

DAGLIG INFORMATIONSBOK



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT PRODUKT

För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register

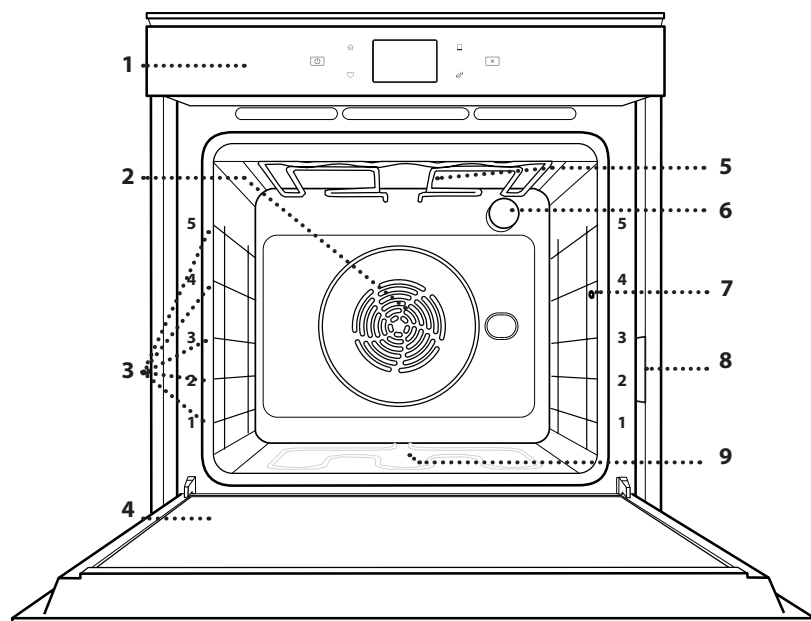


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.bauknecht.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



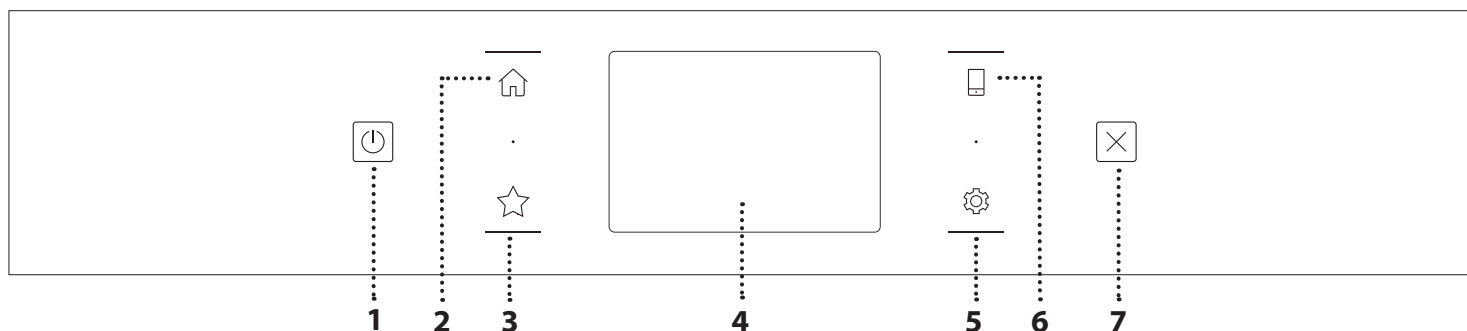
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt ugnselement (ej synligt)
3. Ugnstegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grillelement
6. Lampa
7. Stektermometers införingspunkt
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM

Få tillgång till huvudmenyn snabbt.

3. FAVORIT

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

4. DISPLAY

5. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

6. FJÄRRSTYRNING

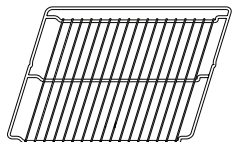
För att aktivera användning av Bauknecht Home Net-appen.

7. AVBRYT

Stoppa vilken ugnsfunktion som helst förutom klocka, kökstimer och reglagelås.

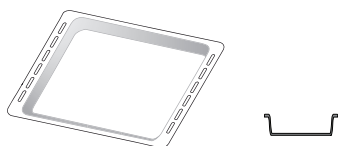
TILLBEHÖR

GALLER



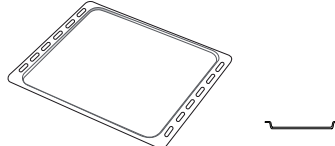
Används för att tillaga mat
eller som understöd för
ugnsformar, bakformar eller
andra ugnssäkra kärl

LÅNGPANNA



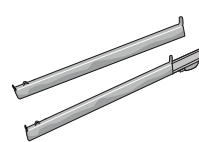
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsaft placerad under gallret.

BAKPLÅT



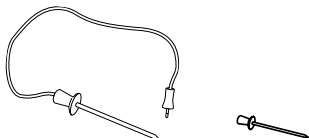
Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

RÖRLIGA SKENOR *



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

INSTICKSTERMOMETER



För att mäta maträttens inntemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess fyra avläsningspunkter och styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakelser.

* Tillgänglig endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

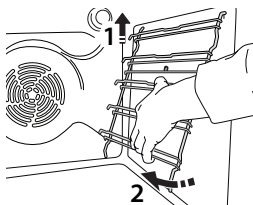
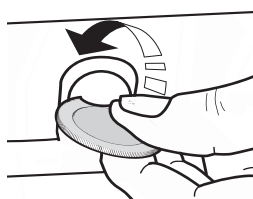
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

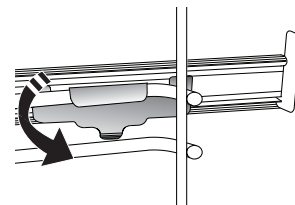
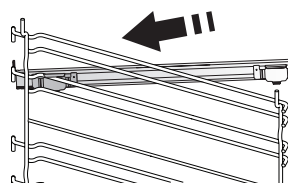
- För att ta bort ugnstegarna, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Ugnstegarna kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka ugnstegarna, passa först in dem i deras övre fästen. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.



MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den rörliga skenans övre klämma på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra ugnsstegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot ugnsstegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Anmärkning: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

TILLAGNINGSFUNKTIONER



MANUELLA FUNKTIONER

- **ÖVER/UNDERVÄRME**
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.
- **KONVEKTIONSBAKA**
För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.
- **VARMLUFT**
För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.
- **GRILLHÄLL**
För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp stesky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **TURBOGRILL**
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp stesky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **SNABB FÖRVÄRMNING**
För snabb förvärmning av ugnen.
- **MULTIFLOW; MENY**
För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **SPECIALFUNKTIONER**
 - » **UPPTINING**
För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
 - » **VARMHÅLLNING**
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
 - » **JÄSNING**
För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

» FÄRDIGMAT

För att tillaga färdigmat som lagrats i rumstemperatur eller i kylskåp (småkakor, kakmixar, muffins, pastarätter eller produkter av brödtype). Funktionen tillagar alla rätterna snabbt och mildt och kan även användas för att värma upp redan tillagad mat. Ugnen behöver inte förvärmas. Följ anvisningarna på matförpackningen.

» MAX TILLAGNING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Det är bra att ösa köttet då och då för att förhindra att det torkar ut.

» ECO FANLI HAVA

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

• MIN FRYSTA MAT

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.



MY MENU

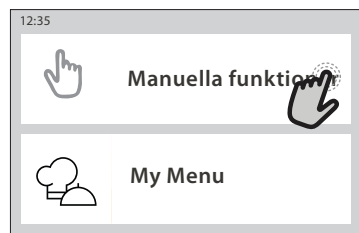
Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



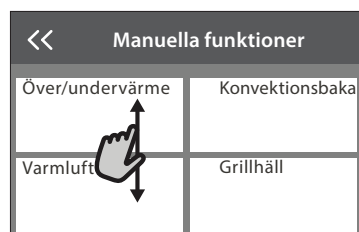
För att välja eller bekräfta:

Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att skrolla genom en meny eller lista:

Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



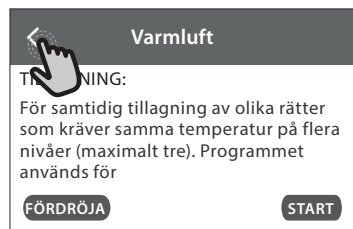
För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".



För att gå tillbaka till föregående skärm:

Tryck på < .



IBRUKTAGNING

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Tryckning << kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

2. VÄLJ INSTÄLLNINGSLÄGE

När du har valt språk uppmanar skärmen dig om att du måste välja mellan "STORE DEMO" (användbar för återförsäljare, enbart för visningsändamål) eller fortsätta genom att trycka på "NÄSTA".

3. STÄLLA IN WIFI

My Menu-funktionen tillåter dig att fjärrstyra ugnen från en mobil enhet. För att du ska kunna fjärrstyra produkten måste du först och främst slutföra anslutningsprocessen. Denna process är nödvändig för att registrera din produkt och ansluta den till ditt hemnätverk.

- Tryck på "STÄLL IN NU" för att fortsätta med anslutningsprocessen.

I annat fall, tryck "HOPPA ÖVER" för att ansluta din produkt senare.

FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

För att använda denna funktion behöver du: En smartphone eller surfplatta och en trådlös router ansluten till internet. Använd din smarta enhet för att kontrollera att signalen på ditt trådlösa hemnätverk är stark nära produkten.

Minimikrav.

Smart enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS.

Kontrollera appkompatibiliteten med Android- eller iOS-versioner på appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ner Bauknecht Home Net-appen Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. Bauknecht Home Net-appen guidar dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ner Bauknecht Home Net-appen på iTunes Store eller Google Play Store.

2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort det måste du skapa ett konto. Detta gör så att du kan ansluta dina produkter och även visa och styra dem på avstånd.

3. Registrera din produkt

Följ instruktionerna i appen för att registrera din produkt. Du kommer att behöva till Smart Appliance IDentifier (SAID) nummer för att slutföra

registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på identifieringsskylten på produkten.

4. Ansluta till WiFi

Följ inställningsförfarandet scanna-för att-ansluta. Appen kommer att guida dig genom processen för att ansluta din produkt till det trådlösa nätverket i ditt hem.

Välj "MANUELL" och tryck sedan på "Inställning av WPS" om din router stödjer WPS 2.0: Tryck på WPS-knappen på din trådlösa router för att upprätta en anslutning mellan de två produkterna.

Vid behov kan du även ansluta produkten manuellt med "Leta efter ett nätverk".

SAID-kod används för att synkronisera en smart enhet med din produkt.

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

Anslutningsprocessen behöver endast utföras igen om du ändrar dina routerinställningar (t.ex. nätverksnamn eller lösenord eller dataleverantör)

5. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck på "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck på "STÄLL IN" för att bekräfta.

4. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmagnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

5. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.

Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

- Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och My Menu-funktioner.

- Tryck på huvudfunktionen du behöver för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Skrolla genom föreslagna värden och välj det som du behöver.

Om funktionen tillåter det kan du trycka på  för att aktivera förvärmning.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidsinställt läge är ugnen igång så länge som du har valt. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden, tryck på "Ställ in tillagningstid".
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att avbryta en inställd tidslängd och hantera slutet av tillagningen manuellt trycker du på tidslängdsvärdet och väljer "STOPP".

3. STÄLLA IN MY MENU-FUNKTIONER

My Menu-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett utval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj ett recept från listan.

Funktioner visas efter matkategori i "MY MENU-MATLISTA"-menyn (se berörda tabeller) och efter receptegenskaper i "MY MENU SPECIELLA TILLFÄLLEN"-menyn.

- När du har valt en funktion indikerar du helt enkelt matens egenskaper (mängd, vikt etc.) som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

Vissa av My Menu-funktionerna kräver att du använder instickstermometern. Koppla in den före du väljer funktionen. För de bästa resultaten med instickstermometern, följ förslagen i den relevanta sektionen.

- Följ anvisningarna på skärmen som leder dig igenom tillagningsprocessen.

4. STÄLL IN FÖRDRÖJNING START-/STOPPTID

Du kan fördröja tillagningen om du startar en funktion: Funktionen startar eller slutar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in start- och stopptiden du behöver.
- När du har ställt in nödvändig fördröjning trycker du på "FÖRDRÖJD START" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startas automatiskt efter tidsperioden som har beräknats.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid, tryck på .

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

- Tryck på  för att när som helst stoppa den aktiva funktionen.

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att starta tillagningen.

Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

7. PAUSA TILLAGNING

Vissa My Menu-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som anges på displayen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

Innan tillagningen avslutas kan ugnen uppmana dig om att kontrollera maten på samma sätt.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

8. DÅ TILLAGNINGEN ÄR KLAR

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.

- Tryck på ☆ för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på ⊕ för att förlänga tillagningen.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

Så fort en funktion har avslutats, tryck på ☆ för att spara den som en favorit. Detta gör så att snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar. Displayen tillåter dig att spara funktionen genom att ange upp till 4 favoritmåltider inklusive frukost, lunch, snack och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.
- Tryck på "FAVORIT" för att spara funktionen.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på ☆ : Funktionerna kommer att delas in efter olika måltider och vissa förslag kommer att erbjudas.

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor
- Skrolla genom föreslagen lista.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på "REDIGERA".
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "NÄSTA": Displayen kommer visa de nya attributen.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

I skärmen med favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:

- Tryck på ★ på funktionen.
- Tryck på "TA UT".

Du kan även ändra klockslaget för när de olika måltiderna ska visas:

- Tryck på ⚙️ .
- Välj ⚙️ "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".
- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på relevant klockslag.

- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

Det är möjligt att kombinera en tidsperiod endast med en måltid.

10. VERKTYG

Tryck när som helst på ⚙️ menyn "Verktøy". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.



AKTIVERA FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av Bauknecht Home Net-appen.



KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på ⚙️ .
- Tryck på ⌚ .

En akustisk signal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

- Tryck på "AVVISAS" för att avbryta timern eller ställa in en ny varaktighet på timern.
- Tryck på "STÄLL IN NY TIMER" för att ställa in timern igen.



BELYSNING

För att tända eller släcka ugnslampan.



PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att ta bort matlagningsstänk med hjälp av en högtemperaturcykel (över 400 °C). Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, Medium, Låg. Vi rekommenderar att du använder den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

Rör inte vid ugnen under pyrolysenrengöringen. Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrolysenrengöringen (tills rummet har vädrats).

- Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnsstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är installerad under en spishäll måste du se säkerställa att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs.
- För optimal rengöring, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.

- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Luckan kommer att låsas automatiskt och ugnen kommer att starta självrengöringscykeln: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

När du valt cykel kan du fördröja starten av den automatiska rengöringen. Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in sluttiden som indikerat i den berörda sektionen.



INSTICKSTERMOMETER

Med stektermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll insticksdelen så borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Tryck på . Du kan välja mellan de manuella (efter tillagningsmetod) och My Menu- (efter typ av mat) funktionerna om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

När en tillagningsfunktion har blivit startad kan den avbrytas genom att avlägsna instickstermometern. Koppla alltid ur och ta bort instickstermometern från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

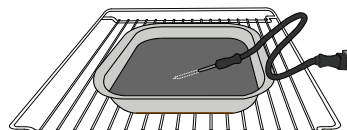
Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Kabeln är semistyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i maten på det effektivaste sättet. Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

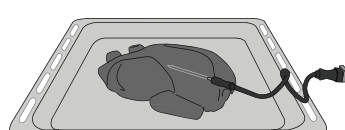
KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För kyckling ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

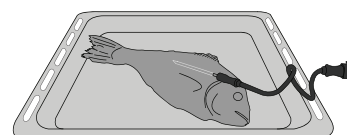
UGNSBAKNING: För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Om du använder instickstermometern med My Menu-funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.



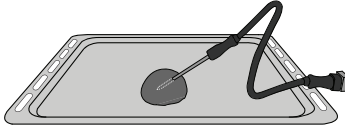
Lasagne



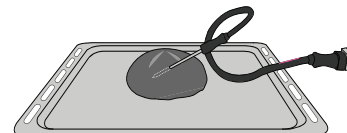
Hel kyckling



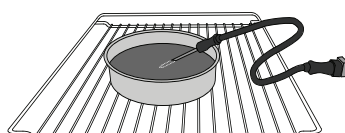
Fisk



Bullar



Storbröd



Tårta



LJUD AV

Tryck på ikonen för att tysta eller sätta på alla ljud och larm.



REGLAGELÅS

"Reglagelåset" tillåter dig att låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

För att aktivera låset:

- Tryck på  ikonen.

För att inaktivera låset:

- Tryck på displayen.
- Svep upp på meddelandet som visas.



FLER LÄGEN

För att välja Sabbatsläge och få tillgång till Effektstyrning.



PREFERENSER

För att ändra flera ugnsställningar.



WIFI

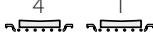
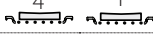
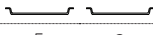
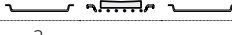
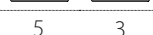
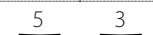
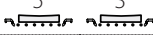
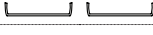
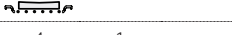
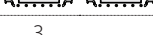
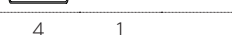
För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.



INFO

För att stänga av "Spara Demoläge", återställa produkten och erhålla mer information om produkten.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor		-	170	30 - 50	 2
		-	160	30 - 50	 2
		-	160	30 - 50	 4 1
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	160 - 200	30 - 85	 3
		-	160 - 200	35 - 90	 4 1
Kakor / Mördegskaka		-	150	20 - 40	 3
		-	140	30 - 50	 4
		-	140	30 - 50	 4 1
		-	135	40 - 60	 5 3 1
Småkakor / Muffins		-	170	20 - 40	 3
		-	150	30 - 50	 4
		-	150	30 - 50	 4 1
		-	150	40 - 60	 5 3 1
Petit-choucr		-	180 - 200	30 - 40	 3
		-	180 - 190	35 - 45	 4 1
		-	180 - 190	35 - 45 *	 5 3 1
Beze		-	90	110 - 150	 3
		-	90	130 - 150	 4 1
		-	90	140 - 160 *	 5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		-	190 - 250	15 - 50	 2
		-	190 - 230	20 - 50	 4 1
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)		-	220 - 240	25 - 50 *	 5 3 1
Fryst pizza		-	250	10 - 15	 3
		-	250	10 - 20	 4 1
		-	220 - 240	15 - 30	 5 3 1
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		-	180 - 190	45 - 55	 3
		-	180 - 190	45 - 60	 4 1
		-	180 - 190	45 - 70 *	 5 3 1
Vol-au-vent/Mördegbakning		-	190 - 200	20 - 30	 3
		-	180 - 190	20 - 40	 4 1
		-	180 - 190	20 - 40 *	 5 3 1

FUNKTIONER


 Över/
undervärme


 Varmluft


 Konvektionsbaka


 Grillhäll


 Turbogrill


 Maxi Cooking


 Multiflow


 Eko Varmluft

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Lazanya / Flans / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		-	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	
Kalkon / Gås 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (filé eller hel)		-	180 - 200	40 - 60	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		-	180 - 200	50 - 60	
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	
Fiskfiléer / kotletter		-	2 (medel)	20 - 30 **	
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	
Lammlägg / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	
Gratinerade grönsaker		-	3 (Hög)	10 - 25	
Kakor	Kakor	-	135	50 - 70	
Turtalar	Turtalar	-	170	50 - 70	
Rund pizza	Rund pizza	-	210	40 - 60	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		-	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	Meny	-	190	40 - 120	
Lasagne och kött		-	200	50 - 100 *	
Kött och potatis		-	200	45 - 100 *	
Fisk och grönsaker		-	180	30 - 50 *	
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 *	
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellerna listar: recept, om förvärmning behövs, temperatur (°C), grillnivå, tillagningstid (minuter), tillbehör och förslagen nivå för tillagning.

Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inkluderar inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta rekommenderade värdena och ändra sedan till högre värden om maten inte är helt färdig. Använd de medföljande tillbehören och helst tårthövar och ugnsfasta formar i mörk metall. Du kan även använda formar och tillbehör i pyrexglas eller keramik, men tillagningstiderna blir då en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av (medföljande) tillbehör och på vilken ugnsfals de skall placeras.

FUNKTIONER								
	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektionsbaka	Grillhäll	Turbogrill	Maxi Cooking	Multiflow	Eko Varmluft



TILLAGNINGSTABELL

Livsmedelskategorier		Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
GRYTA OCH UGNSBAKAD PASTA	Färsk(a)	Lasagne	500-3000 g *	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinerig
		Cannelloni	500-3000 g *	
	Fryst	Lasagne	500 - 3000 g	
		Cannelloni	500 - 3000 g	
KÖTT	Nöt	Rostbiff	600-2000 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Hamburger	1,5 - 3 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 3/5 av tillagningstiden.
		Långkok	600-2000 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Fläsk	Fläskstek	600-2500 g *	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden
		Fläsklägg	500-2000 g *	
		Revbensspjäll	500 - 2000 g	
		Korvar och Frankfurtere	250 g	Fördela jämnt på ugnsgallret. Vänd vid 3/4 av tillagningstiden
	Dana eti		600-2000 g *	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Lamm	Grillat lamm	600-2500 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Lamrack	500-2000 g *	
		Lammlägg	500-2000 g *	
	Kyckling	Grillad kyckling	600-3000 g *	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
		Fylld grillad kyckling	600-3000 g *	
		Kyckling i bit	600-3000 g *	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt i crisppannan med skinnet nedåt
		Filé - bröst	1 - 5 cm	
	Grillad kalkon och gås	Grillad gås	600-3000 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Fylld grillad gås	600-3000 g *	
		Kalkondelar	600-3000 g *	
		Filé - Bröst	1 - 5 cm	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden
	Grillspett		1 galler	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 1/2 av tillagningstiden

TILLBEHÖR

Galler

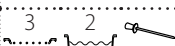
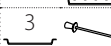
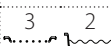
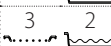
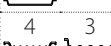
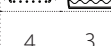
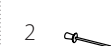
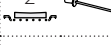
Ugnsfast form eller kakform på galler

Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

Långpanna/Bakplåt

Långpanna med 500 ml vatten

Instickstermometer

Livsmedelskategorier		Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
FISK	Grillad hel fisk	Hel fisk	 3 2	0,2 - 1,5 kg *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Fisk i saltskorpa	 3	0,2 - 1,5 kg *	
	Grillade filéer	Färska filéer	 3 2	0,5 - 3 cm	
		Frusna filéer	 3 2	0,5 - 3 cm	
	Grillad fisk och skaldjur	Kammusslor	 4	en bricka	Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja
		Gratäng musslor	 4	en bricka	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Räkor	 4 3	en bricka	
		Räkor	 4 3	en bricka	
GRÖNSAKER	Grillade grönsaker	Potatis	 3	500 - 1500 g	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Fyllda grönsaker	 3	100 - 500 g vardera	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Andra grönsaker	 3	500 - 1500 g	
	Graten sebze	Potatis	 3	1 bricka	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Tomater	 3	1 bricka	Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja
		Paprika	 3	1 bricka	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bestro med ost för att få en perfekt bryning
		Brokoli	 3	1 bricka	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering
		Blomkål	 3	1 bricka	
		Övriga	 3	1 bricka	
	TÄRTOR och BAKVERK	Jäsningstårtor	Sockerkaka i form	 2	500-1200 g *
Frukttårta i form			 2	500-1200 g *	Gör en kaksmet enligt ditt favoritrecept genom att använda riven eller hackad färsk frukt. Häll i en smord och bröad bakform
Chokladtårta i form			 2	500-1200 g *	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
Sockerkaka i långpanna		 2	500-1200 g *	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en bakplåtspappersbeklädd och smord bakform	
Bakverk och fyllda pajer		Kakor	 3	200 g - 600 g	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och forma den som du önskar. Lägg ut kakorna på en bakplåt
		Croissanter (färska)	 3	en bricka	Fördela jämnt på bakplåten. Låt svalna innan servering
		Smördeg	 3	en bricka	
		Tårta i form	 3	400 - 1600 g	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och lägg in den i en form. Fyll med marmelad och sätt in den i ugnen
		Strudel	 3	400 - 1600 g	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Sätt lite smöt i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna
		Fruktfylld paj	 3	500 - 2000 g	Fyll en pajform med degen och ströslä ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel
SALTA PAJER		 2	800 - 1200 g	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll bakverket enligt ditt favoritrecept	

Livsmedelskategorier		Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
BRÖD	Bullar	3 	60 - 150 g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Medelstorlek på bröd	3 	200 - 500 g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
	Smörgåslimpa i form	2 	400 - 600g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Storbröd	2 	700-2000 g *	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
	Baget	3 	200 - 300g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Specialbröd	2 	-	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
PIZZA	Pizza tunn	2 	rund - bricka	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa genom att använda den dedikerade ugnsfunktionen. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka
	Pizza tjock	2 	rund - bricka	
	Frys pizza	2 	1 - 4 lager	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på ugnsgallret
		4  1 		
		5  3  1 		
		5  4  2  1 		

TILLBEHÖR


 Galler


 Ugnsgallret eller kakform på gallret


 Långpanna/bakplåt eller ugnsgallret på gallret


 Långpanna/Bakplåt


 Långpanna med 500 ml vatten


 Instickstermometer

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar. Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INRE YTOR

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med

hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

BYTE AV LAMPA

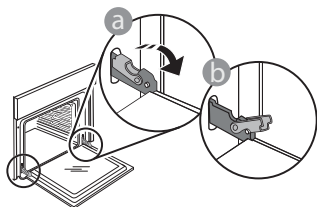
- Skilj ugnen från elnätet.
- Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
- Anslut ugnen till elnätet igen.

Anmärkning: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten

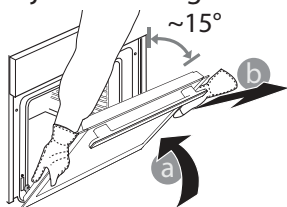
är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

- För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i låst läge.

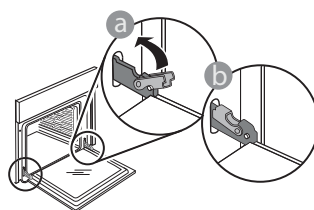


- Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägga ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

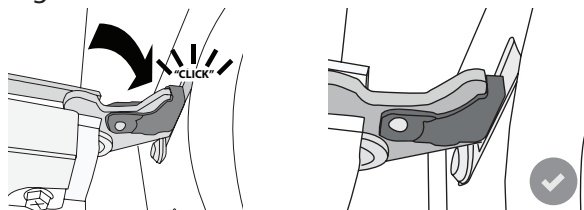


Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

- Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



- Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



- Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

WIFI FAQs

Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptorn som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

Vilken version av WPS stöds?

WPS 2.0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

Finns det några skillnader mellan att använda en smartphone (eller surfplatta) eller Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router?

Ja med molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.

Hur kan jag kontrollera att internetanslutningen i mitt hem fungerar och att den trådlösa funktionen är aktiverad?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på  och tryck sedan på  WiFi eller titta på din produkt: Det finns en etikett som visar SAID- och MAC-adresser. Mac-adressen MAC-adress består av en kombination av siffror och bokstäver som börjar med "88:e7".

Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

Använd din smarta enhet och My Menu-appen för att kontrollera om produktens nätverk är synligt och anslutet till molnet.

Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd.

Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

Hur långt från ugnen bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFi-täckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFi-repeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

Vad kan jag göra om min router använder grannskapets WiFi-kanal?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

Vad gör jag om dyker upp på displayen eller om produkten inte lyckas upprätta en stabil anslutning till min hemmarouter?

Produkten kan ha anslutits korrekt till routern, men lyckas inte få någon åtkomst till internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandväggen och DHCP måste vara korrekt konfigurerade. Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA, WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Bärarens inställningar: Om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du kan ansluta enheter förutom datorer till internet.

Hur kan jag kontrollera om data överförs?

Stäng av strömmen, vänta 20 sekunder och starta sedan ugnen när du har ställt in nätverket: Kontrollera att appen visar UI-status på produkten.

Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.

Hur kan jag ändra mitt Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

Jag har bytt router – vad måste jag göra?

Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". Tryck på  , tryck på  och välj sedan "Factory Reset" (Fabriksåterställning). Alla sparade inställningar raderas.
Strömmen hemma försvinner.	Fel effektinställning.	Verifiera att ditt hemmaelnät har ett nominellt värde på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra den, tryck på  , välj  "Fler lägen" och välj sedan "Effektstyrning".
Ugnen värms inte upp.	Demoläge körs.	Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att avsluta.
Ikonen  visas på displayen.	WiFi-routern är av. Routerns inställningsegenskaper har ändrat. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Verifiera att WiFi-routern är ansluten till internet. Verifiera att WiFi-signalstyrkan i närheten av produkten är god. Försök att starta om routern. Se paragrafen "FAQ WiFi" Om ditt trådlösa hemnätverks egenskaper har ändrat, utför parning till nätverket: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Fjärrstyrningsaktivering inte tillåtet i ditt land.	Verifiera före du köper att ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska apparater.

PRODUKTBLAD

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Produktbladet med energidata för denna apparat kan laddas ner från Bauknechts webbplats docs.bauknecht.eu

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

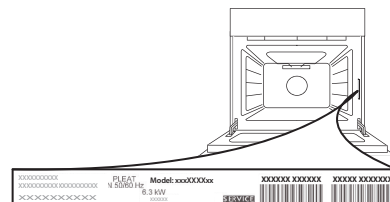
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats docs.bauknecht.eu (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.

> Du kan även kontakta vår kundservice.



KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011286216

Tryckt i Italien