

Zum schnellen Aufwärmen und Garen von tiefgekühlten Speisen für eine goldene Farbe und knusprige Oberfläche. Diese Funktion nur mit der mitgelieferten Crisp-Platte verwenden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Anmerkungen
Geflügelstücke	400 g–1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Hautseite nach unten verteilen
Burger Bratlinge * (tiefgekühlt)	100–500 g	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen
Hühner Nuggets * (tiefgekühlt)	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Pizza * (tiefgekühlt)	350–600 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
Fischstäbchen * (tiefgekühlt)	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

CRISP FRY-REZEPTE

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Es kann eine Vielzahl von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder tiefgekühlt, gebraten werden.

Speise	Gewicht/Portionen/ Stücke	Anmerkungen
Bratkartoffeln ✱ (tiefgekühlt)	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Fisch und Chips ✱ (tiefgekühlt)		Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln
Paniertes Backhähnchen		Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Gebratener Paprika		In Stücke schneiden und mit Öl würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Frittierte Meeresfrüchte ✱ (tiefgekühlt)		Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

EXTRAS

REMOTE ENABLE (ENTFERNT)

Um die Nutzung der **Bauknecht Home Net App** zu ermöglichen.

STUMM

Zum schnellen Ein- oder Ausschalten der Töne Ihres Geräts.

Weitere spezifische Lautstärkeeinstellungen können im Menü Voreinstellungen unter Ton und Lautstärke vorgenommen werden.

SMART CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Eine Tasse Trinkwasser in die Crisp-Platte gießen und die Funktion aktivieren.

Folgen Sie allen Anweisungen auf dem Display. Der Verlauf der Reinigungsfunktion und ihr Abschluss werden ebenfalls angezeigt.

VOREINSTELLUNGEN

Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen für

Ihr Produkt oder die Displayhelligkeit zu ändern. Zum Einstellen von Sprachen und Maßeinheit je nach Land, gehen Sie zum Menü Regionale Einstellungen.

Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

Durch Auswahl von „WIEDERHERSTELLEN DER WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

VERNETZUNG

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.

INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

MENÜ SONSTIGE FUNKTIONEN



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der Favoriten-Funktionen.



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 die Option Küchen-Timer.
- 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 „PAUSE“, wenn Sie den Timer anhalten möchten. Sie können dann auf „FORTSETZEN“ tippen, um den Timer wieder zu starten.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf „+1 min“, um die Dauer um 1 Minute zu verlängern.



LIGHT (LICHT)

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



BEDIENSPERRE

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

Um das Gerät zu entsperren, drücken Sie lange auf die Sperrtaste auf dem Touch-Display.

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Auswählen oder Bestätigen:

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



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

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

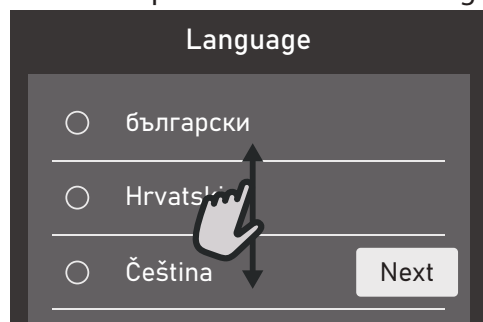
ERSTER GEBRAUCH

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. BEVORZUGTE 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.
- Die Sprache kann später durch Aufrufen des Menüs Einstellungen geändert werden.

2. SETTING UP WIFI (EINRICHTEN DES WIFI)

Die **Bauknecht Home Net App** Funktion ermöglicht Ihnen, den Ofen 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.

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 mit *Bluetooth* 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. Die WiFi-Verbindung kann nur über die mobile App eingerichtet werden.

Mindestanforderungen:

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

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

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

1. Laden Sie die Bauknecht Home Net App herunter

Der erste Schritt für die Verbindung Ihres Geräts ist

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf .

das Herunterladen der App auf Ihr Mobilgerät. Die **Bauknecht Home Net App** führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die App im App Store oder im Google Play Store herunterladen.

Nach dem Herunterladen tippen Sie in der App auf **Gerät hinzufügen**, um mit der Einrichtung der Verbindung fortzufahren.

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. Die App fordert Sie auf, die *Produktnummer* einzugeben, um den Registrierungsprozess abzuschließen. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am Produkt, an der Türinnenseite (es handelt sich um einen 12-stelligen Zahlencode). Bitte denken Sie daran, *Bluetooth* während dieser Phase eingeschaltet zu lassen.

Sie müssen den Smart Appliance Identifier (SAID) bestätigen.

Zum Schluss fordert die App Sie auf, die Geräte zu koppeln, indem sie einen Code anzeigt, der auf beiden Geräten bestätigt werden muss.

4. Connect to WiFi (Verbindung mit dem WiFi)

Wenn Sie mit der Einrichtung fortfahren, führt Sie die App im letzten Schritt durch die Verbindung des Geräts mit Ihrem drahtlosen Heimnetzwerk.

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

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

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

- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

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

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

- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

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

4. 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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen Modi und Automatik-Modi.



- 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.

SCHNELLSTARTFUNKTION

Drücken Sie bei ausgeschaltetem Ofen , um den Garvorgang bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion für 30 Sekunden zu aktivieren.

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

Über das Symbol  in der oberen rechten Ecke des Displays erhalten Sie weitere Informationen über die ausgewählte Funktion.

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

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

Je nach gewählter Funktion können Sie das Vorheizen mit einem speziellen Schalter aktivieren oder deaktivieren.

DAUER

Der Ofen gart für die von Ihnen gewählte Zeitdauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Sie können die Dauer auswählen, indem Sie durch die Zahlen blättern oder auf  tippen, um die gewünschte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie auf **Einstellen**, um zu bestätigen.
- Drücken Sie , um die Funktion zu starten.

Bei einigen Funktionen (ohne MW) können Sie, um das Ende des Garvorgangs manuell zu steuern, das Drei-Punkte-Menü

entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

 öffnen und die Gardauer ändern, indem Sie den Wert "0" einstellen.

Wenn Sie den Zyklus stoppen möchten, öffnen Sie das Drei-Punkte-Menü und wählen Sie "Garvorgang stoppen".

3. AUTOMATIK-MODI EINSTELLEN

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

Dank eines speziellen Sensors, der in der Lage ist, den Feuchtigkeitsgehalt des Garguts zu erkennen, ermöglichen einige der AUTOMATIK-MODI-Funktionen außerdem ein optimales Garen für jede Art von Lebensmittel ohne jegliche Einstellung: Der Sensor stoppt den Garvorgang zum richtigen Zeitpunkt. Erst in den letzten Minuten des Garvorgangs erscheint ein Countdown auf dem Display, der die verbleibende Garzeit anzeigt.

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im Menü "Automatik-Modi" angezeigt (siehe entsprechende Tabellen).

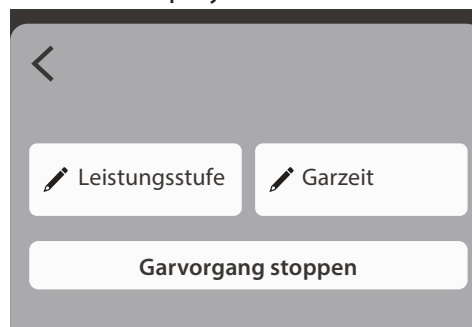
- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

4. DIE FUNKTION STARTEN

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

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

Alle Optionen, die geändert werden können, können durch Öffnen des Drei-Punkte-Menüs  unten links auf dem Display erkundet werden.



Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

5. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Nachdem diese Phase abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt "OFEN BEREIT" an.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf "Jetzt starten" oder die "START"-Taste , um den Garvorgang zu starten.

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

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

- Wählen Sie eine Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Verwenden Sie den Schalter für das Vorheizen unten rechts im Display, um das Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

6. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen Automatik-Modi muss die Speise während dem Garen gewendet werden. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

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

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei den letzten 5% der Garzeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

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

- Speise prüfen
- Die Tür schließen, dann „START“ antippen, um weiterzugaren.

7. ENDE DES GARVORGANGS

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

- Wählen Sie „Extra-Bräunen“, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf "+ 5 min", um die Gardauer zu verlängern.
- Tippen Sie auf "ZU FAV HINZUFÜGEN", um diese als Favorit zu speichern.

8. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Sobald eine Funktion beendet ist, tippen Sie auf "ZU FAV HINZUFÜGEN", um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie  : Alle gespeicherten Funktionen werden in diesem Menü aufgelistet. Tippen Sie auf "START", um die gewählte Garfunktion zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

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

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf das Symbol mit den drei Punkten  in der oberen rechten Ecke.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Wenn Sie eine bestimmte Funktion löschen möchten, finden Sie in diesem Menü die Option "FAVORITEN LÖSCHEN" .

TOOLS (EXTRAS)

Drücken Sie , um das Menü „Extras“ zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.

SMART CLEAN

Die Wirkung von Wasserdampf, der während diesem speziellen Reinigungszyklus mittels einer niedrigen Temperatur freigegeben wird, erleichtert die Entfernung von Schmutz. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

Drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während des Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnis haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

MIKROWELLE DAMPFGAREN

Die MW-Dampfgarmethode bietet eine bequeme und schnellere Alternative zum herkömmlichen Dampfgaren und liefert vergleichbare Ergebnisse.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Wasser mit Zimmertemperatur ohne Salzzugabe verwenden und den Dampfgarer in die Mitte des Drehtellers stellen. Gießen Sie 100 g Wasser in den Bodenteil des Dampfeinsatzes. Legen Sie die Speisen in den Korb, schließen Sie immer den Deckel und öffnen Sie ihn möglichst nicht während des Garens.

Beachten Sie, dass es beim Garen in der Mikrowelle manchmal zu einer ungleichmäßigen Erwärmung kommen kann.

Prüfen Sie daher das Gargut nach dem Garen und verlängern Sie gegebenenfalls die Garzeit mit einer Leistungsstufe zwischen 160 und 500 Watt.

In der nachstehenden Tabelle sind die empfohlenen Mikrowellenleistungsstufen und Garzeiten für verschiedene Lebensmittelarten und -mengen aufgeführt. Bei größeren Mengen verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

Diese Tabelle enthält Richtlinien. Sie können auf der Grundlage dieser Empfehlungen gerne mit anderen Lebensmitteln experimentieren.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT (g)	LEISTUNG (W)	GARZEIT (MIN.)	HINWEISE
GEMÜSE & OBST	Frozen Vegetables (Tiefgekühltes Gemüse)	100 - 400	500	6 - 15	Verteilen Sie das tiefgekühlte Gemüse gleichmäßig im Dampfkorb und entfernen Sie große Eisstücke. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Kartoffeln und Wurzelgemüse	100-300	500	4 - 12	Schneiden Sie das Gemüse in etwa 3 cm große Stücke und verteilen Sie es gleichmäßig im Dampfkorb. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		300-800	750	9 - 19	
	Weiches Gemüse	100 - 300	650	4 - 9	Schneiden Sie das Gemüse in etwa 3 cm große Stücke und verteilen Sie es gleichmäßig im Dampfkorb. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Fruchstücke	100 - 500	500	3 - 12	Schneiden Sie das Obst in Stücke/Scheiben und verteilen Sie es gleichmäßig im Dampfkorb. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		500 - 800	650	9 - 20	
FLEISCH & FISCH	Geflügelbrust	100 - 400	650	5 - 10	Verwenden Sie Geflügelteile, die dicker als 1 cm sind, und verteilen Sie sie gleichmäßig im Dampfkorb. Wenden Sie bei Bedarf das Essen, wenn Sie verlängern.
		400 - 600	750	7 - 11	
	Fischfilets	100 - 500	350	8 - 22	Verwenden Sie Geflügelteile, die dicker als 3 cm sind, und verteilen Sie sie gleichmäßig im Dampfkorb. Wenden Sie bei Bedarf das Essen, wenn Sie verlängern.
	Ganzer Fisch	300 - 750	650	9 - 17	Legen Sie den Fisch in die Mitte des Dampfkorbs legen. Es wird empfohlen, ganze Fische mit einem Gewicht von 300 g bis 700 g zu verwenden. Wenden Sie bei Bedarf das Essen, wenn Sie verlängern.
	Mussels (Muscheln)	300 - 1000	650	5 - 15	Verteilen Sie die Muscheln, die sich noch in ihren geschlossenen Schalen befinden, gleichmäßig im Dampfkorb.
	Shrimps (Garnelen)	200 - 800	650	4 - 15	Verteilen Sie die Garnelen gleichmäßig im Dampfkorb, ohne die Schale zu entfernen.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.
Schutzhandschuhe tragen.

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

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

AUßENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

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

- Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖR

- Die Zubehöerteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehöerteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.
- Der Dampfeinsatz kann entweder von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Crisp-Platte nie im Geschirrspüler.
- Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

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.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Auf dem Display erscheint das Wort DEMO.	Rufen Sie „DEMO“ unter „VOREINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Auf dem Display erscheint das Symbol  .	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlose Verbindung erreicht 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.

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. Es muss sich um ein anderes Gerät handeln als das, mit dem Sie die App verwenden (z. B. ein Smartphone eines Dritten).

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: Auf einem Schild sind SAID- und MAC-Adressen angegeben. 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 bestimmte Geräte verwenden, um die WiFi-Abdeckung Ihres Heimnetzwerks zu erweitern, z.B. Access Points, WiFi-Zwischenverstärker und Stromleitungsüberbrückung (nicht mit dem Gerät mitgeliefert).

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 auf dem Display erscheint oder der Ofen nicht in der Lage ist, eine stabile Verbindung zu meinem Heim-Router herzustellen?

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

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

Funkanbiereinstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie 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 Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

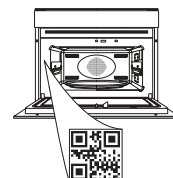
Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

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.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

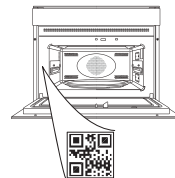
- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.bauknecht.eu
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.




THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

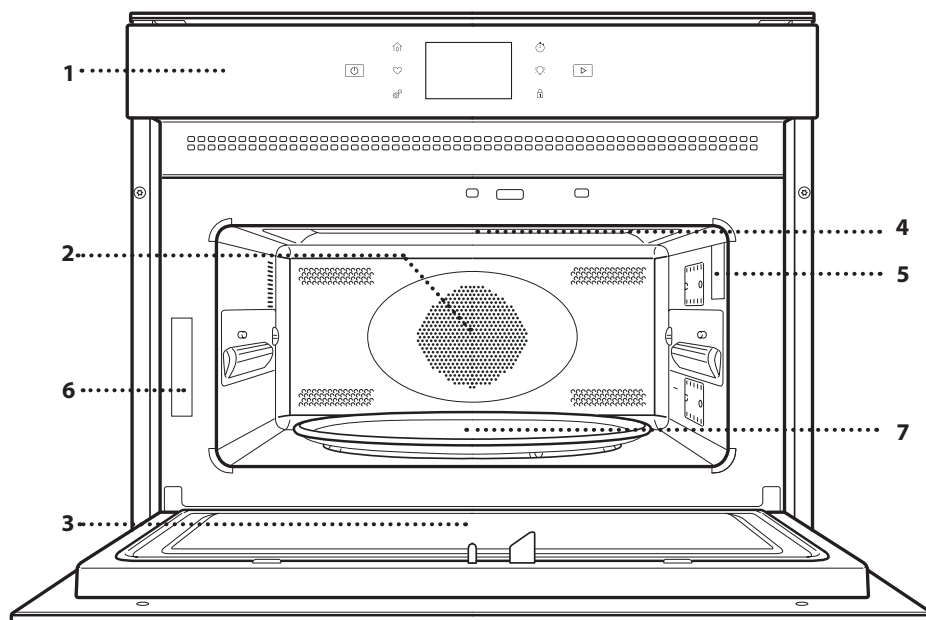
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



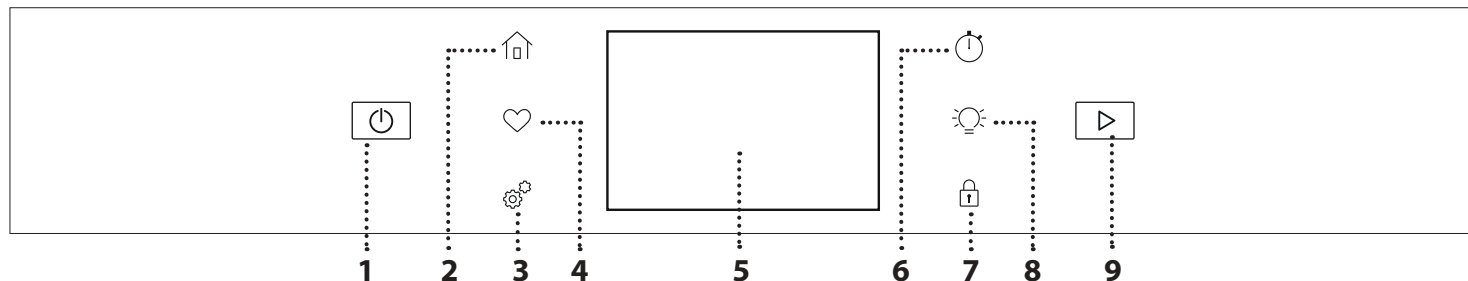
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan (not visible) and Circular heating element (not visible)
3. Door
4. Upper heating element/grill
5. Lamp
6. Identification plate (do not remove)
7. Glass turntable

CONTROL PANEL DESCRIPTION


1. ON / OFF

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

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

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY
6. TIMER

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

7. LOCK

Enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

8. LIGHT

To switch on or off the oven lamp and save energy.

9. START

For starting a function.

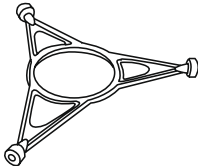
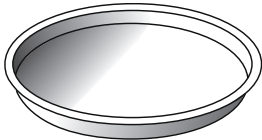
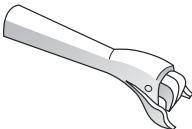
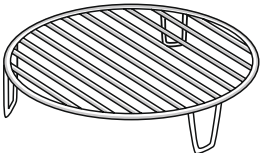
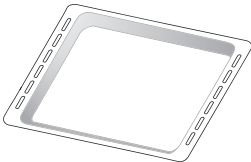
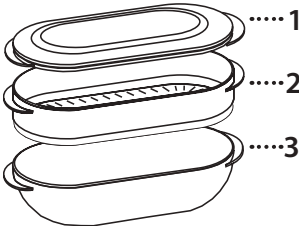
ACCESSORIES

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

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.

Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.

TURNTABLE	TURNTABLE SUPPORT	CRISP PLATE	HANDLE FOR CRISP PLATE
			
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.	Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.	Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the glass turntable or wire rack and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.	Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.
WIRE RACK	RECTANGULAR BAKING TRAY	STEAMER	
			
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation. It must be used as base for the crisp plate in some "Crisp Fry" functions. Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.	Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment. Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.	To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam. To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided. Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the microwave function. The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special MW self clean function.	

The number of accessories may vary depending on which model is purchased.
 *Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

FUNCTIONS

MANUAL MODES



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Required accessories: wire shelf, microwave-safe and heatproof container.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
Max	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	Max	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1 kg	Max	10 - 12
Defrost	Minced meat 500 g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	13 - 16
Cook	Meat loaf	750	17 - 20



CRISP

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.

Required accessories: wire rack, Crisp plate, handle for the Crisp plate.

FOOD	DURATION (min)
Leavened cake	7 - 8
Hamburgers*	8 - 10

*Turn food halfway through cooking



FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

Recommended accessories: wire shelf

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Toast	High	5 - 6



GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Required accessories: wire rack, microwave-safe and heatproof container.



TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.

Recommended accessories: wire shelf



TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and the oven air convection.

Required accessories: wire rack, microwave-safe and heatproof container.



FORCED AIR

For cooking sweets and meats with hot air circulation. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food. Is possible to use it for cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

Required accessories: baking tray or wire shelf and heatproof container.



FORCED AIR + MW

For cooking any kind of dish on one shelf only combining hot air circulation and the microwave.

Required accessories: wire rack, microwave-safe and heatproof container.

S SPECIAL FUNCTIONS



KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.

Auto Modes

With the **Auto Modes**, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.

To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness.

DEFROST

For quickly defrosting various different types of food. Always place the food in a container directly on the wire shelf for best results, except for Crisp Bread Defrost. At the end let the food stand for 5 minutes.

FOOD		WEIGHT
Timed Defrost	✱	-
Meat	✱	100g - 2.0 kg
Poultry	✱	100g - 3.0 kg
Fish	✱	100g - 2.0 kg
Crisp Bread Defrost	✱	50 - 800 g

CRISP BREAD DEFROST

This exclusive function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function, directly placed on wire shelf.

REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

Food	Weight/portions/ pieces	Note
Plated Meal	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Lasagna (frozen) ✱	400g - 1 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.



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.

Required accessories: heatproof container.

Food	Weight/portions/ pieces	Note
Frozen portion ✱	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.
Soup	200 - 800 g	

CRISP RECIPES

For quickly reheating and cooking frozen foods and giving them a golden, crunchy top. Only use this function with the crisp plate provided. Turn the food when prompted.

Food	Weight/portions/ pieces	Notes
Poultry pieces	400 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
Burger patties ✱ (frozen)	100 - 500 g	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
Chicken Nuggets ✱ (frozen)	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
Pizza ✱ (frozen)	350 - 600 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
Fish Fingers ✱ (frozen)	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate.

CRISP FRY RECIPES

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes. It is possible fry a variety of preset foods, either fresh or frozen.

Food	Weight/portions/ pieces	Notes
Fried potatoes ❄️ (frozen)	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
Fish and Chips ❄️ (frozen)		Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes
Breaded fried chicken		Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate
Fried pepper		Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate
Fried Seafood ❄️ (frozen)		Distribute evenly in the crisp plate

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate.

TOOLS

REMOTE ENABLE

To enable use of the **Bauknecht Home Net App**.

MUTE

To quickly turn your device's sounds on or off.

Other specific sound volume settings can be managed in the Preferences menu, under Sound & Volume.

SMART CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into the Crisp plate and activate the function.

Follow any instructions on the display; the progression of the cleaning function and its conclusion are also displayed.

PREFERENCES

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

or the display brightness. To set languages and units of measurement depending on the country, go to the Regional Setting menu.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "RESTORE FACTORY DEFAULT", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

CONNECTIVITY

For changing settings or configuring a new home network.

INFO

For obtaining further information about the product.

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



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 kitchen timer option.

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

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.
- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

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

To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

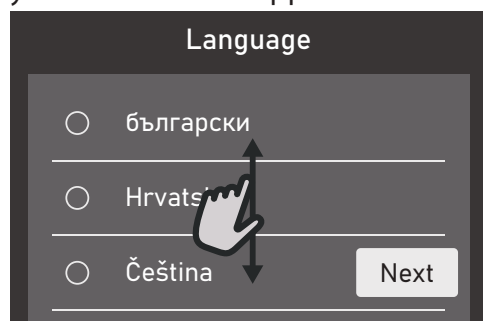
FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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.

You can change the language later by opening the settings menu.

2. SETTING UP WIFI

The **Bauknecht Home Net App** 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. Otherwise, tap "SKIP" to connect your product later.

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet with *bluetooth* 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. The WiFi connection can be set up only through the mobile App.

Minimum requirements:

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

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

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

1. Download the Bauknecht Home Net App

The first step to connecting your appliance is to

download the App on your mobile device. The **Bauknecht Home Net App** will guide you through all the steps listed here. You can download the App from the App Store or the Google Play Store.

Once downloaded, tap **Add appliance** through the App to proceed with the setup connection.

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. The App will ask you to insert the *product number* to complete the registration process. You can find its unique code number on the identification plate attached to the product, inside the door (it is a 12-digit numerical code only). During this phase, please remember to keep *bluetooth* on.

You will need to confirm the Smart Appliance Identifier (SAID).

Lastly, the App will ask you to pair the appliances showing a code, to be confirmed on both devices.

4. Connect to WiFi

Going on with the setup procedure, as the last step the App will guide you through the process of connecting the device to your home wireless network.

Please note: 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

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 Modes and Auto Modes.



- 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.

JET START

When the oven is switched off, press  to activate cooking with the microwave function set at full power for 30 seconds.

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.

The  icon in the upper right corner of the display gives you more informations about the selected function.

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.

According to the selected function, you can activate or deactivate the preheat with a specific toggle.

DURATION

The oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- You can select the duration by scrolling the numbers, or pressing  you can tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap **Set** to confirm.
- Press  to start the function.

In some functions (without MW), to manually manage the end of cooking, you can open the  three-dots menu and

film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, using the "Fast Preheat" function. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

change the cooking time, setting it to the value "0".

If you want to stop the cycle, open the three dots menu and select "Stop Cooking".

3. SET AUTO MODES

The Auto Modes 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.

Furthermore, thanks to a special sensor able to recognize the moisture content of the food, some of the AUTO MODES functions allow you to achieve optimal cooking for any kind of food without any setting: the sensor will stop the cooking at the perfect time. During the last few minutes of cooking only, a countdown will appear on the display, indicating the remaining cooking time.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "Auto Modes" menu (see relative tables).

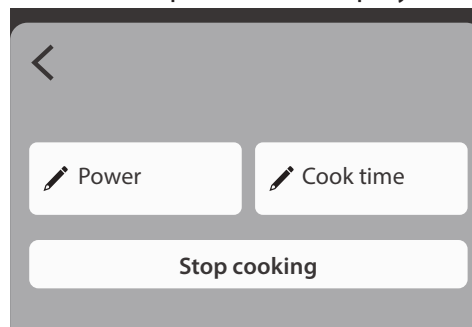
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

4. START THE FUNCTION

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

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

All the options available to be modified can be explored by opening the three dots  menu in the bottom left part of the display.



At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

5. 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 "OVEN READY."

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap the "Start now" or the "START" button  to start cooking.

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

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

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Use the *Preheating* dedicated toggle in the bottom right of the display to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

6. TURN OR CHECK FOOD

Some Auto Modes will require the food to be turned during cooking. An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

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

In the same way, in the last 5% of the cook time, before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

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

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

7. END OF COOKING

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

- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.

- Tap "+ 5 min" to prolong the cooking
- Tap "ADD TO FAV" to save it as a favorite.

8. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tap "ADD TO FAV" to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : All the saved functions will be listed in this Menu. Tap "START" to activate the selected cooking function.

CHANGING THE SETTINGS

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

- Select the function you want to change.
- Tap the three dots icon  on the top right corner.
- Select the attribute you want to change.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

If you want to remove a specific function you will find in this Menu the "DELETE FAVORITE"  option.

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.

SMART CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Activate the function when the oven is cold.

Press  to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results.

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

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool down and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or a sponge.

MICROWAVE STEAM COOKING

The MW Steam Cooking method offers a convenient and faster alternative to traditional steam cooking, providing comparable results. To achieve the best results, make sure to use room temperature water without added salt and place the steamer in the center of turning plate. Pour 100g of water into the bottom part of the steam accessory. Place the food in the basket, always close the lid and avoid opening it during cooking. Keep in mind that microwave cooking can sometimes result in uneven heating.

Therefore, check the food after cooking and, if necessary, extend the cooking time using a power setting between 160W and 500W. The table below outlines suggested microwave power levels and cooking times for various food types and quantities. For larger quantities, increase the cooking time accordingly. This table provides guidelines. Feel free to experiment with other foods based on these recommendations.

Required accessories: Steamer

CATEGORY	FOOD	WEIGHT (g)	POWER (W)	COOKING TIME (MIN.)	NOTES
VEGETABLES & FRUIT	Frozen Vegetables	100 - 400	500	6 - 15	Evenly distribute the frozen vegetables into the steamer basket removing any large pieces of ice. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Potatoes and Root Vegetables	100-300	500	4 - 12	Cut vegetables in pieces of around 3 cm and evenly distribute them in the steamer basket. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		300-800	750	9 - 19	
	Soft Vegetables	100 - 300	650	4 - 9	Cut vegetables in pieces of around 3 cm and evenly distribute them in the steamer basket. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Fruit Pieces	100 - 500	500	3 - 12	Cut fruit in piece/slices and evenly distribute it in the steamer basket. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		500 - 800	650	9 - 20	
MEAT & FISH	Poultry Breast	100 - 400	650	5 - 10	Use poultry cuts thicker than 1 cm and evenly distribute them in the steamer basket. Turn the food when you prolong if needed.
		400 - 600	750	7 - 11	
	Fish Fillets	100 - 500	350	8 - 22	Use fillets thicker than 3 cm and distribute them evenly in the steamer basket. Turn the food when you prolong if needed.
	Whole Fish	300 - 750	650	9 - 17	Put the fish in the center of the steamer basket. It is recommended to use whole fish in a weight range from 300g to 700g. Turn the food when you prolong if needed.
	Mussels	300 - 1000	650	5 - 15	Evenly distribute the mussels still in their closed shells in the steamer basket.
	Shrimps	200 - 800	650	4 - 15	Evenly distribute the shrimps without removing the shell in the steamer basket.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
- The steamer can be washed either by hand or in a dishwasher.
- Never clean Crisp plate in the dishwasher.
- The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

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 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 display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. The word DEMO appears on display.	Access "DEMO" from "PREFERENCES" and select "Off".
The icon  is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connection 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".

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. It must be a different device than the one you are using the App with (e.g., a third-party smartphone).

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 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 account but keep my appliances connected?

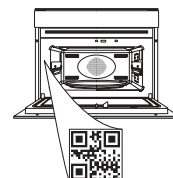
You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

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.

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**

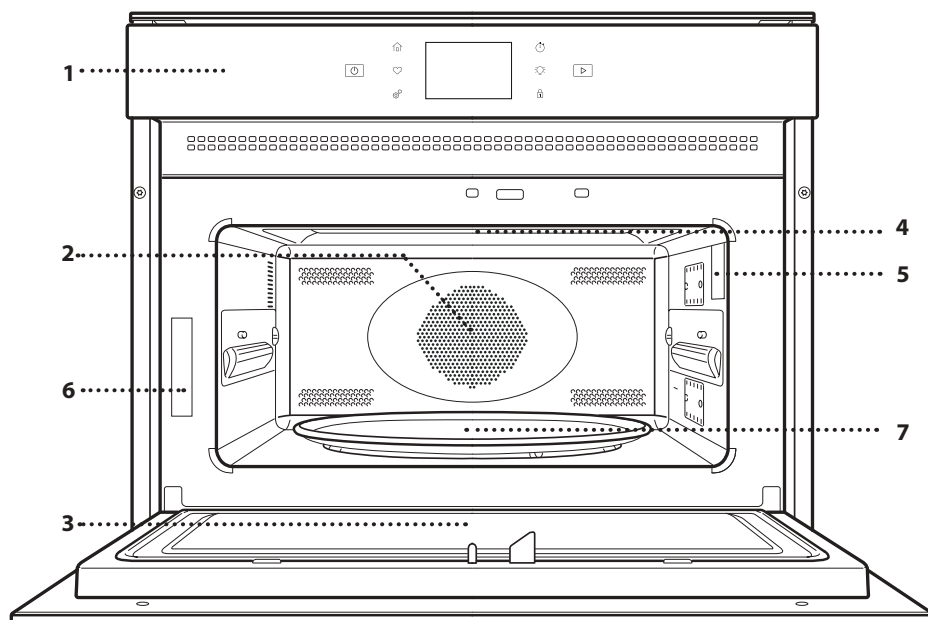
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

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



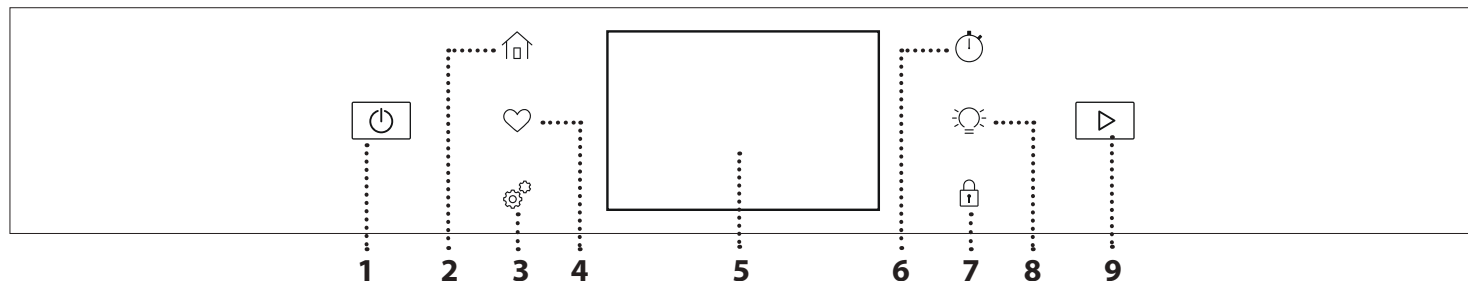
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur (non visible) et élément chauffant circulaire (non visible)
3. Porte
4. Élément de chauffage supérieur/gril
5. Ampoule
6. Plaque signalétique (ne pas enlever)
7. Plaque tournante en verre

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON/OFF**

Pour allumer ou éteindre le four

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. OUTILS

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

4. FAVORIS

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

5. ÉCRAN**6. MINUTERIE**

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

7. VERROUILLAGE

Permet de verrouiller les boutons de l'écran tactile afin d'éviter toute pression accidentelle.

8. ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four et économiser de l'énergie.

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction.

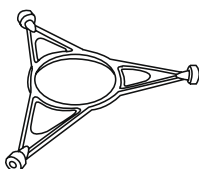
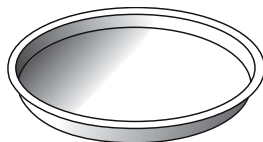
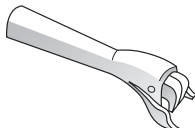
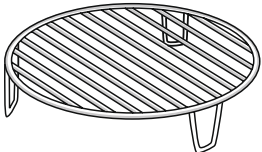
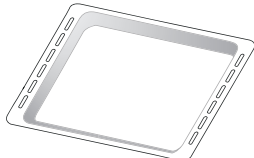
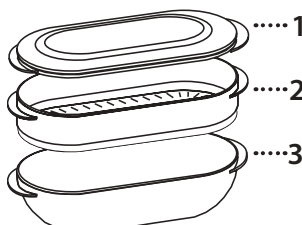
ACCESSOIRES

Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler

efficacement.

Les accessoires peuvent monter en température pendant le fonctionnement du four à micro-ondes. Il est recommandé d'utiliser des protections pour manipuler les accessoires en fin de cycle.

PLAQUE TOURNANTE	SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT	PLAT CRISP	POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP
			
Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. Le plateau tournant doit toujours être utilisé comme base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.	Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.	Utiliser seulement avec les fonctions désignées. Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau rotatif en verre ou de la grille métallique et il peut être préchauffé lorsqu'il est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.	Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.
GRILLE MÉTALLIQUE	PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE	PANIER-VAPEUR	
			
Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du grill, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air. Elle doit être utilisée comme base pour le plat crisp dans certaines fonctions "Crisp Fry". Placez la grille métallique sur le plateau tournant en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.	Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes. Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson. Veuillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever le plateau tournant et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.	Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur. Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.. Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni. Toujours placer le cuiseur-vapeur sur la plaque tournante en verre et uniquement utiliser la fonction micro-ondes. Le fond du cuiseur vapeur a été conçu pour être également utilisé en combinaison avec la fonction self clean spéciale MO.	

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

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

FONCTIONS

MODES MANUELS



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

Accessoires nécessaires : grille métallique, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
Max	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750	Cuisson de légumes.
650	Cuisson de la viande, du poisson et des plats qui ne peuvent pas être remués.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffer	2 tasses	Max	1 - 2
Réchauffer	Purée 1 kg	Max	10 - 12
Décongeler	Viande émincée 500 g	160	15 - 16
Cuisson	Génoise	750	7 - 8
Cuisson	Crème anglaise	500	13 - 16
Cuisson	Pain de viande	750	17 - 20



CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat Crisp spécial.

Accessoires nécessaires : grille métallique, plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	7 - 8
Hamburgers*	8 - 10

*Tourner les aliments à mi-cuisson



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».

Accessoires nécessaires : grille métallique avec plat ou lèche-frite



GRILL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires recommandés : grille

ALIMENTS	NIVEAU DU GRILL	DURÉE (min)
Rôtie	Élevée	5 - 6



GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et grill.

Accessoires nécessaires : grille métallique, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



TURBO GRIL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions grill et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires recommandés : grille



TURBO GRIL + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions four à micro-ondes, grill, et chaleur pulsée.

Accessoires nécessaires : grille métallique, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson des pâtisseries et des viandes avec circulation d'air chaud. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments. Il est possible de l'utiliser pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur plusieurs niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

Accessoires nécessaires : lèche-frite ou grille métallique et récipient résistant à la chaleur.



CHALEUR PULSÉE + MO

Pour la cuisson de tout type de plat sur un seul niveau en combinant la circulation d'air chaud et le micro-ondes.

Accessoires nécessaires : grille métallique, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

S

FONCTIONS SPÉCIALES



MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).

i MODES AUTO

Avec les **Modes Auto**, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse.

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate.

DÉCONGELER

Pour décongeler rapidement différents types d'aliments. Pour de meilleurs résultats, placez toujours les aliments dans un récipient directement sur la grille métallique, sauf pour la décongélation du pain croustillant. À la fin, laissez reposer les aliments pendant 5 minutes.

ALIMENTS		POIDS
Dégivrage programmé *		-
Viande *		100g - 2,0 kg
Volaille *		100g - 3,0 kg
Poisson *		100g - 2,0 kg
Pain croustillant surgelé *		50 - 800 g

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

Cette fonction exclusive vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies Décongélation et Crisp, votre pain aura l'air tout juste sorti du four. Utilisez cette fonction pour décongeler et réchauffer rapidement des petits pains surgelés, des baguettes et croissants. Le plat Crisp doit être utilisé en combinaison avec cette fonction, directement placé sur la grille métallique.

RÉCHAUFFER

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations
Repas dans un plateau	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat.



LEVAGE DE LA PÂTE

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.

Accessoires nécessaires : récipient résistant à la chaleur.

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations
Lasagnes (surgelées) *	400g - 1 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.
Plat surgelé *	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat.
Eau	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Soupe	200 - 800 g	

RECETTES CROUSTILLANTES

Pour réchauffer et cuire rapidement les aliments surgelés, pour un dessus doré et croustillant. Seulement utiliser cette fonction avec le plat crisp fourni. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques
Morceaux de volaille	400 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté peau vers le bas
Pains pour hamburgers* (congelés)	100 - 500 g	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson
Nuggets de poulet* (surgelés)	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
Pizza* (surgelée)	350 - 600 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
Bâtonnets de poisson* (surgelés)	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

RECETTES CRISP FRY

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Il est possible de frire une variété d'aliments préétablis, qu'ils soient frais ou congelés.

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques
Pommes de terre frites ❄️ (surgelées)	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
Poisson et frites ❄️ (surgelés)		Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre
Poulet frit pané		Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp
Poivron frit		Couper en morceaux et assaisonner avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat crisp
Fruits de mer frits ❄️ (surgelés)		Répartissez uniformément sur le plat crisp

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp.

OUTILS

ACTIVATION À DISTANCE

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

SOURDINE

Pour activer ou désactiver rapidement les sons de votre appareil.

D'autres réglages spécifiques du volume sonore peuvent être gérés dans le menu Préférences, sous Son et volume.

SMART CLEAN

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Versez une tasse d'eau potable dans le plat Crisp et activez la fonction.

Suivez les instructions affichées à l'écran ; la progression de la fonction de nettoyage et sa conclusion sont également affichées.

PRÉFÉRENCES

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

les langues et les unités de mesure en fonction du pays, accédez au menu Paramètres régionaux.

Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à "DÉMO" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant « RÉTABLIR LES VALEURS D'USINE PAR DÉFAUT », le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

CONNECTIVITÉ

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

MENU AUTRES FONCTIONS



FAVORIS

Pour récupérer la liste de fonctions favorites.



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 récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.
- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
- Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



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 déverrouiller l'appareil, appuyez longuement sur la touche de verrouillage du pavé tactile.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

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



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

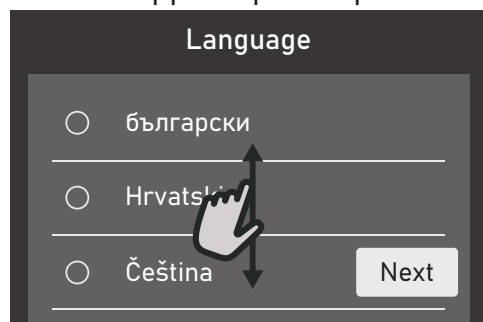
PREMIÈRE UTILISATION

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 LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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.
- vous pouvez changer la langue ultérieurement dans le menu « Réglages ».

2. CONFIGURATION WIFI

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

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 avec **bluetooth** 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. La connexion WiFi ne peut être établie que par l'intermédiaire de l'application mobile.

Conditions requises minimales :

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

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

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

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :

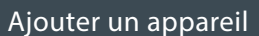
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur .

1. Téléchargez l'application Bauknecht Home Net

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

Une fois téléchargée, appuyez sur  via l'application pour procéder à l'installation de la connexion.

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. L'application vous demandera d'insérer le *numéro du produit* pour compléter le processus d'enregistrement. Vous trouverez son numéro de code unique sur la plaque d'identification fixée au produit, à l'intérieur de la porte (il s'agit d'un code numérique à 12 chiffres uniquement). Pendant cette phase, n'oubliez pas d'activer le **Bluetooth**.

Vous devrez confirmer l'identifiant de l'appareil intelligent (SAID).

Enfin, l'application vous demandera d'appairer les appareils en affichant un code, à confirmer sur les deux appareils.

4. Connexion au Wi-Fi

La dernière étape de la procédure d'installation consiste à vous guider dans le processus de connexion de l'appareil à votre réseau domestique sans fil.

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

Autrement, vous devrez les régler manuellement

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

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.
Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date..

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de

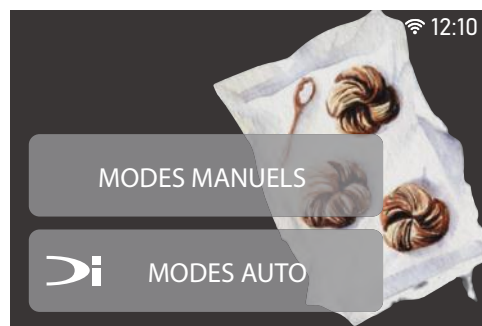
chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Suivez les instructions pour régler la fonction correctement. Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

L'écran vous permet de choisir entre des Modes Manuels et des Modes Auto.



- 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.

DÉMARRAGE RAPIDE

Lorsque le four est éteint, appuyez sur  pour activer la cuisson avec le four à micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

L'icône  dans le coin supérieur droit de l'écran vous donne plus d'informations sur la fonction sélectionnée.

PUISSANCE DU MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL

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

Selon la fonction sélectionnée, vous pouvez activer ou désactiver le préchauffage à l'aide d'un bouton spécifique.

DURÉE

Le four cuit pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Vous pouvez sélectionner la durée en faisant défiler les chiffres ou en appuyant sur . Vous pouvez effleurer les chiffres correspondants pour régler le temps de cuisson souhaité.
 - Appuyez sur **définir** pour confirmer.
 - Appuyez sur  pour démarrer la fonction.
- Dans certaines fonctions (sans MO), pour gérer manuellement la

fin de la cuisson, vous pouvez ouvrir le menu à trois points  et modifier le temps de cuisson en le réglant sur la valeur « 0 ». Si vous souhaitez arrêter le cycle, ouvrez le menu à trois points et sélectionnez « Arrêter la cuisson ».

3. RÉGLAGE DES MODES AUTO

Les Modes 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.

En outre, grâce au capteur spécial capable de reconnaître la teneur en humidité des aliments, certaines des fonctions MODES AUTO vous permettent d'atteindre une cuisson optimale pour toutes sortes d'aliments sans aucun réglage : le capteur arrêtera la cuisson au moment adéquat. Pendant les quelques dernières minutes de cuisson uniquement, un décompte apparaîtra sur l'écran, indiquant le temps de cuisson restant.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « Modes Auto » (voir tableaux correspondants).

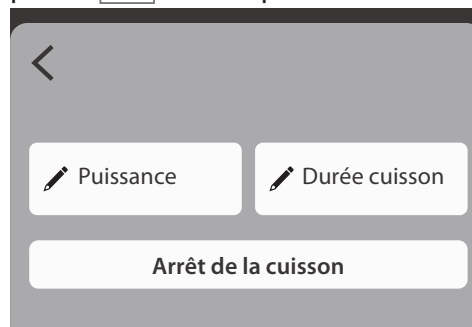
- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

4. DÉMARRER LA FONCTION

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

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

Toutes les options disponibles pour être modifiées peuvent être explorées en ouvrant le menu à trois points  dans la partie inférieure gauche de l'écran.



À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

5. 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 cette phase terminée, un signal sonore retentit et l'écran indique « FOUR PRÊT »

- Ouvrez la porte.
- Enfournerez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur la touche « Start now » (Démarrer maintenant) ou « START » (Démarrer)  pour démarrer la cuisson.

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

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

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Utilisez le commutateur dédié au *Préchauffage* en bas à droite de l'écran pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

6. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certains Modes Automatiques, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

7. FIN DE CUISSON

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

- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur « + 5 min » pour prolonger la cuisson
- Appuyez sur « ADD TO FAV » (Ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori.

8. FAVORITES (FAVORIS)

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur « ADD TO FAV » (ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur  : Toutes les fonctions enregistrées seront répertoriées dans ce Menu. Appuyez sur « START » pour activer la fonction de cuisson sélectionnée.

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 l'icône des trois points  dans l'angle supérieur droit.
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Si vous souhaitez supprimer une fonction spécifique, vous trouverez dans ce menu l'option « SUPPRIMER FAVORIS » .

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.

SMART CLEAN

L'action des vapeurs d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés. Activez la fonction lorsque le four est froid.

Appuyez sur  pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage.

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

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un chiffon ou une éponge.

CUISSON À LA VAPEUR AU MICRO-ONDES

La méthode de cuisson à la vapeur MO offre une alternative pratique et plus rapide à la cuisson à la vapeur traditionnelle, avec des résultats comparables. Pour obtenir les meilleurs résultats, veillez à utiliser de l'eau à température ambiante sans sel ajouté et placez le cuiseur à vapeur au centre de la plaque tournante. Versez 100 g d'eau dans la partie inférieure de l'accessoire à vapeur. Placez les aliments dans le panier, fermez toujours le couvercle et évitez de l'ouvrir pendant la cuisson. N'oubliez pas que la cuisson au micro-ondes peut parfois donner lieu à un chauffage inégal.

Par conséquent, vérifiez les aliments après la cuisson et, si nécessaire, prolongez le temps de cuisson en utilisant une puissance comprise entre 160W et 500W.

Le tableau ci-dessous indique les niveaux de puissance des micro-ondes et les temps de cuisson suggérés pour différents types et quantités d'aliments. Pour des quantités plus importantes, augmentez le temps de cuisson en conséquence.

Ce tableau fournit des lignes directrices. N'hésitez pas à expérimenter d'autres aliments sur la base de ces recommandations.

Accessoires nécessaires : Panier-vapeur

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS (g)	PUISSANCE (W)	TEMPS DE CUISSON (MIN.)	REMARQUES
LÉGUMES & FRUITS	Frozen Vegetables (Légumes surgelés)	100 - 400	500	6 - 15	Répartissez uniformément les légumes surgelés dans le panier du cuiseur vapeur en éliminant les gros morceaux de glace. Remuez à la fin de la cuisson et laissez reposer les aliments pendant environ 5 minutes.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Pommes de terre et légumes racines	100-300	500	4 - 12	Coupez les légumes en morceaux d'environ 3 cm et répartissez-les uniformément dans le panier du cuiseur vapeur. Remuez à la fin de la cuisson et laissez reposer les aliments pendant environ 5 minutes.
		300-800	750	9 - 19	
	Légumes tendres	100 - 300	650	4 - 9	Coupez les légumes en morceaux d'environ 3 cm et répartissez-les uniformément dans le panier du cuiseur vapeur. Remuez à la fin de la cuisson et laissez reposer les aliments pendant environ 5 minutes.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Fruits en morceaux	100 - 500	500	3 - 12	Coupez les fruits en morceaux/ tranches et répartissez-les uniformément dans le panier du cuiseur vapeur. Remuez à la fin de la cuisson et laissez reposer les aliments pendant environ 5 minutes.
		500 - 800	650	9 - 20	
VIANDE ET POISSON	Poitrine de volaille	100 - 400	650	5 - 10	Utilisez des morceaux de volaille d'une épaisseur supérieure à 1 cm et répartissez-les uniformément dans le panier du cuiseur à vapeur. Retournez les aliments lorsque vous prolongez la cuisson, si nécessaire.
		400 - 600	750	7 - 11	
	Filets de poisson	100 - 500	350	8 - 22	Utilisez des filets de plus 3 cm d'épaisseur et répartissez-les uniformément dans le panier vapeur. Retournez les aliments lorsque vous prolongez la cuisson, si nécessaire.
	Poisson entier	300 - 750	650	9 - 17	Placez le poisson au centre du panier vapeur. Il est recommandé d'utiliser des poissons entiers d'un poids compris entre 300 et 700 grammes. Retournez les aliments lorsque vous prolongez la cuisson, si nécessaire.
	Moules	300 - 1000	650	5 - 15	Répartissez uniformément les moules encore dans leur coquille fermée dans le panier vapeur.
	Crevettes	200 - 800	650	4 - 15	Répartissez uniformément les crevettes sans les décortiquer dans le panier vapeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.
Portez des gants de protection.

N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges abrasives ou d'agents détergents abrasifs/corrosifs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

- Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.
- Le cuiseur vapeur peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.
- Ne jamais nettoyer le plat Crisp au lave-vaisselle.
- Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

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.
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.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Le mot DEMO apparaît sur l'écran.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « PRÉFÉRENCES » et sélectionnez « Off ».
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les réglages du routeur ont changé. La connexion sans fil n'atteint 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 ».

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. Il doit s'agir d'un appareil différent de celui avec lequel vous utilisez l'application (par exemple, un smartphone tiers).

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  Wi-Fi ou regardez sur votre appareil : Il y a une étiquette qui indiquent le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et lettres commençant par « 88:e7 ».

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

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

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

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

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

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

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir

deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

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

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture wifi domestique, comme des points d'accès, des répéteurs WiFi et des ponts de lignes électriques (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 apparaît sur l'écran ou si le four est incapable d'établir une connexion stable à 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 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.

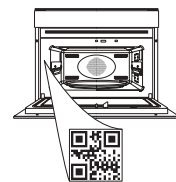
J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

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.



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

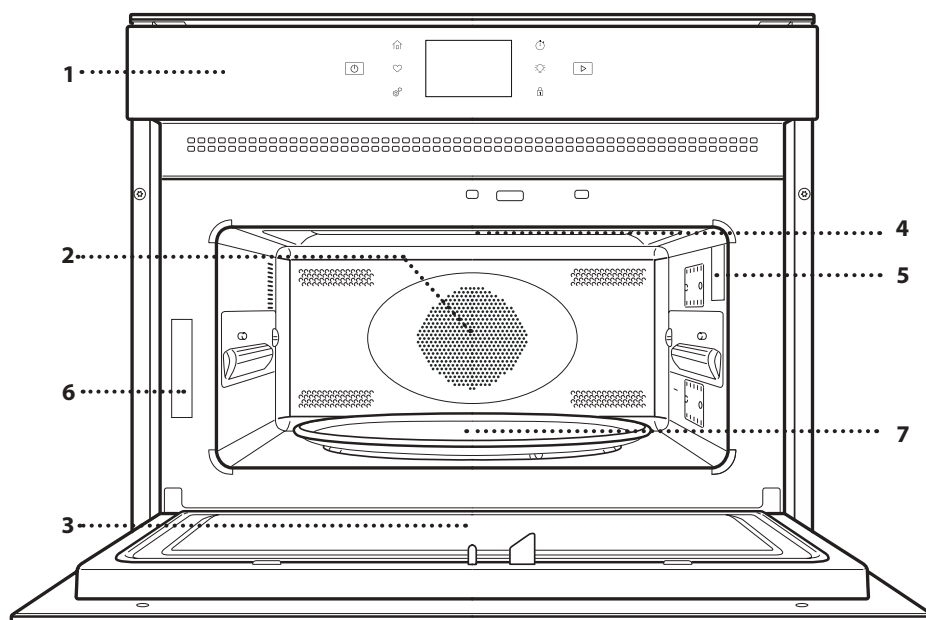
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



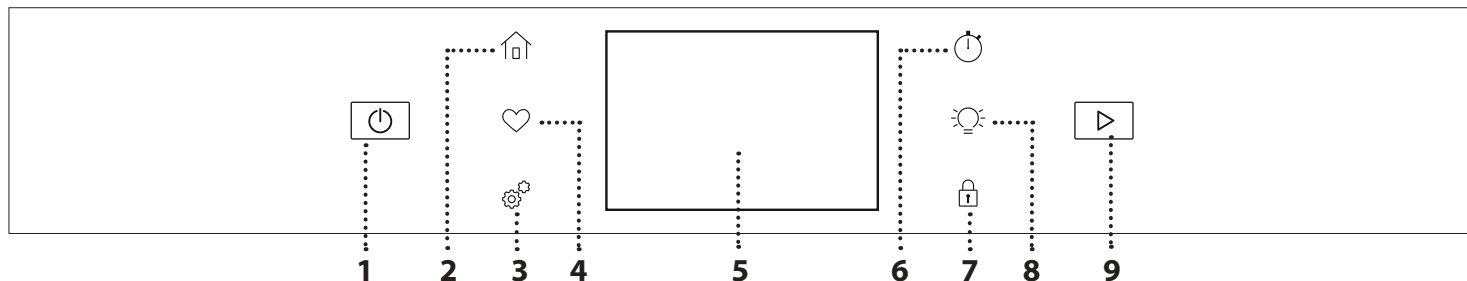
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator (niet zichtbaar) en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Deur
4. Bovenste verwarmingselement/grill
5. Lamp
6. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
7. Glazen draaiplateau

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven in en uit te schakelen

2. THUIS

Voor snelle toegang tot het hoofdmenu.

3. GEREEDSCHAP

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

4. FAVORIETEN

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

5. DISPLAY

6. TIMER

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

7. VERGRENDELEN

Hiermee kunt u de knoppen op het touchpad vergrendelen zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

8. LICHT

Om het ovenlampje in of uit te schakelen en energie te besparen.

9. START

Om een functie te starten.

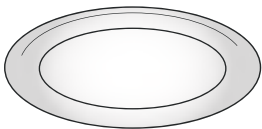
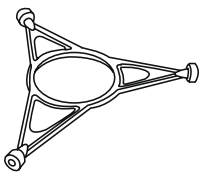
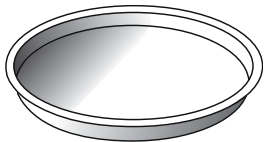
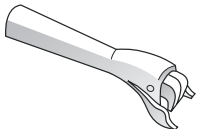
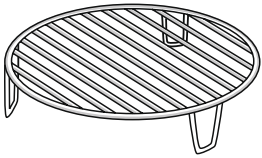
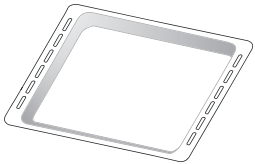
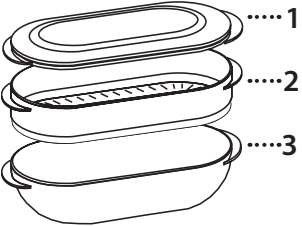
ACCESSOIRES

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.

Accessoires kunnen tijdens de magnetronfunctie warmer worden. Het wordt aanbevolen om bescherming te gebruiken voor het hanteren van accessoires aan het einde van de cyclus.

DRAAIPLATEAU	PLATEAU DRAGER	CRISPERPLAAT	HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT
			
Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt. Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.	Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.	Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat moet altijd in het midden van de glazen draaitafel of het rooster worden geplaatst. De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.	Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.
ROOSTER	RECHTHOEKIGE BAKPLAAT	STOOMPAN	
			
Hiermee kan het voedsel dicht bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd. Het moet gebruikt worden als basis voor de crisperplaat in sommige "Crisp Fry" functies. Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.	Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectionbakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens. Plaats de plaat horizontaal en laat het rusten op het rooster in de ovenruimte. Let op: Wanneer de rechthoekige bakplaat wordt gebruikt hoeven het draaiplateau en de steun niet verwijderd te worden.	Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom. Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid. Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten. Plaats de stomer altijd op het glazen draaiplateau. Gebruik de stomer uitsluitend met de magnetronfunctie. De bodem van de stoompan werd ontworpen om ook te worden gebruikt met de speciale MG self clean-functie.	

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..
Bij de After-sales Service kunt u apart andere accessoires kopen.

FUNCTIES

HANDMATIGE MODI



MAGNETRON

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

Benodigde accessoires: draadrek, magnetronbestendige en hittebestendige schaal.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
Max	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750	Bereiden van groenten.
650	Bereiden van vlees, vis en gerechten die niet geroerd kunnen worden.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. 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.

ACTIE	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min)
Opwarmen	2 koppen	Max	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree 1 kg	Max	10 - 12
Ontdooien	Gehakt 500 g	160	15 - 16
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	500	13 - 16
Bereiden	Gehaktbrood	750	17 - 20



CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.

Benodigde accessoires: draadrek, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

GERECHT	DUUR (min)
Gegiste cake	7 - 8
Hamburgers*	8 - 10

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om



SNEL VOORVERW.

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. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren.

Benodigde accessoires: gebruik een draadrooster met pan of bakplaat



GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Aanbevolen accessoires: rooster

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6



GRILL + MAGN.

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Benodigde accessoires: draadrek, magnetronbestendige en hittebestendige schaal.



TURBO GRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en ovenluchtconvectie. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Aanbevolen accessoires: rooster



TURBOGRILL + MG

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Benodigde accessoires: draadrek, magnetronbestendige en hittebestendige schaal.



HETELUCHT

Voor het bereiden van zoetigheden en vlees met heteluchtcirculatie. Voor de beste resultaten heeft deze functie de voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst. Het is mogelijk om deze functie te gebruiken voor het bereiden van verschillende voedingsmiddelen die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen op verschillende plateaus. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige schaal.



HETELUCHT + MG

Voor het bereiden van elk soort gerecht op slechts één steunhoogte met combinatie van hete luchtcirculatie en de magnetron.

Benodigde accessoires: draadrek, magnetronbestendige en hittebestendige schaal.

S SPECIALE FUNCTIES



WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.

AUTOMATISCHE MODI

Met de **Automatische modus** hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van het voedsel te controleren en eventueel de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken.

ONTDOOIEN

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel. Plaats het voedsel altijd in een schaal direct op het rooster voor de beste resultaten, behalve voor ontdooien van knapperig brood. Laat het voedsel aan het einde 5 minuten staan.

GERECHT		GEWICHT
Getimed ontdooien *		-
Vlees *		100 g - 2,0 kg
Gevogelte *		100 g - 3,0 kg
Vis *		100 g - 2,0 kg
Brood knapperig ontdooien *		50 - 800 g

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

Deze exclusieve functie dient om bevroren brood te ontdooien. Door de combinatie van Ontdooien en de Crisp-technologieën smaakt uw brood alsof het pas gebakken is en ziet het er ook zo uit. Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie, direct op een rooster.

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 het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Kant-en-klare maaltijd	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat.



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.

Benodigde accessoires: hittebestendige schaal.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Lasagne (diepvries) *	400 g - 1 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.
Diepvries maaltijd *	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat.
Water	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Soep	200 - 800 g	

CRISP-RECEPTEN

Voor het snel opwarmen en bereiden van ingevroren voedsel, en het een goudbruin, knapperig laagje te geven. Gebruik alleen de bijgeleverde crisperplaat bij deze functie. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Opmerking
Stukjes gevogelte	400 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het vel aan de onderkant
Burgers * (diepvries)	100 - 500 g	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding
Kipnuggets * (diepvries)	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
Pizza* (diepvries)	350 - 600 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
Vissticks * (diepvries)	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

CRISP FRY-RECEPTEN

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Er kunnen verschillende vooraf ingestelde voedingsmiddelen worden gebakken, zowel verse als bevroren.

Gerecht	Gewicht/porties/ stuk	Opmerking
Gebakken aardappelen* (diepvries)	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
Fish and chips* (diepvries)		Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af
Gepaneerde, gebraden kip		Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
Geroosterde paprika		Snijd in stukken en kruid met olie. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
Gebakken zeevruchten* (diepvries)		Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

TOOLS

OP AFSTAND INSCHAKELEN

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

GEEN GELUID

Om de geluiden van uw apparaat snel aan of uit te zetten.

Andere specifieke instellingen voor het geluidsvolume kunnen worden beheerd in het voorkeurenmenu, onder Geluid en volume.

SMART CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet een kopje drinkwater in de crisperplaat en activeer de functie.

Volg de instructies op het scherm; het verloop van de reinigingsfunctie en het einde worden ook weergegeven.

VOORKEUREN

Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw

product of de helderheid van het display wijzigen. Ga naar het menu Regionale instellingen om talen en maateenheden, afhankelijk van het land, in te stellen.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het apparaat uitgeschakeld en keert het vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

CONNECTIVITEIT

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.

INFO

Voor meer informatie over het product.

MENU OVERIGE FUNCTIES



FAVORIETEN

Om de lijst met de favoriete functies op te vragen.



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 de optie keukentimer.
- U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.
- Tik op "PAUZE" als u de timer wilt pauzeren. U kunt dan op "HERVATTEN" tikken om de timer opnieuw te starten.
- Raak "ANNULEREN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Tik op "+1 min" om de duur met 1 minuut te verlengen.



LIGHT (LAMP)

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.



BEDIENINGSVERGRENDELING

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

Druk lang op de vergrendeltoets op het touchpad om het apparaat te ontgrendelen.

GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om te selecteren of te bevestigen:

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



Om door een menu of een lijst te scrollen:

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

Om instellingen te bevestigen of naar het volgende scherm te gaan:

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

Om terug te keren naar het vorige scherm:

Raak ← aan.

EERSTE GEBRUIK

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

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

1. DE TAAL SELECTEREN

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



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

De taal kan ook later veranderd worden in het menu "Instellingen".

2. WIFI INSTELLEN

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

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 met *bluetooth* 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. De wifiverbinding kan alleen worden ingesteld via de mobiele app.

Minimumvereisten:

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

Raadpleeg de App store voor de compatibiliteit van de app met de 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 naar uw mobiele apparaat. De **Bauknecht Home Net-app** begeleidt u door alle stappen die hier worden vermeld. U kunt de app downloaden via de App Store of de Google Play Store.

Als de app is gedownload, tikt u op

Apparaat toevoegen op de app om verder te gaan met de installatieverbinding.

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. De App zal u vragen het *productnummer* in te voeren om het registratieproces te voltooien. U vindt het unieke codenummer op het identificatieplaatje dat aan het apparaat is bevestigd, aan de binnenkant van de deur (het is uitsluitend een 12-cijferige numerieke code). Vergeet tijdens deze fase niet om *bluetooth* aan te laten staan.

U moet de Smart Appliance Identifier (SAID) bevestigen. Tot slot zal de app u vragen om de apparaten te koppelen met een code die op beide apparaten moet worden bevestigd.

4. Met wifi verbinden

Om verder te gaan met de installatieprocedure, zal de app u als laatste stap begeleiden bij het verbinden van het apparaat met uw draadloze thuisnetwerk.

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

3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

- Raak de nummers aan om de tijd in te stellen.

- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

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

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

- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

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

4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante

film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

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 -automatische modi.



- 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.

JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op  om bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht gedurende 30 seconden.

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.

Het pictogram  in de rechterbovenhoek van het scherm geeft meer informatie over de geselecteerde functie.

MAGNETRONVERMOGEN/TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU

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

Afhankelijk van de geselecteerde functie kunt u de voorverwarming activeren of deactiveren met een specifieke schakelaar .

DUUR

De oven werkt gedurende de tijd die u selecteert. Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

- U kunt de duur selecteren door door de nummers te scrollen of door op  te drukken. U kunt op de relevante nummers tikken om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Tik op **Instellen** om te bevestigen.
- Druk op  om de functie te starten.

In sommige functies (zonder MG) kunt u, om het einde van de bereiding handmatig te beheren, het menu  met drie puntjes openen en de bereidingstijd wijzigen door deze op

de waarde "0" in te stellen.

Als u de cyclus wilt stoppen, opent u het menu met de drie puntjes en selecteert u "Stop bereiding".

3. AUTOMATISCHE MODI INSTELLEN

Met de automatische modi 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.

Dankzij een speciale sensor die het vochtgehalte van het voedsel kan herkennen, kunt u met sommige AUTOMATISCHE MODUS-functies bovendien optimaal bereiden voor elk soort voedsel, zonder enige instelling: stopt de sensor het bereiden op het perfecte moment. Alleen tijdens de laatste paar minuten van de bereiding verschijnt er een aftelling op het display die de resterende beereidingstijd aangeeft.

- Kies een recept uit de lijst.

Functies worden per voedselcategorie weergegeven in het menu "Automatische modus" (zie relatieve tabellen).

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

4. DE FUNCTIE STARTEN

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

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

Alle beschikbare opties die kunnen worden aangepast, kunnen worden verkend door het menu  linksonder op de display te openen.



Stop de functie op elk gewenst moment door te drukken op .

5. VOORVERWARMEN

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase

aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden. Zodra deze fase is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en geeft het display "OVEN GEREED" weer.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en tik op de knop "Start nu" of de knop "START"  om te beginnen met bereiden.

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.
- Gebruik de speciale schakelaar *Voorverwarming* rechtsonder op het display om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

6. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige automatische modi wordt gevraagd om het voedsel om te draaien 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 "START" aan om het bereiden te hervatten.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 5% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

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

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

7. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Tik op "+5 min." om de bereidingstijd te verlengen
- Raak "TOEVOEGEN AAN FAVO" aan om de functie als een favoriet op te slaan.

8. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

EEN FUNCTIE OPSLAAN

Zodra een functie is voltooid, tikt u op "TOEVOEGEN AAN FAVO" om hem als favoriet op te slaan. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

EENMAAL OPGESLAGEN

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op : Alle opgeslagen functies worden in dit menu weergegeven. Raak "START" aan om de geselecteerde bereidingsfunctie in te schakelen.

INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Tik op het pictogram met de drie puntjes  in de rechterbovenhoek.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

Als u een specifieke functie wilt verwijderen, vindt u in dit menu de optie "FAVORIETEN VERWIJDEREN" .

TOOLS

Druk op  om op elk gewenst moment het menu "Tools" 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.

SMART CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt door een lage temperatuur kan het vuil gemakkelijk worden verwijderd. Activeer de functie wanneer de oven koud is.

Druk op  om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging.

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 beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. Laat de oven volledig afkoelen en veeg vervolgens de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

MAGNETRONBEREIDING MET STOOM

De MG-stoomkookmethode biedt een handig en sneller alternatief voor traditioneel koken met stoom, met vergelijkbare resultaten. Voor de beste resultaten gebruikt u water op kamertemperatuur zonder toegevoegd zout en plaatst u de stoompan midden op de draaischijf. Giet 100 g water in het onderste gedeelte van het stoomaccessoire. Plaats het voedsel in het mandje, sluit altijd het deksel en vermijd openen tijdens de bereiding. Houd er rekening mee dat koken in de magnetron soms kan leiden tot ongelijkmatige verhitting.

Controleer daarom het voedsel na de bereiding en verleng indien nodig de bereidingstijd met een vermogen tussen 160W en 500W. In de onderstaande tabel staan aanbevolen magnetronvermogens en bereidingstijden voor verschillende soorten en hoeveelheden voedsel. Verhoog de bereidingstijd dienovereenkomstig voor grotere hoeveelheden. Deze tabel geeft richtlijnen. Experimenteer gerust met andere voedingsmiddelen op basis van deze aanbevelingen. Benodigde accessoires: Stoompan

CATEGORIE	GERECHT	Gewicht (g)	VERMOGEN (W)	BEREIDINGSTIJD (MIN.)	OPMERKINGEN
GROENTEN en FRUIT	Diepvriesgroenten	100 - 400	500	6 - 15	Verdeel de bevroren groenten gelijkmatig in het stoommandje en verwijder eventuele grote stukken ijs. Roer om als het koken klaar is en laat het eten ongeveer 5 minuten rusten.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Aardappelen en knolgroenten	100-300	500	4 - 12	Snijd groenten in stukken van ongeveer 3 cm en verdeel ze gelijkmatig in het stoommandje. Roer om als het koken klaar is en laat het eten ongeveer 5 minuten rusten.
		300-800	750	9 - 19	
	Zachte groenten	100 - 300	650	4 - 9	Snijd groenten in stukken van ongeveer 3 cm en verdeel ze gelijkmatig in het stoommandje. Roer om als het koken klaar is en laat het eten ongeveer 5 minuten rusten.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Fruit (stukken)	100 - 500	500	3 - 12	Snijd het fruit in stukken/plakken en verdeel deze gelijkmatig in het stoommandje. Roer om als het koken klaar is en laat het eten ongeveer 5 minuten rusten.
		500 - 800	650	9 - 20	
VLEES en VIS	Gevogelteborst	100 - 400	650	5 - 10	Gebruik stukken gevogelte die dikker zijn dan 1 cm en verdeel ze gelijkmatig in het stoommandje. Draai het voedsel indien nodig om als je verlengt.
		400 - 600	750	7 - 11	
	Visfilets	100 - 500	350	8 - 22	Gebruik filets die dikker zijn dan 3 cm en verdeel ze gelijkmatig in het stoommandje. Draai het voedsel indien nodig om als u verlengt.
	Hele vis	300 - 750	650	9 - 17	Leg de vis in het midden van het stoommandje. Het wordt aanbevolen om hele vissen te gebruiken met een gewicht tussen 300g en 700g. Draai het voedsel indien nodig om als u verlengt.
	Mosselen	300 - 1000	650	5 - 15	Verdeel de mosselen gelijkmatig in hun gesloten schelpen in het stoommandje.
	Garnalen	200 - 800	650	4 - 15	Verdeel de garnalen gelijkmatig, zonder de schelp te verwijderen, in het stoommandje.

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. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

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

- Activeer de Smart Clean-functie 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.
- De steamer kan met de hand of in de vaatwasser worden afgewassen.
- Reinig de crisperplaat nooit in de vaatwasser.
- De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar 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". Druk op  , raak "Info" aan en selecteer dan "Fabrieksreset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
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. Het woord DEMO verschijnt op het display.	Open "DEMO" in "VOORKEUREN" en selecteer "Uit".
Het pictogram  wordt op de display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbinding bereikt 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-signaal 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".

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. Het moet een ander apparaat zijn dan het apparaat waarmee u de app gebruikt (bijv. een smartphone van een derde partij).

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 etiket met het SAID-nummer en het MAC-adres. Het Mac-adres bestaat uit een combinatie van cijfers en letters die beginnen 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 apparaten gebruiken om het bereik van uw draadloze thuisnetwerk uit te breiden, zoals toegangspunten, Wi-Fi-repeaters en stroomkabelbruggen (niet meegeleverd met 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 verschijnt op het display of de oven geen stabiele verbinding kan maken met mijn router thuis?

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 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.

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.

