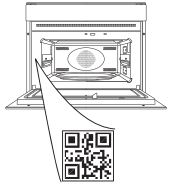




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

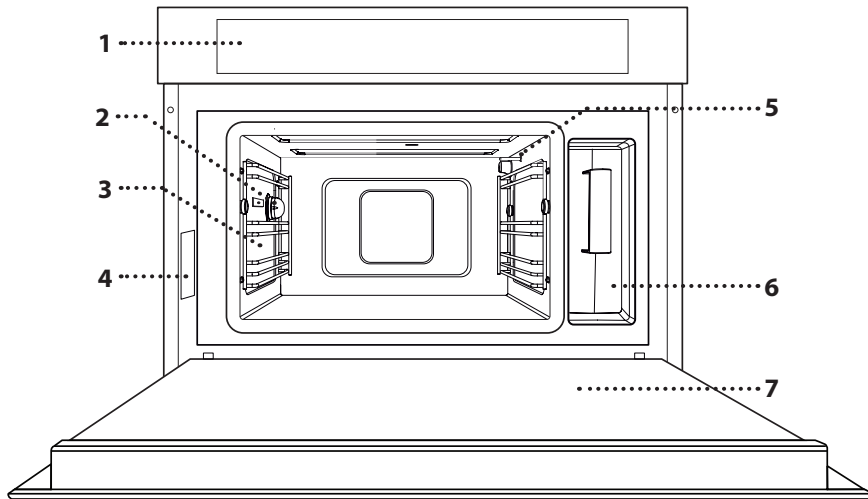
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an

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

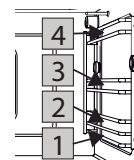


**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



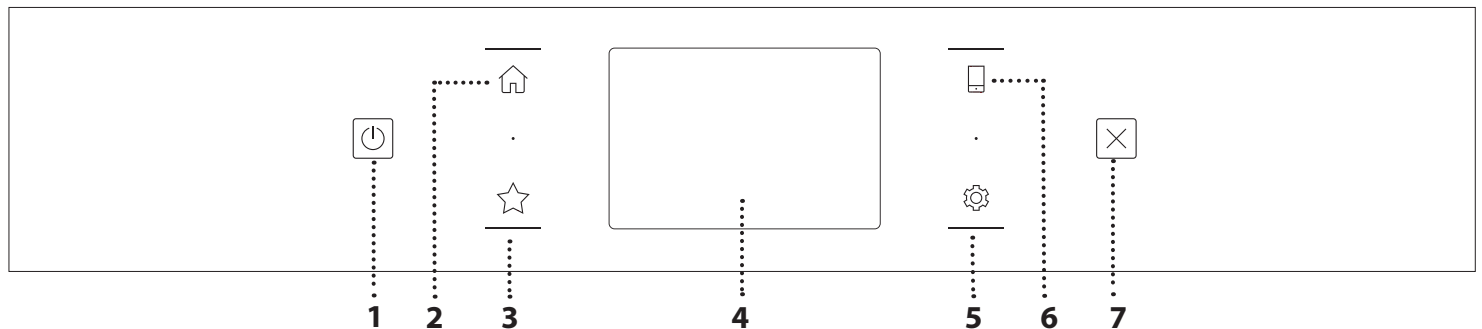
1. Bedientafel
2. Licht
3. Laufschienen



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

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

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

### 2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

### 3. FAVORIT

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

### 4. DISPLAY

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

### 5. EXTRAS

### 6. FERNBEDIENUNG

Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.

### 7. ABBRECHEN

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

# ZUBEHÖR

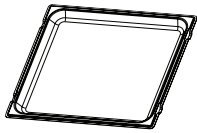
## ROST



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

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

## BACKBLECH



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

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

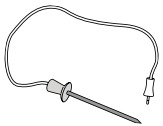
## DAMPFEINSATZ



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

den Bratensaft aufzufangen.

## SPEISESONDE

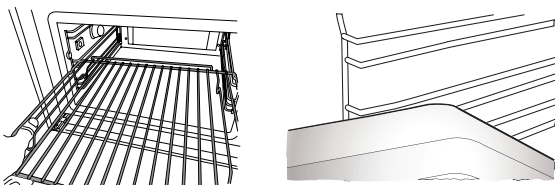


Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

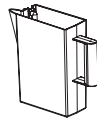
Andere Zubehörteile, wie Backblech oder Dampfeinsatz, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.



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

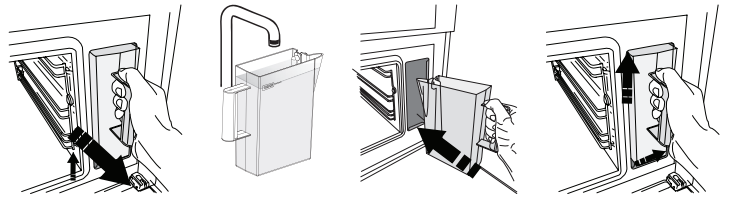
**Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dampfgaren geeignet sind..**

## WASSERBEHÄLTER



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

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



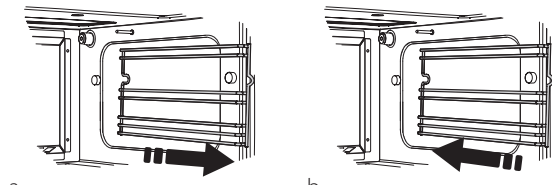
## SCHWAMM



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

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

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



Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

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

# FUNKTIONEN



## MANUELLE FUNKTIONEN

### • DAMPFGAREN

Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

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

### • HEISSLUFT

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

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

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

### • HEISSLUFT+DAMPF

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

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

### • SPEZIALFUNKT.

#### » AUFTAUEN MIT DAMPF

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

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

#### » AUFWÄRMEN MIT DAMPF

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

## » 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.

## » KONSERVIERUNG

Zum Herstellen von Frucht- und Gemüsekonserven.

Wir empfehlen nur frische, hochwertige Früchte und Gemüse zu verwenden. Die Gefäße mit Früchten oder Gemüse befüllen (vorgekocht, wenn möglich) und mit Konservierungsflüssigkeit oder Dosensirup bedecken, oben einen Freiraum von ungefähr 2 cm lassen. Dann die Deckel aufsetzen ohne sie festzudrehen.

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

## » JOGHURT

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

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

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

## » DESINFEKTION




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

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

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

## » ENDBEARBEITUNG

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

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

## » ABPUMPEN

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

## » ENTKALKEN

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

## » DIAMOND CLEAN

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











## MY MENU

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



### LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet:

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

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörtteilen abhängig.

 Rost,  Kuchenform auf Rost,  Backblech,

 Dampfeinsatz,  Blech mit Wasser



# ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



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



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

**Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:**


Tippen Sie auf .

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

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

## ERSTER GEBRAUCH

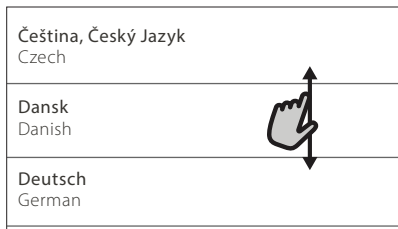
Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

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

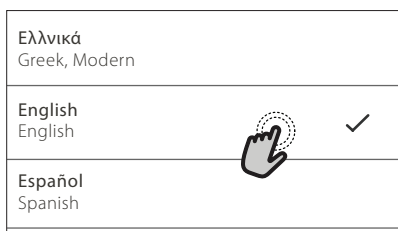
### 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.



- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

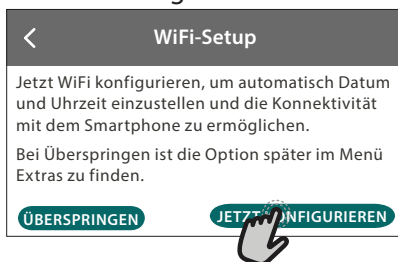


Durch Antippen von  kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

### 2. EINRICHTEN DES WIFI

Die Bauknecht Home Net Funktion ermöglicht Ihnen, den Backofen ferngesteuert von einem Mobilgerät zu bedienen. Um das Gerät für die Fernsteuerung zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Verbindungsherstellung erfolgreich abschließen. Dieser Vorgang ist zur Registrierung Ihres Geräts und zum Anschluss an Ihr Heimnetzwerk erforderlich.

- Tippen Sie auf „JETZT KONFIGURIEREN“, um die Verbindung herzustellen.



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

### ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

Um diese Funktion zu verwenden, benötigen Sie Folgendes: ein Smartphone oder Tablet und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Verwenden Sie bitte Ihr Smartgerät, um zu prüfen, ob das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark genug ist.

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android mit einem 1280 x 720-Bildschirm (oder höhere Auflösung) oder iOS. Sehen Sie wegen der Kompatibilität mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

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

#### 1. Laden Sie die Bauknecht Home Net App herunter

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

#### 2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

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

#### 3. Registrieren Sie Ihr Gerät

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

#### 4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-Connect-Einrichtungsverfahren. Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgeräts mit dem Drahtlosnetzwerk in Ihrer Wohnung.

Wenn Ihr Router WPS 2,0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie „MANUELL“, dann tippen Sie auf „WPS Einrichtung“: Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

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

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

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

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

### 3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

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

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

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

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

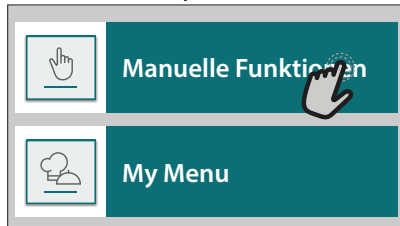
## TÄGLICHER GEBRAUCH

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

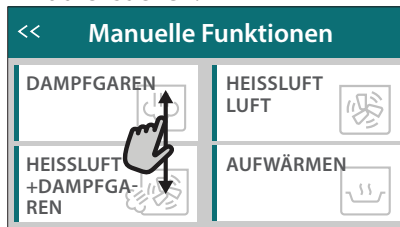
- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen und My Menu Funktionen.

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



- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.



- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

### 2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

#### TEMPERATUR / DAMPFSTUFE

- Durchlaufen Sie die vorgeschlagenen Werte und wählen Sie den von Ihnen benötigten aus.



### 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.

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

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

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

Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie  antippen, um das Vorheizen zu aktivieren.



#### DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer schaltet sich der Ofen automatisch aus.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf „Gardauer einstellen“.



- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER“.

Zum Löschen einer eingestellten Dauer während des Garens, um das Ende des Garvorgangs also manuell zu handhaben, tippen Sie auf den Wert für die Dauer und wählen dann „STOPP“.

### 3. EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN

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

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

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im Menü „MY MENU SPEISENLISTE“ (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im Menü „MY MENU BESONDERE ANLÄSSE“ angezeigt.

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, wählen Sie einfach die Garzeit abhängig von der Menge der Lebensmittel. Der Ofen wählt automatisch die geeignete Funktion und Temperatur, damit schnell und einfach optimale Ergebnisse erzielt werden.

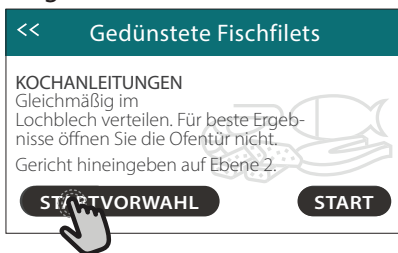
Einige der My Menu-Funktionen erfordern den Gebrauch der Speisensonde. Stecken Sie diese ein, bevor Sie die Funktion auswählen. Befolgen Sie für beste Ergebnisse mit der Sonde die Empfehlungen im entsprechenden Abschnitt.

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

### 4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN


Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die von Ihnen gewünschte Startzeit einzustellen.



- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Zum Programmieren einer verzögerten Garstartzeit muss die Ofenvorheizphase deaktiviert sein: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind als in der Gartabelle angegeben.


Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf .

### 5. DIE FUNKTION STARTEN

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

Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt

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

### 6. VORHEIZEN


Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde.

Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Tür schließen und das Garen starten.

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

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

- Wählen Sie eine Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Tippen Sie auf das  Symbol, um Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

### 7. PAUSE DES GARVORGANGS



Bei einigen My Menu Funktionen müssen während des Garens einige Tätigkeiten ausgeführt werden. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

### 8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bei einigen Funktionen können Sie, nachdem ein Garvorgang fertig ist, diesen als Favoriten speichern und zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen verwenden oder den Garvorgang verlängern.




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

### 9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

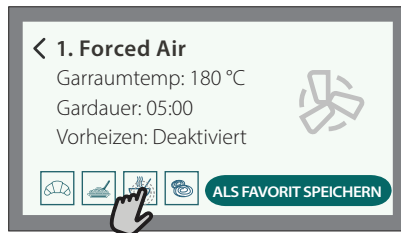
#### ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Nach Ende einer Funktion können Sie  antippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig

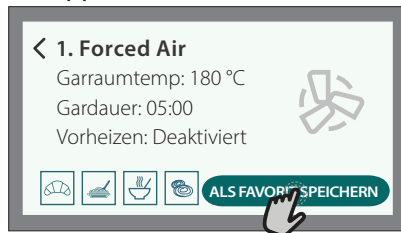
schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

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

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



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



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

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



Das Antippen von 7 ermöglicht Ihnen auch, den Verlauf der zuletzt verwendeten Funktionen anzusehen.

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

### ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

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

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

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

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

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

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

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

## 10. EXTRAS

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

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



### ENTFERNT

Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.

### KÜCHEN-TIMER

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

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie ⚙️ .
- Tippen Sie auf ⌚ .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf „ABLEHNEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf „NEUEN TIMER EINSTELLEN“, um den Timer erneut einzustellen.

### LICHT


Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

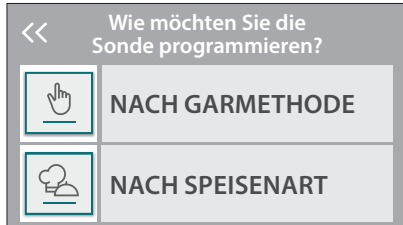
### SONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleisches während des Garvorgangs gemessen werden, um



sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür.

Tippen Sie auf . Sie können zwischen manuellen (nach Garmethode) und My Menu (nach Speisensart) Funktionen wählen, wenn die Verwendung der Sonde gestattet oder gefordert ist.

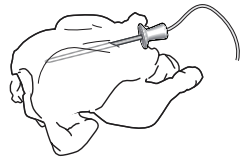


Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird. Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen. Die Sonde kann mithilfe der Bauknecht Home Net App auf Ihrem Mobilgerät ferngesteuert werden.

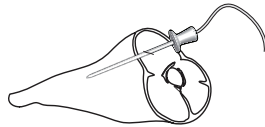
### VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

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

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



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



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

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



### SELBSTREINIGUNG

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

### ABPUMPEN

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

Nachdem die Funktion „ABPUMPEN“ ausgewählt wurde oder dies vom Display angezeigt wird, „START“ antippen und die

angegebenen Maßnahmen befolgen.

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

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

### ENTKALKEN

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

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 240 Minuten.

Die Funktion wird in verschiedene Phasen unterteilt: Entleeren, Entkalken und Spülen. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen und danach „START“ drücken, um jede Phase zu starten.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Füllen des Wasserbehälters mit dem über den Kundendienst erhältlichen Produkt. (bitte befolgen Sie die mit dem Produkt mitgelieferten Anweisungen).

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

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

### TON AUS

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

### BEDIENSPERRE

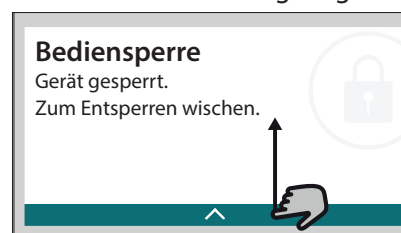
Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das  Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

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



### VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.

### WIFI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.

### INFO

Zum Ausschalten des „Demomodus für Laden“, Rücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.



---

# HILFREICHE TIPPS

---

## KUCHEN UND BROT

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

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

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

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

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

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

## PIZZA

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

## GEHEN LASSEN

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

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

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

## ENERGIESPAREN

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












































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

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

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

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

Diese Restwärme zum Erwärmen von weiteren Speisen verwenden.

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Lasagne	 2	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne *	 2	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
GETREIDE	Naturreis	 3	Salzwasser und Reis in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Reis
	Basmatireis	 3	
	Bulgur	 3	Salzwasser und Getreide in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Bulgur
	Couscous	 3	Salzwasser und Getreide in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous
FLEISCH	Roastbeef 	 2  2	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Kalbsbraten 	 2  2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Schweinebraten 	 2  2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Lammbraten 	 2  2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Knoblauch einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Brathähnchen 	 2  2	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Hähnchenstücke	 3  1	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz mit der Hautseite nach unten verteilen
	Entenbraten 	 2  2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Mit der Brustseite nach unten in den Ofen geben
	Hähnchenfilets gedünstet	 3  1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Hotdog	 3  1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Hackbraten	 2	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Lufteinschlüssen zu vermeiden
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Gebratener Fisch (ganz)	 2	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
	Gedünsteter Fisch (ganz)	 3  1	
	Gedünstete Fischfilets	 3  1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Gedünstete Fischkoteletts	 3  1	
	Fischgratin	 2	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Muscheln	 3  3	Vor dem Garen mit Öl, Pfeffer, Zitrone, Knoblauch und Petersilie würzen. Vermischen Sie alles
	Garnelen	 3  3	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform  
oder Kuchenform  
auf Rost



Backblech







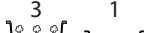
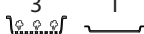
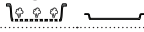
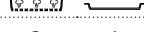
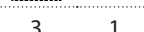

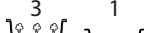
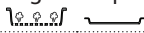
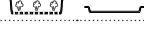
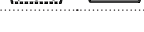







Dampfeinsatz



Speisesonde

\*Tiefkühlkost

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Bratkartoffeln 	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Tiefgefr. Pommes frites * 	Gleichmäßig im Backblech verteilen
		Gefüllte Paprika 	Schneiden Sie die Paprika in Hälften und entfernen Sie die Samen aus dem Inneren. Sind diese sauber, mit einer Mischung aus Hackfleisch, Brösel und geriebenem Käse füllen. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen
		Gefüllte Tomaten 	Schneiden Sie die Kappen von den Tomaten und legen Sie diese beiseite. Höhlen Sie die Tomaten aus und garen Sie den Reis im Tomatenfleisch. Mit Kräutern/Suppe nach Belieben würzen. Wenn der Reis weich ist, abkühlen lassen und die Tomaten großzügig mit dem Risotto füllen. Verschließen Sie die Tomaten vor dem Garen mit den Kappen
	Gemüsegratin	Kartoffelgratin 	In Stücke schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
		Gemüsegratin * 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Gedünstetes Gemüse	Gedünstetes Gemüse * 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Ganze Kartoffeln 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Erbsen 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Möhren 	
		Brokkoli 	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Blumenkohl 	
		Spargel 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Kürbis 	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
Artischocken 		In Hälften schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Rosenkohl 		Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Maiskolben 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen		
HERZHAFTE KUCHEN	Quiche Lorraine 	Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 6 Portionen zu	
BROT	Brötchen 	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens	
	Brötchen * 		
	Sandwich-Laib in Backform 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen	

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform  
oder Kuchenform  
auf Rost



Backblech





















Dampfeinsatz



Speisesonde

\*Tiefkühlkost

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang
PIZZA	Pizza	 2	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 – 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza dünn *	 2	
	Pizza dick *	 2	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststofffolie zu entfernen
	Kalte Pizza	 2	
KUCHEN & GEBÄCK	Biskuit in Kuchenform	 2	Bereiten Sie einen fettfreien Biskuitteig von 700-800 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Kekse / Plätzchen	 2	Bereiten Sie eine Mischung aus 250 g Mehl, 100 g gesalzener Butter, 100 g Zucker und 1 Ei zu. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Obstkuchen	 2	Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und füllen Sie mit 700 - 800 g kleingeschnittenem frischen Obst, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
	Obstkuchen *	 2	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststofffolie zu entfernen
	Muffins	 2	Bereite einen Teig für 10-12 Stück nach Ihren Lieblingsrezept vor und füll die Papierformen aus. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
DESSERT	Bratäpfel	 2	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter
	Früchtekompott	 3  1	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
EIER	Wachsweiches Ei	 3  1	
	Hartes Ei	 3  1	Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken
	Weiches Ei	 3  1	

ZUBEHÖR



\*Tiefkühlkost

# REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

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

Schutzhandschuhe tragen.

Keine Dampfreiniger verwenden.

## AUBENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiner.

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.
- Zum Entfernen der durch das Dämpfen erzeugten Feuchtigkeit, den Ofen abkühlen lassen und anschließend den Garraum mit einem Tuch oder dem mitgelieferten Schwamm abwischen. Es wird empfohlen, die Dampfreinigungsfunktion regelmäßig zu verwenden.

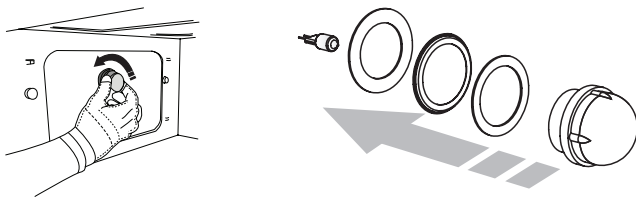
## AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

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

## ZUBEHÖR

- Die meisten Zubehörteile, einschließlich der Laufschiene, können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Den Wasserbehälter vorsichtig mit einem Schwamm und ein wenig pH-neutralem Reinigungsmittel reinigen. Mit Trinkwasser spülen.

Hinweis: Halogenlampen des Typs 10W/12, G4 und T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Lampen sind bei unserem Kundendienst erhältlich. Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.





## WiFi FAQs

### Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

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

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

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

### Welche WPS-Version wird unterstützt?

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Prüfen Sie, ob die von Ihnen verbundenen Geräte die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen.

Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

### Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben dem Haushaltsgerät platzieren.

### Was kann ich tun, wenn meine drahtlose Verbindung das Gerät nicht erreicht?

Sie können spezielle Geräte zur Erweiterung Ihrer WiFi-Heimnetzabdeckung verwenden, beispielsweise Zugangspunkte, WiFi-Repeater und Powerline-Bridge (über Stromnetz) (wird nicht mit dem Gerät geliefert).

### Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein Wireless-Netzwerk herausfinden?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

### Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Zwingen Sie den Router dazu, Ihren WiFi-Netzwerkkanal zu verwenden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

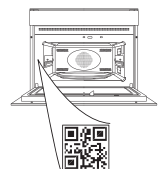
Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

# LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen produziert keinen Dampf.	Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Wasserbehälter leer.	Überprüfen, ob der Wasserbehälter korrekt positioniert wurde und ob er bis zur Markierung „MAX“ mit Strom gefüllt ist, anschließend die erwünschte Funktion erneut starten.
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Das  Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten Sehen Sie im Abschnitt „WiFi FAQs“ nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.

## Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Alternativ können Sie **unserer Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

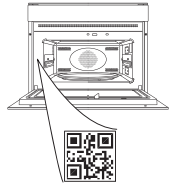




**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**

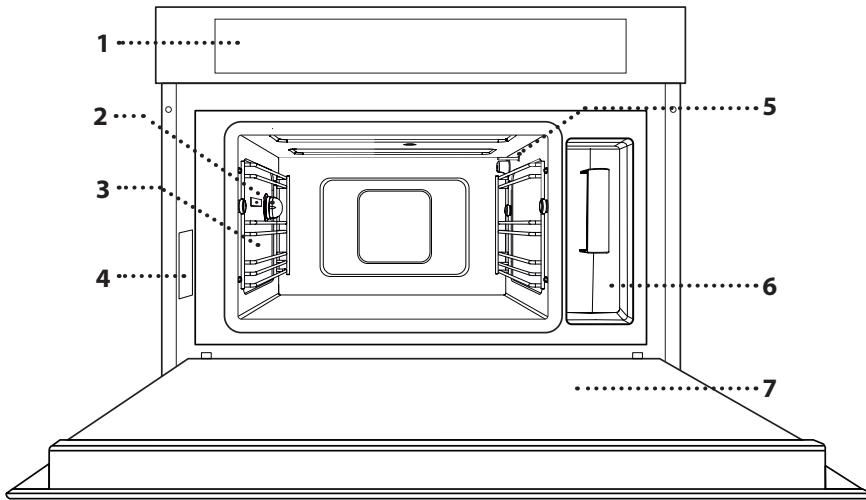
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

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

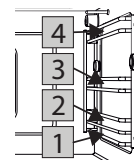


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



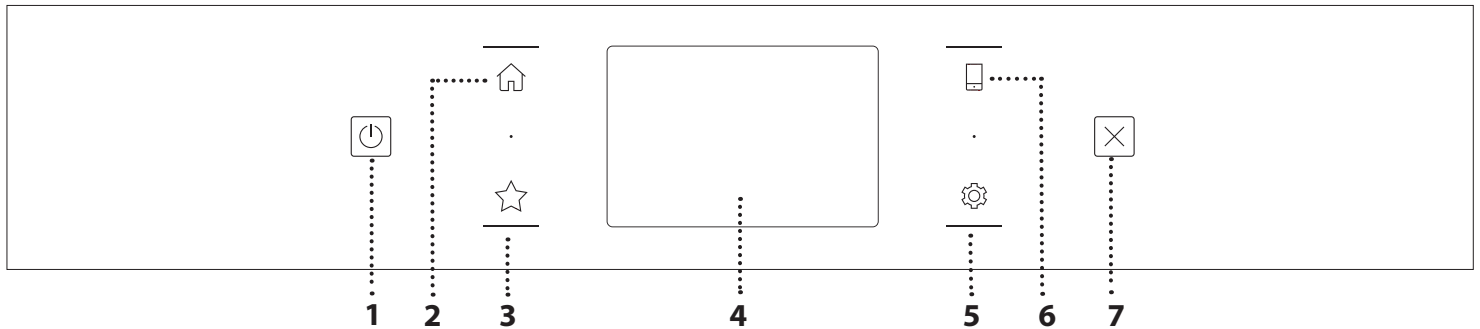
- 1. Control panel
- 2. Light
- 3. Shelf guides



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

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

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



**1. ON / OFF**

For switching the oven on and off.

**2. HOME**

For gaining quick access to the main menu.

**3. FAVORITE**

For retrieving up the list of your favorite functions.

**4. DISPLAY**

**5. TOOLS**

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

**6. REMOTE CONTROL**

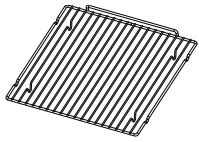
To enable use of the Bauknecht Home Net app.

**7. CANCEL**

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

# ACCESSORIES

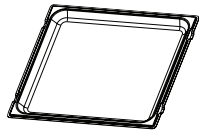
## WIRE SHELF



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

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

## BAKING TRAY



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

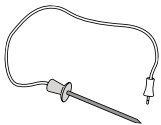
for supporting heat-resistant ovenware as it means you do not have to place items on the bottom of the oven. It collects the cooking juices when placed below the wire shelf or the steam tray.

## STEAM TRAY



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

## FOOD PROBE

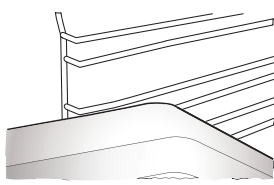
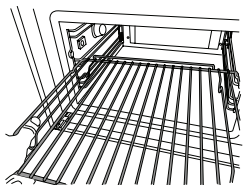


For measuring the core temperature of food during cooking.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

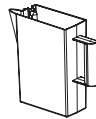
Other accessories, such as the baking tray and the steam tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



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

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

## TANK

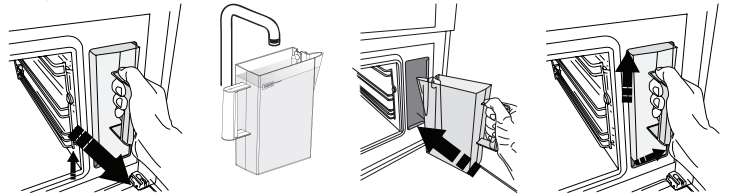


Fill with drinking water every time you use one of the steam functions.

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

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

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



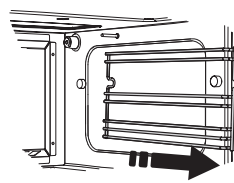
## SPONGE



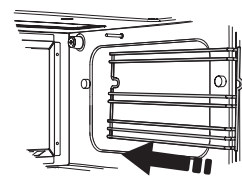
For removing any condensation that forms during cooking. Don't leave it inside the tank.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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



a.



b.

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

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

# FUNCTIONS



## MANUAL FUNCTIONS

### • STEAM

For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.

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

### • FORCED AIR

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

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

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

### • FORCED AIR+STEAM

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

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

### • SPECIALS

#### » STEAM DEFROST

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

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

#### » STEAM REHEAT

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



## » RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

## » PRESERVATION

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

Place the wire shelf on level 2 with the baking tray on the level below and place the jars on the wire shelf. Alternatively, you can place the jars directly on the baking tray. Activate the function. Once finished, tighten the lids on the jars fully (wearing oven gloves or protecting your hands with a heat-resistant cloth when doing so) and then leave them to cool down to room temperature.

## » YOGURTH

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

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

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

## » DISINFECTION



















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

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

Dry all parts thoroughly with a clean cloth before reassembling.

## » FINISHING

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

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

## » DRAIN

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

## » DESCAL

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

## » DIAMOND CLEAN

For making it easier to clean the cooking compartment. Regular use prevents deposits from forming, which could damage the surface.











## MY MENU

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






### HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list:

recipes  , if preheating is needed  , temperature  °C, steam level  , weight  , cooking time  , resting time  , accessories and level  suggested for cooking.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

 Wire Shelf,  cake tin on wire shelf,  baking tray,  steam tray,  tray with water

## HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



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



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

**To go back to the previous screen:**


Tap < .

**To confirm a setting or go to the next screen:**

Tap "SET" or "NEXT".

## FIRST TIME USE

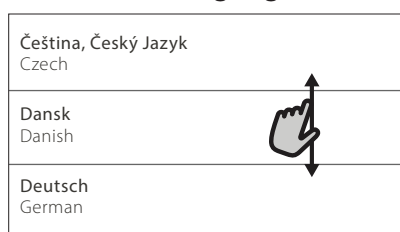
You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

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

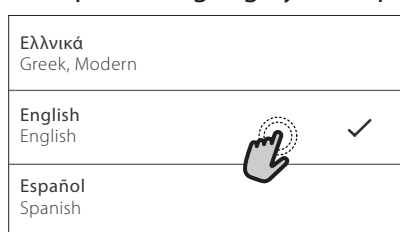
### 1. SELECT THE LANGUAGE

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

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



- Tap the language you require.

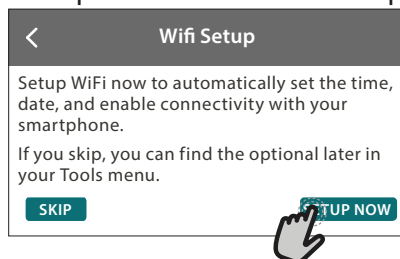


Tapping < will take you back to the previous screen.

### 2. SETTING UP WIFI

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

- Tap "SETUP NOW" to set up the connection.



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

### HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone

or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS. See on the app store compatibility with Android or iOS versions.

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

#### 1. Download the Bauknecht Home Net app

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

#### 2. Create an account

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

#### 3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. For the registration process You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number. Its unique code the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product.

#### 4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home. If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

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

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

The MAC address is displayed for the WiFi module.

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

### 3. SETTING THE TIME AND DATE

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

need to set them manually

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

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

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

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

## 4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.


Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C, ideally using the "Forced Air" function.

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

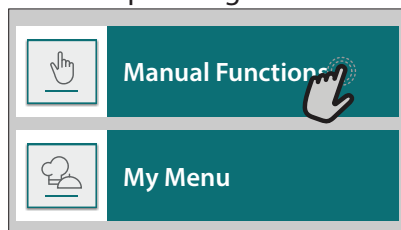
# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

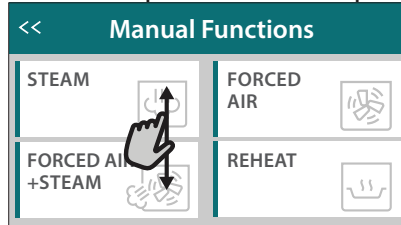
- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and My Menu Functions.

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



- Scroll up or down to explore the list.



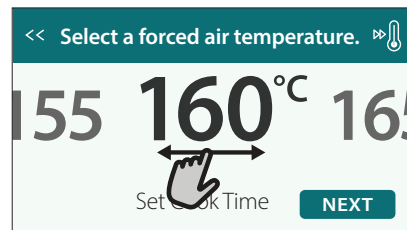
- Select the function you require by tapping it.


## 2. SET MANUAL FUNCTIONS

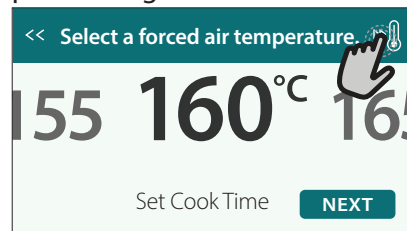
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

### TEMPERATURE / STEAM LEVEL

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



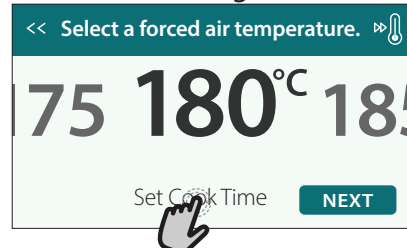
If allowed by the function, you can tap  to activate preheating.



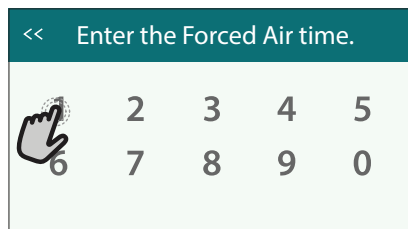
### DURATION

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

- To start setting the duration, tap "Set Cook Time".



- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.



- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select "STOP".

### 3. SET MY MENU FUNCTIONS

The My Menu functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a cooking type from the list.
- Select a function.

Functions are displayed by food categories in the "MY MENU FOOD LIST" menu (see relative tables) and by recipe features in the "MY MENU SPECIAL OCCASIONS" menu.

- Once you have selected a function, simply select the cooking time in relationship with the quantity of food, the oven automatically select the appropriate function and temperature to achieving optimal results quickly and easily.

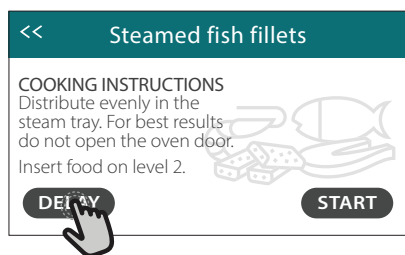
Some of the My Menu Functions require use of the food probe. Plug it in before selecting the function. For best results with the probe, follow the suggestions in the relevant section.

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

### 4. SET START TIME DELAY


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

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



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

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

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

### 5. START THE FUNCTION

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

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

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

- Press  to stop the active function at any time.

### 6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.


Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

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

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Tap  icon to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

### 7. PAUSING COOKING



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

### 8. END OF COOKING

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

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



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

### 9. FAVORITES

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

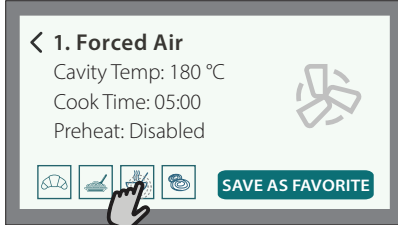
The oven automatically detects the functions you use most often. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

### HOW TO SAVE A FUNCTION

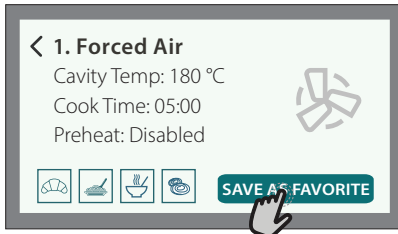
Once a function has finished, you can tap ☆ to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

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

- Tap the icons to select at least one.

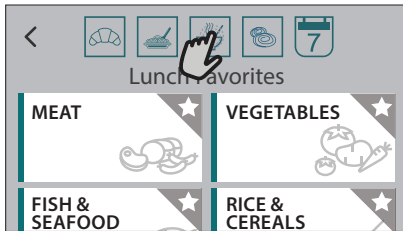


- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.



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

- Tap the meals icon to show the relevant lists



Tapping on 7 also enables you to view your history of most recently used functions.

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

### CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

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

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

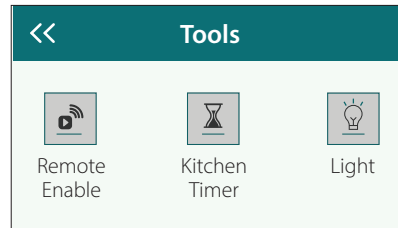
- Press ⚙️.
- Select "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Swipe through the list and tap the desired time.
- Tap the relevant meal to change it.

Each time slot can be combined with one meal only.

## 10. TOOLS

Press ⚙️ to open the "Tools" menu at any time.

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



### REMOTE ENABLE

To enable use of the Bauknecht Home Net app.

### KITCHEN TIMER

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

Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press ⚙️.
- Tap ⌚.

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

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

### LIGHT

To switch on or off the oven lamp.


### PROBE

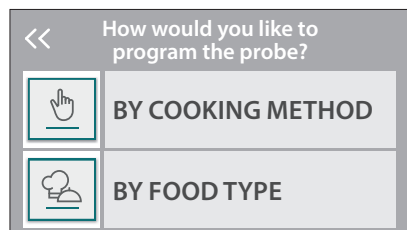
Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The



temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.

Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door.

Tap . You can choose between the manual (by cooking method) and My Menu (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.



Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed. Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

Probe can be controlled remotely using Bauknecht Home Net App on your mobile device.

### USING THE FOOD PROBE

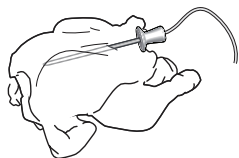
Using the food probe enables you to measure the core temperature of the food during cooking.

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

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

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

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



### SELF CLEAN

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

### DRAIN

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

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

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

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

### DESCALE

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

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

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

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

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

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


### MUTE

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

### CONTROL LOCK

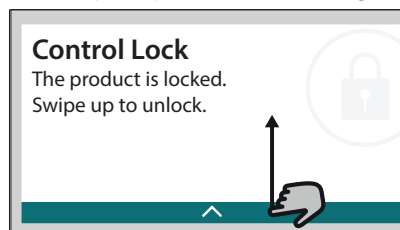
The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

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



### PREFERENCES

For changing several oven settings.

### WIFI

For changing settings or configuring a new home network.

### INFO

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

---

## USEFUL TIPS

---

### CAKES AND BREAD

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

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

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

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

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

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

### PIZZA

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

### PROVING

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

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

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

### SAVING ENERGY

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












































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

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

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


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


# COOKING TABLE

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

## ACCESSORIES

 Wire shelf


























 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Baking tray

 Steam tray


 Food probe

\* Frozen

Food Category / Recipes		Level & Accessories	Cooking Info
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Roasted Potatoes 	2 Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		French Fries Frozen * 	2 Distribute evenly in the baking tray
		Stuffed Peppers 	2 Cut the peppers in half and remove the internal seeds. When clean fill with a mixture of minced meat, breadcrumb and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer
		Stuffed Tomatoes 	2 Slice the tops off the tomatoes and set aside. Scoop out the tomatoes pulp and cook the rice in it. Flavor with herbs / bouillon as you prefer. When the rice is tender, let cool down and fill the tomatoes generously with the risotto. Close with the tomatoes tops before cooking
	Gratin Vegetables	Potatoes Gratin 	2 Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Vegetables Gratin * 	2 Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Steamed Vegetables	Steamed Vegetables * 	3 1 Distribute evenly in the steam tray
		Whole potatoes 	3 1 Distribute evenly in the steam tray
		Peas 	3 1 Distribute evenly in the steam tray
		Carrots 	3 1
		Broccoli 	3 1 Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray
		Cauliflower 	3 1
		Asparagus 	3 1 Distribute evenly in the steam tray
		Squash 	3 1 Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray
		Artichokes 	3 1 Cut in half. Distribute evenly in the steam tray
		Brussel Sprouts 	3 1 Distribute evenly in the steam tray
Corn on Cob 	3 1 Distribute evenly in the steam tray		
SALTY CAKES	Quiche Lorraine 	2 Line a baking pan with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 6 portions	
BREAD	Rolls 	2 Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function	
	Rolls * 	2	
	Sandwich Loaf in Tin 	2 Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray	
PIZZA	Pizza 	2 Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
	Thin Pizza * 	2	
	Thick Pizza * 	2 Take out from packaging being careful to remove any plastic foil	
	Chilled Pizza 	2	

ACCESSORIES

 Wire shelf















 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Baking tray

 Steam tray


 Food probe

\* Frozen

Food Category / Recipes	Level & Accessories	Cooking Info	
CAKES & PASTRIES	Sponge Cake in Tin	2 	Prepare a fatless sponge cake batter of 700-800g. Pour into lined and greased baking pan
	Cookies	2 	Make a batch of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and distribute evenly on the baking tray
	Fruit Pie	2 	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line a baking pan with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
	Fruit Pie *	2 	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Muffins	2 	Prepare a batter for 10-12 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray
DESSERTS	Baked Apples	2 	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter
	Fruit Compote	3  1 	Peel and core the fruit. Cut in pieces and distribute evenly in the steam tray
EGGS	Medium Egg	3  1 	If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water
	Hard Egg	3  1 	
	Soft Egg	3  1 	

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Baking tray

 Steam tray

 Food probe

\* Frozen

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

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

Wear protective gloves.

Do not use steam cleaners.

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues.
- To remove the moisture generated by steaming, leave the oven to cool and then wipe the compartment with a cloth or the sponge provided. We recommend using the "Steam Cleaning" function regularly.

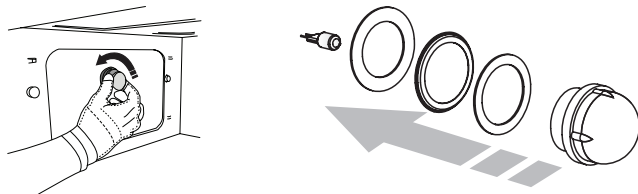
## REPLACING THE LIGHT

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

## ACCESSORIES

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

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





---

## WIFI FAQs

---

### Which WiFi protocols are supported?

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

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

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

### Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

the appliance.

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

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

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

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

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

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

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

Some settings take several seconds to appear in the app.






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

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

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

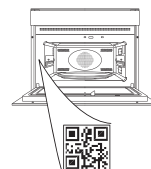
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The oven is not producing steam.	Tank not inserted correctly. Tank empty.	Check whether the tank has been placed in the correct position and whether it is filled with drinking water up to the "MAX" mark, then start the function you require again.
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.

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

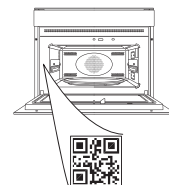
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification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





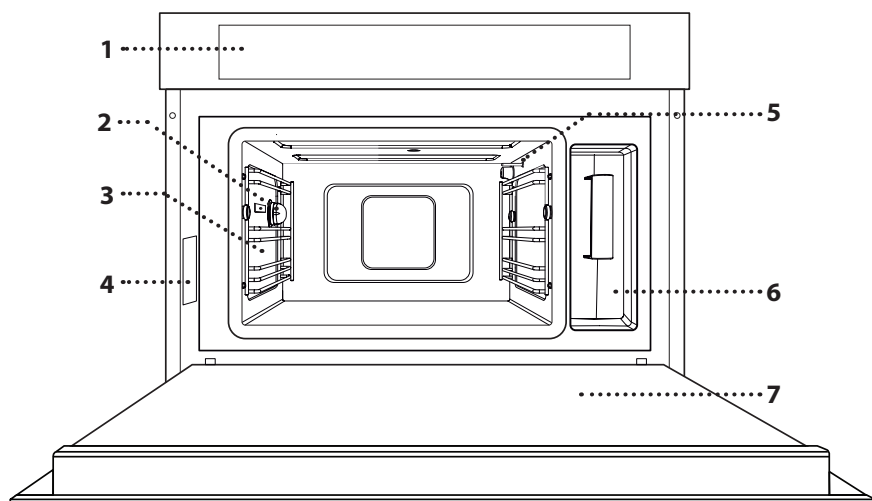
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**  
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

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

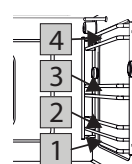


**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



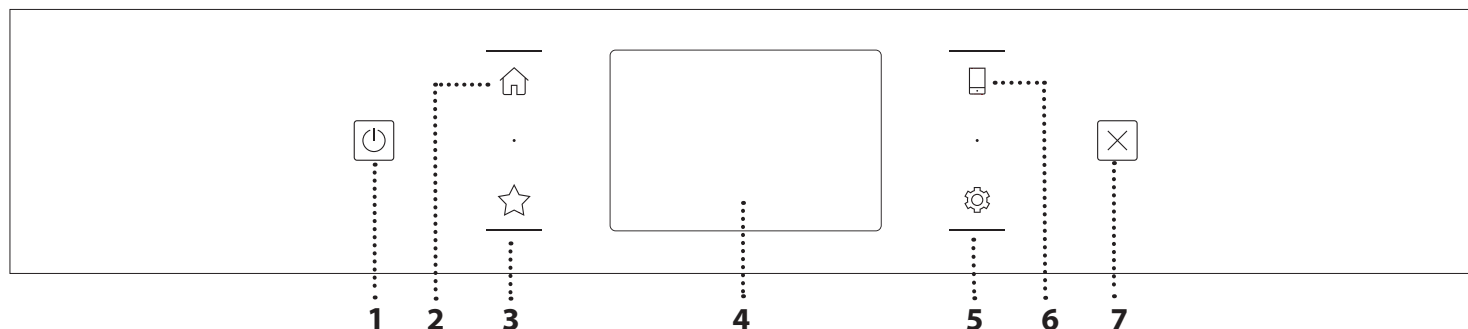
1. Panneau de commande
2. Éclairage
3. Guides pour les grilles



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

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

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



### 1. MARCHE / ARRÊT

Pour allumer ou éteindre le four.

### 2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

### 3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

### 4. ÉCRAN

### 5. OUTILS

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

### 6. TÉLÉCOMMANDE

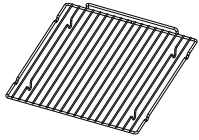
Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.

### 7. ANNULATION

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

# ACCESSOIRES

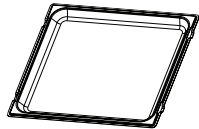
## GRILLE MÉTALLIQUE



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

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

## PLAQUE DE CUISSON



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

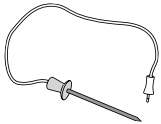
pains et pâtisseries. Elle est aussi utile pour supporter les plats allant au four, vous évitant ainsi d'avoir à les placer au fond du four. Elle récupère les jus de cuisson lorsqu'elle est placée sous la grille métallique ou le panier vapeur.

## PANIER VAPEUR



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

## SONDE POUR ALIMENTS

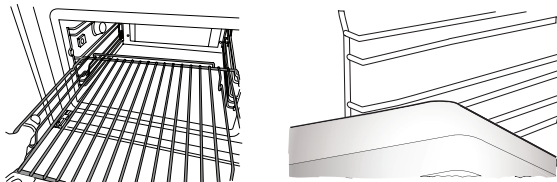


Pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

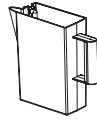
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontale, de la même manière que la grille métallique.



Le nombre et le type d'accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté.

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

## RÉSERVOIR

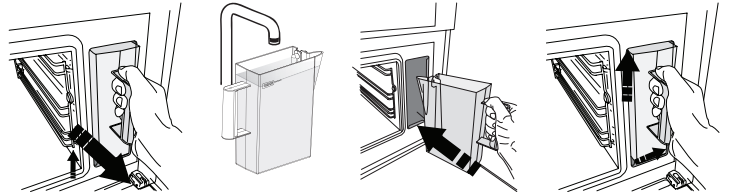


Remplir avec de l'eau potable chaque fois que vous utilisez une des fonctions vapeurs.

Le réservoir est facilement accessible lorsque la porte est ouverte. Retirez-le en le soulevant légèrement vers le haut et

en le tirant vers vous. Avant de placer le réservoir dans son support, assurez-vous que le tube d'eau est correctement installé dans la cavité sur le bord supérieur du réservoir.

Remplissez le réservoir jusqu'à la marque « MAX » et placez-le dans son support : Le haut et le côté droit du réservoir devraient être en contact avec les côtés du support. Insérez complètement le réservoir et poussez-le ensuite vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Videz le réservoir après chaque utilisation. Enlevez aussi l'eau qui se trouve dans le tube.



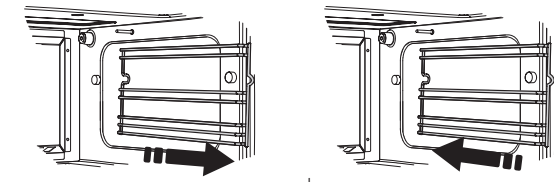
## ÉPONGE



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

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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



D'autres accessoires qui ne sont pas fournis peuvent être achetés séparément auprès du Service Après-Vente.

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

# FONCTIONS



## FONCTIONS MANUELLES

### • VAPEUR

Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.

Aliment	Température (°C)	Temps (min)	Niveau
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Terrine de poisson	75 - 80	60 - 90	2 1
Œufs durs	90	20 - 25	3
Betterave	100	50 - 60	3 1
Choux rouge	100	30 - 35	3 1
Choux blanc	100	25 - 30	3 1
Haricots blancs	100	75 - 90	3 2/1

### • AIR PULSÉ

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

Aliment	Préchauffage	Température (°C)	Temps (min)	Niveau
Gâteaux	Oui	160	35 - 40	2
Biscuits	Oui	150 - 165	12 - 15	2
Choux buns (Chouquettes)	Oui	190 - 200	25 - 30	2
Roulés à la confiture	Oui	230	7 - 8	2
Quiche et tarte	Oui	180 - 190	35 - 40	2
Pâte feuilletée	Oui	180 - 190	15 - 20	2
Ailes de poulet surgelées	Oui	190 - 200	15 - 18	2

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

### • AIR PULSÉ + VAPEUR

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

Aliment	Température (°C)	Niveau	Temps (min)	Niveau
Pain	180 - 190	Bas - Moyen	35 - 40	2
Poitrine de dinde	200 - 210	Moyen	50 - 60	2 1
Côtes	160 - 170	Mini	80 - 90	2 1
Poisson rôti	190 - 200	Mini	15 - 25	2 1
Légumes rôtis	200 - 210	Moyen - Élevé	20 - 30	2 1

### • FONCTIONS SPÉCIALES

#### » DÉCONGÉLATION À LA VAPEUR

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

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

#### » RÉCHAUFFAGE À LA VAPEUR

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



## » LEVÉE

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

## » CONSERVATION

Pour faire des conserves de fruits ou de légumes.

Nous recommandons de l'utiliser que des fruits et légumes frais, de bonne qualité. Remplissez les pots de fruits ou de légumes (précuits de préférence), ajoutez du liquide ou sirop de conservation, et laissez environ 2 cm au haut. Placez ensuite les couvercles sans les serrer.

Placez la grille au 2e niveau, avec une lèchefrite en dessous, et placez les pots sur la grille métallique. Vous pouvez aussi placer les pots directement sur la lèchefrite. Lancez la fonction. Une fois terminé, bien serrer les couvercles des pots (portez des gants de cuisine ou protégez vos mains avec un linge résistant à la chaleur durant cette opération) et laissez-les refroidir à la température ambiante.

## » YOGOURT

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

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

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

## » STÉRILISATION






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

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

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

## » FINITION

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

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

## » VIDANGE

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

## » DÉTARTRAGE

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

## » DIAMOND CLEAN

Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson. L'utilisation régulière prévient l'accumulation de dépôts qui pourraient endommager la surface.











## MY MENU

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

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent :

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

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

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

## COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



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



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

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur < .

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

## PREMIÈRE UTILISATION

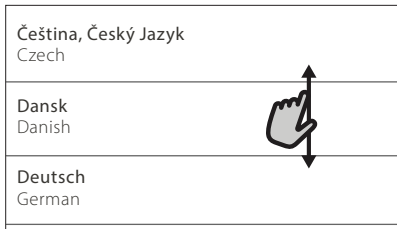
Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

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

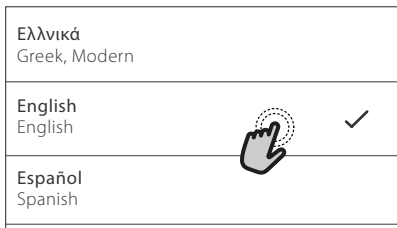
### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

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



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

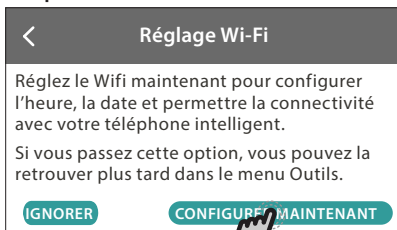


En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

### 2. CONFIGURATION WIFI

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

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour paramétrer la connexion.



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

### COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

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

Conditions requises minimales.

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

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

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

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

#### 2. Créer un compte

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

#### 3. Enregistrez votre appareil

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

#### 4. Connexion au Wi-Fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile.

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

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

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

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être

réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

### 3. 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.

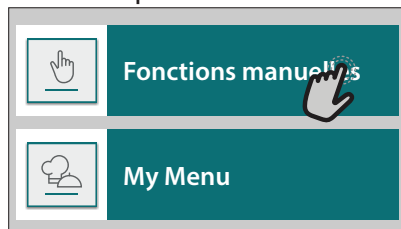
## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

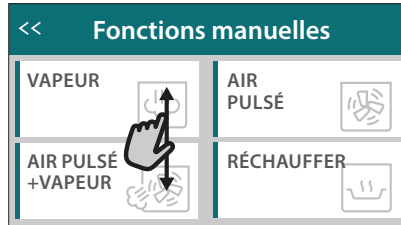
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions Manuelles et My Menu.

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



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



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

### 2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

#### TEMPÉRATURE / NIVEAU DE VAPEUR

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.



### 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.

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

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

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

Si cela est autorisé par la fonction, vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.



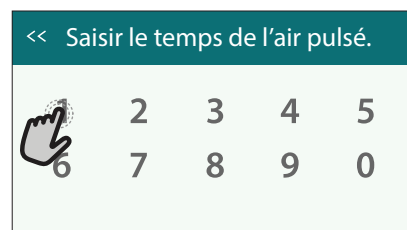
#### DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

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



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



- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

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

### 3. RÉGLAGE DES FONCTIONS MY MENU

Les fonctions My Menu vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnées par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir un type de recette dans la liste.
- Sélectionner une fonction.

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

- Une fois la fonction sélectionnée, il suffit de choisir le temps de cuisson en fonction de la quantité d'aliments, le four sélectionne automatiquement la fonction et la température appropriées pour obtenir des résultats optimaux rapidement et facilement.

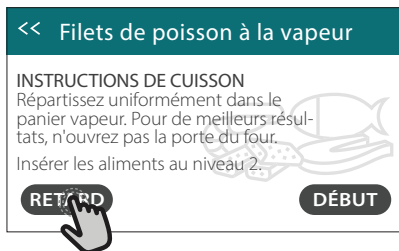
Certaines des Fonctions My Menu nécessitent une sonde à viande. La brancher avant de choisir la fonction. Pour de meilleurs résultats avec la sonde, suivez les suggestions dans la section pertinente.

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

### 4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ


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

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de début ou l'heure de fin requise.



- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

Pour programmer une heure de début de cuisson différée, la phase de préchauffage du four doit être désactivée : Le four atteindra la température désirée progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.


Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur .

### 5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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

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

### 6. PRÉCHAUFFAGE

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


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

- Ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte et commencez la cuisson.

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

Vous pouvez changer les réglages par défaut de l'option préchauffage

pour les fonctions de cuisson qui vous permettent de le faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Appuyez sur l'icône  pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

### 7. PAUSE DE LA CUISSON

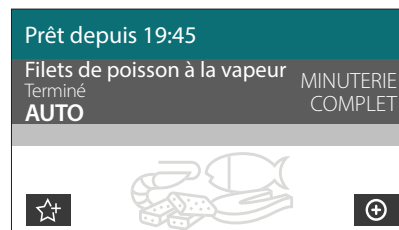
Certaines des fonctions My Menu nécessiteront la réalisation de certaines actions pendant la cuisson.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

### 8. FIN DE CUISSON

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

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



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

### 9. FAVORIS

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

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

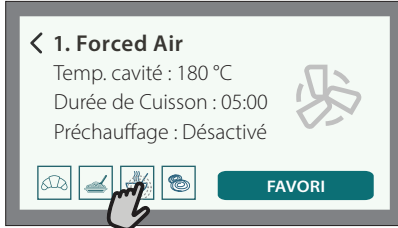


## COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

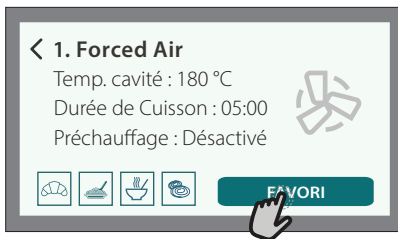
Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur ☆ pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures favorites de repas, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.



- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.



Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur ☆ :

Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

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



En appuyant sur 7 vous pouvez visualiser l'historique des fonctions les plus récemment utilisées.

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

## CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des

fonctions que vous avez enregistrées :

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

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

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

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

## 10. OUTILS

Appuyez sur ⚙️ pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment.

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



### ACTIVATION À DISTANCE

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

### MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur ⚙️.
- Appuyez sur ⌚.

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

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

### ÉCLAIRAGE


Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

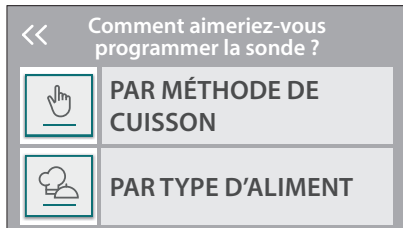


## SONDE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte.

Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four.

Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et My Menu (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.



Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

La sonde peut être commandée à distance à l'aide de l'application Bauknecht Home Net

sur votre dispositif mobile.

## UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

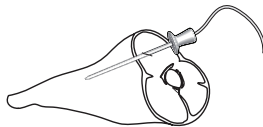
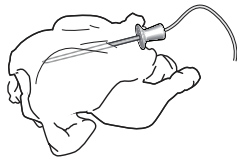
L'utilisation de la sonde vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson.

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

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

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

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



## AUTONETTOYAGE

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

## VIDANGE

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

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

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

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

## DÉTARTRAGE

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

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

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

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

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

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

## SILENCE

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

## VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.



## PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.

## WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

## INFOS

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

---

## CONSEILS UTILES

---

### GÂTEAUX ET PAIN

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

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

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

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

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

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

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

### PIZZA

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

### LEVAGE DE LA PÂTE

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

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

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

### ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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

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

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres aliments.



# TABLEAU DE CUISSON

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
RAGÔT ET PÂTES AU FOUR	Lasagnes	2	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Lasagnes *	2	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
CÉRÉALES	Riz brun	3	Ajoutez de l'eau salée et du riz dans la lèche-frite. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse de riz
	Riz basmati	3	
	Boullgour	3	Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la lèche-frite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de boullgour
	Couscous	3	Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la lèche-frite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous
VIANDES	Rôti de bœuf	2 2	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de veau	2 2	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de porc	2 2	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Agneau rôti	2 2	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et de l'ail haché. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Poulet rôti	2 2	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
	Morceaux de poulet	3 1	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur avec le côté peau vers le bas
	Canard rôti	2 2	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et du paprika. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le bas
	Escalopes de poulet vapeur	3 1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Hot Dog	3 1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Pain de viande	2	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
POISSONS & FRUITS DE MER	Poisson entier rôti	2	
	Poisson entier cuit à la vapeur	3 1	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
	Filets de poisson à la vapeur	3 1	
	Filets de poisson à la vapeur	3 1	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Gratin de poisson	2	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Moules	3 3	Assaisonnez avec de l'huile, du poivre, du citron, de l'ail et du persil avant la cuisson. Mélangez
	Crevettes	3 3	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur

ACCESSOIRES

Grille métallique































Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Plaque de cuisson

Panier vapeur

Sonde pour aliments

\* Produits surgelés

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre rôties 	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four	
		Frites surgelées *	Répartissez uniformément dans la lèchefrite	
		Piments farcis 	Coupez les poivrons à moitié et enlevez les graines à l'intérieur. Une fois propre, remplissez-les d'un mélange de viande hachée, de chapelure et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts	
		Tomates farcies 	Tranchez les chapeaux des tomates et mettez-les de côté. Creusez la chair des tomates et faites cuire le riz à l'intérieur. Aromatisez avec des herbes / du bouillon selon vos goûts. Quand le riz est tendre, laissez-le refroidir et remplissez généreusement les tomates avec le risotto. Fermez avec les chapeaux des tomates avant la cuisson	
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre 	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage	
		Gratin de légumes *	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique	
	Légumes cuits à la vapeur	Légumes cuits à la vapeur *	 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Pommes de terre entières	 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Petits pois	 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Carottes	 	
		Brocoli	 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Chou-fleur	 	
		Asperges	 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Courge	 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
Artichauts		 	Coupez à moitié. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Choux de Bruxelles		 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Épi de maïs	 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur		
GÂTEAUX SALÉS	Quiche Lorraine 	Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 6 portions		
PAIN	Petits pains 	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four		
	Petits pains *			
	Gâteau de pain 	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson		

ACCESSOIRES

 Grille métallique



















 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Plaque de cuisson

 Panier vapeur

 Sonde pour aliments


\* Produits surgelés

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
PIZZA	Pizza	2 	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza fine *	2 	
	Pizza épaisse *	2 	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Pizza froide	2 	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise en moule	2 	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 700-800 g. Versez dans un moule chemisé et graissé
	Biscuits	2 	Faites une pâte à partir de 250 g de farine, 100 g de beurre salé, 100 g de sucre, 1 œuf. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le moule
	Tarte aux fruits	2 	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et remplissez de 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
	Tarte aux fruits *	2 	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Muffins	2 	Préparez une préparation pour 10-12 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
DESSERTS	Pommes au four	2 	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre
	Compote de fruits	3  1 	Pelez et évidez les fruits. Coupez en morceaux et répartissez uniformément sur le plateau vapeur
ŒUFS	Œuf moyen	3  1 	
	Œuf dur	3  1 	Si les œufs doivent être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide
	Œuf mollet	3  1 	

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Plaque de cuisson

 Panier vapeur

 Sonde pour aliments

\* Produits surgelés



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

Utilisez des gants de protection.

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

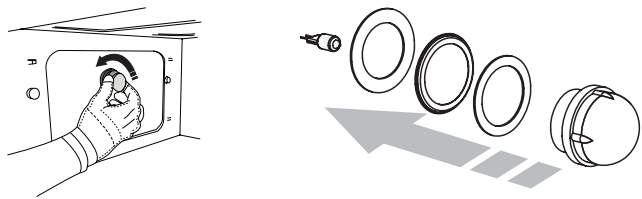
- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibras humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
- Laissez le four refroidir et essuyez le compartiment avec un linge ou l'éponge fournie pour enlever l'humidité laissée par la vapeur. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Nettoyage à la vapeur » régulièrement.

## REEMPLACER L'AMPOULE

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



## ACCESSOIRES

- La majorité des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, incluant les supports de grille.
- Nettoyez soigneusement le réservoir avec une éponge et un peu de détergent à pH neutre. Rincez avec de l'eau potable.

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

## Faq Wifi

### Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

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

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

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

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

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

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

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

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

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

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

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






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

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

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

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

# DÉPANNAGE

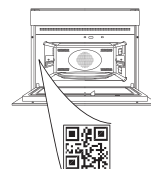
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F »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



\* Disponible sur certains modèles uniquement

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

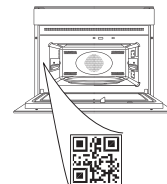
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer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



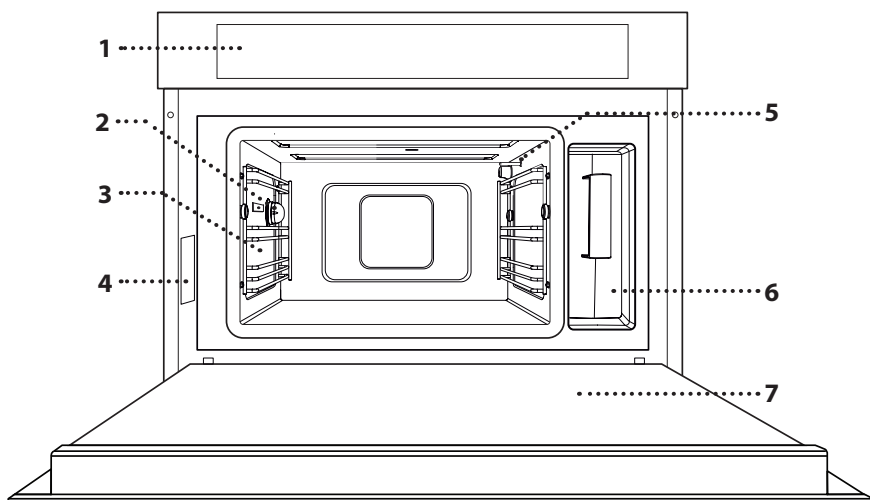
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT**

Voor uitgebreidere assistentie kunt u uw product registreren op [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

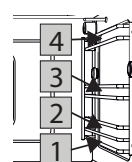
**SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE**



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

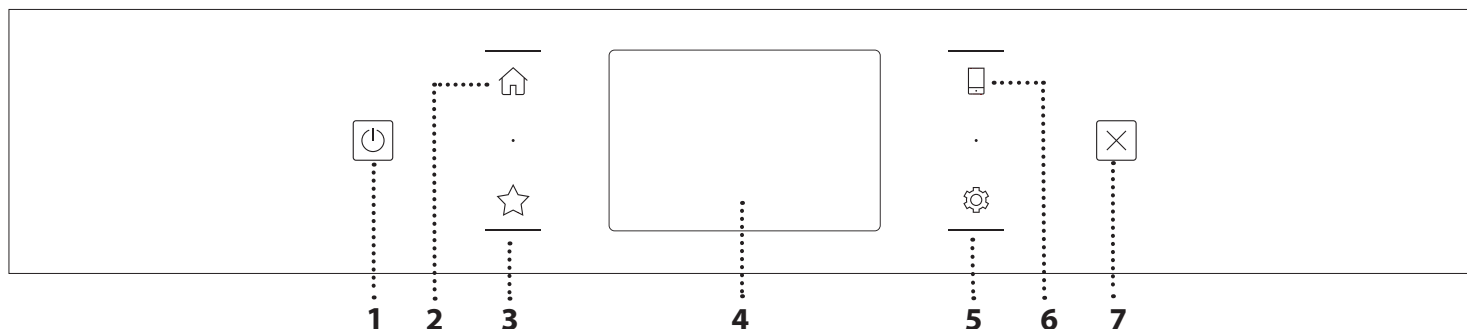
**PRODUCTBESCHRIJVING**

1. Bedieningspaneel
2. Lamp
3. Plankgeleiders



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

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

**BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL****1. AAN / UIT**

Om de oven aan en uit te draaien.

**2. HOOFDMENU**

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

**3. FAVORIET**

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

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

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

**6. AFSTANDBEDIENING**

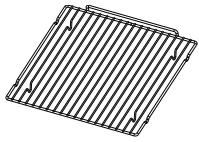
Om het gebruik van de Bauknecht Home Net-app mogelijk te maken.

**7. ANNULEREN**

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

# ACCESSOIRES

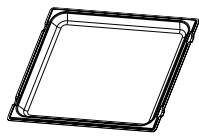
## ROOSTER



Om de warme lucht goed te laten circuleren. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal

op te plaatsen. Wanneer het voedsel rechtstreeks op het rooster geplaatst wordt, moet de bakplaat eronder geschoven worden. Kan ook bovenop de bakplaat of de stoombak op hetzelfde niveau geplaatst worden.

## BAKPLAAT



Wordt gebruikt als bakplaat met de functies "Turbohete lucht" en "Turbohete lucht+stoom" voor het bereiden van vlees, vis, groenten of verschillende soorten brood en

gebakjes. Is ook handig voor het ondersteunen van hittebestendig ovengerei, zodat u de schotels niet rechtstreeks op de bodem van de oven hoeft te plaatsen. De plaat vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster of de stoombak geplaatst wordt.

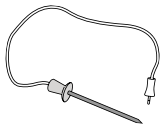
## STOOMBAK



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

op te vangen.

## VOEDSELSONDE

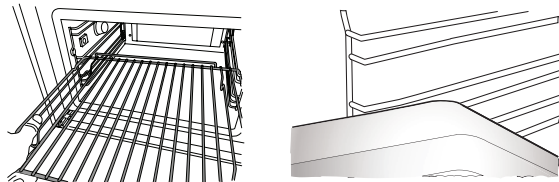


Om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

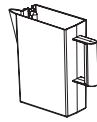
Andere accessoires, zoals de bakplaat en de stoombak, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.



Het aantal en het type accessoires kan variëren, afhankelijk van het aangeschafte model.

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

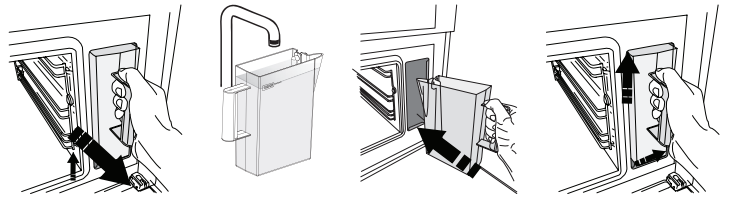
## RESERVOIR



Telkens wanneer u een van de stoomfuncties gebruikt met drinkwater vullen.

Het reservoir kan makkelijk bereikt worden door de deur te openen. Verwijder het door het een beetje naar boven te heffen en dan naar u toe te trekken. Zorg voordat het waterreservoir in de houder wordt geplaatst dat de waterslang goed in de holte in de bovenste rand van het reservoir is geplaatst.

Vul het reservoir tot aan het merkteken "MAX" en plaats het in de houder: De boven- en rechterzijde van het reservoir moeten de zijkanten van de houder raken. Breng het reservoir volledig in en duw het omlaag tot u een klik hoort. Leeg het reservoir na elk gebruik. Ook het slangetje moet goed geleidigd worden.



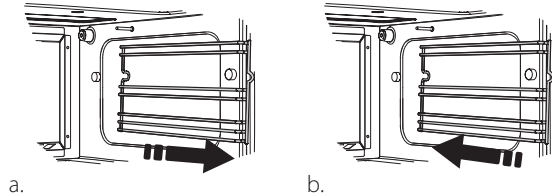
## SPONS



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

## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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



Niet meegeleverde accessoires kunnen apart worden aangeschaft bij de Klantenservice.

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



# FUNCTIES



## HANDMATIGE FUNCTIES

### • STOMEN

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.

Voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd	Niveau
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Visterrine	75 - 80	60 - 90	2
Gekookte eieren	90	20 - 25	3
Beetwortel	100	50 - 60	3 1
Rode kool	100	30 - 35	3 1
Witte kool	100	25 - 30	3 1
Witte bonen	100	75 - 90	3 2/1

### • HETELUCHT

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

Voedsel	Deur	Temperatuur (°C)	Tijd	Niveau
Gateaux (gebak)	Ja	160	35 - 40	2
Koekjes	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Soesjes	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Zwitserse broodjes	Ja	230	7 - 8	2
Hartige taart	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Bevroren kippenvleugels	Ja	190 - 200	15 - 18	2

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

### • HETELUCHT + STOOM

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

Voedsel	Temperatuur (°C)	Stoom	Tijd	Niveau
Brood	180 - 190	Laag - Medium	35 - 40	2
Kalkoenborst	200 - 210	Medium	50 - 60	2 1
Spareribs	160 - 170	Laag	80 - 90	2 1
Geroosterde vis	190 - 200	Laag	15 - 25	2 1
Geroosterde groenten	200 - 210	Gemiddeld - Hoog	20 - 30	2 1

### • SPECIALITEITEN

#### » STOOM ONTDOOIE

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

Voedsel	Temperatuur (°C)	Stoom	Tijd	Niveau
Vlees	Gehakt	500	25 - 30	30 - 35
	Gesneden			20 - 25
Gevogelte	Braadworst	450	10 - 15	10 - 15
	Heel	1000	60 - 70	40 - 50
Vis	Filets	500	25 - 30	20 - 25
	Kippenpoten		30 - 35	25 - 30
Groenten	Heel	600	30 - 40	25 - 30
	Filets	300	10 - 15	10 - 15
Brood	Portie	400	20 - 25	20 - 25
	Portie	300	25 - 30	20 - 25
Fruit	Kip in stukken	400	10 - 15	5 - 10
	Heel brood	500	15 - 20	25 - 30
Brood	Sneden brood	250	8 - 12	5 - 10
	Broodjes / bolletjes		10 - 12	5 - 10
Fruit	Taart	400	8 - 10	15 - 20
	Gemengd	400	10 - 15	5 - 10
Fruit	Bessen	250	5 - 8	3 - 5

#### » STOOM OPNIEUW OPWARMEN

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

## » RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

## » CONSERVERING

Om conserven te bereiden met fruit en groenten. We raden aan om alleen verse groenten en fruit van goede kwaliteit te gebruiken. Vul de potten met fruit of groenten (voorgekookt, indien mogelijk) en vul aan tot 2 cm van de rand met bewaardvloeistof of inmaaksiroop. Plaats de deksels losjes op de potten zonder vast te draaien. Plaats het rooster op niveau 2 met de bakplaat eronder en plaats de potten op het rooster. Anders kunt u de potten ook rechtstreeks in de bakplaat zetten. De functie inschakelen. Wanneer het klaar is, draait u de deksels stevig vast op de potten (draag ovenwanten of bescherm uw handen met een hittebestendige doek). Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

## » YOGHURT

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

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

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



















## » ONTSMETTING

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

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

## » VOLTOOIEN

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

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

## » AFVOEREN

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

## » ONTKALKEN

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

## » DIAMOND CLEAN

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



## MY MENU

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

### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden:

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

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

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

 Rooster,  taartvorm op rooster,  bakplaat,

 stoombak,  plaat met water

## GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



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



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

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


Raak < aan.

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

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

## EERSTE GEBRUIK

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

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

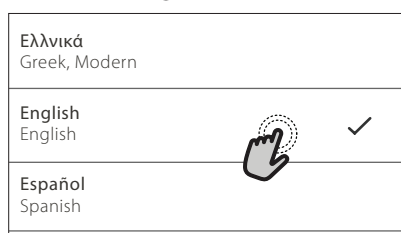
### 1. DE TAAL SELECTEREN

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

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



- Raak de gewenste taal aan.



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

### 2. WIFI INSTELLEN

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

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



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

### DE VERBINDING INSTELLEN

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

Minimumvereisten.

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

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

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

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

#### 2. Een account aanmaken

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

#### 3. Uw apparaat registreren

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

#### 4. Met wifi verbinden

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

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

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

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

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

De 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.

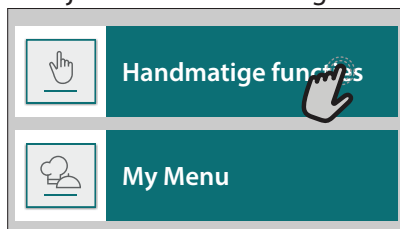
## DAGELIJKS GEBRUIK

### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

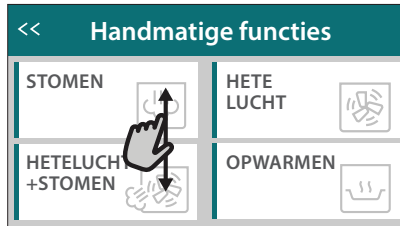
- Druk op  of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

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

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



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



- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

### 2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

#### TEMPERATUUR / STOOMNIVEAU

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

### 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.

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

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

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

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

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



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



#### DUUR

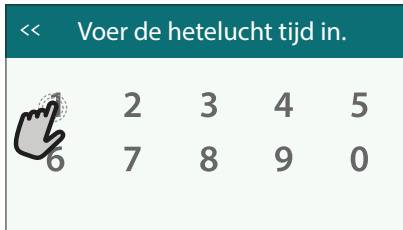
Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimedede modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

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



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





- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

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

### 3. MIJN MENU-FUNCTIES INSTELLEN

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

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

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

- Zodra u een functie heeft gekozen, selecteert u gewoon de bereidingstijd in verhouding tot de hoeveelheid voedsel. De oven selecteert automatisch de juiste functie en temperatuur om snel en eenvoudig optimale resultaten te bereiken.

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

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

### 4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

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

- Druk op "UITSTEL" om de gewenste starttijd in te stellen.



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

Om een uitgestelde starttijd te programmeren moet de voorverwarmfase van de oven uitgeschakeld zijn: De oven zal de

gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

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

### 5. START DE FUNCTIE

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

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

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

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

### 6. VOORVERWARMING

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

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

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

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

U kunt de standaardinstelling voor het voorverwarmen wijzigen

voor bereidingsfuncties waarbij u dit handmatig kunt doen.

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

### 7. HET BEREIDEN PAUZEREN

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

### 8. EINDE BEREIDINGSTIJD

er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

In sommige functies kan u na de bereiding deze als favoriet opslaan en later snel gebruiken met dezelfde instellingen of de bereiding verlengen.



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



## 9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

### EEN FUNCTIE OPSLAAN

Nadat een functie is voltooid, kunt u ☆ aanraken om ze op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

Met het display kunt u de functie opslaan door maximaal 4 favoriete maaltijd tijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

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



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



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

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



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

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

### INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Raak "BEWERKEN" aan.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "VOLGENDE" aan: Op het display worden de nieuwe

eigenschappen getoond.

- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen. In het favorietenscherf kunt u ook eerder opgeslagen functies verwijderen:

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

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

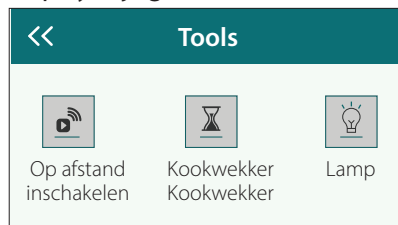
- Druk op ⚙️.
- Selecteer ☰ "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijd tijden" aan.
- Veeg door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

## 10. TOOLS

Druk op eender welk moment op ⚙️ om het "Tools"-menu te openen.

Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.



### OP AFSTAND INSCHAKELEN

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

### KOOKWEKKER

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

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

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

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op ⚙️.
- Raak ⌚ aan.

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

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


### LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

## SONDE

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

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

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



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

De sonde kan op afstand worden bediend met Bauknecht Home Net

App op uw mobiele apparaat.

## DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

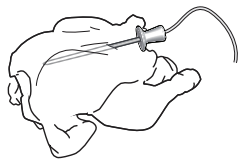
Gebruik de gaarthermometer om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

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

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

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

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



## ZELFREINIGING

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

## AFVOEREN

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

Zodra u de functie "AFVOEREN" heeft geselecteerd of wanneer

het display het aangeeft, raakt u "START" aan en voert u de aangegeven handelingen uit.

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

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

## ONTKALKEN

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

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

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

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

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

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

## STIL

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

## BEDIENINGSVERGRENDING

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

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool  aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

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



## VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.

## WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.

## INFO

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

---

## NUTTIGE TIPS

---

### CAKES EN BROOD

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

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

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

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

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

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

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

### PIZZA

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem.

### RIJZEN

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

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

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

### ENERGIEBESPARING

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

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












































De oven niet voorverwarmen als dit niet nodig is. Door het voedsel in kleine, even grote stukken te snijden kunt u de bereidingstijden beperken en daardoor energie besparen.

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

Gebruik deze restwarmte om ander voedsel op te warmen.



# BEREIDINGSTABEL

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

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Bakplaat



































Stoombak



Voedselsonde

\* Ingevroren



















Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Bereidingsinformatie	
GROENTEN	Geroosterde groenten	Geroosterde aardappelen	2 	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
		Diepvriesfrites *	2 	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
		Gevulde Paprika's	2 	Snijd de paprika's door en verwijder de zaden erin. Vul na het reinigen met een mengsel van gehakt vlees, broodkruimels en geraspte kaas. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze
		Gevulde Tomaten	2 	Snijd het bovenste plakje van de tomaat af en leg opzij. Schep de tomatenpulp eruit en kook de rijst erin. Breng op smaak met kruiden / bouillon naar keuze. Wanneer de rijst zacht is, laat u hem afkoelen. Vul de tomaten overvloedig met de gekookte rijst. Leg de 'hoedjes' op de tomaten alvorens ze te bereiden
	Gegratineerde groenten	Aardappelgratin	2 	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Groentegratin *	2 	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
	Gestoomde groente	Gestoomde groente *	3  1 	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Hele aardappelen	3  1 	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Doperwten	3  1 	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Wortels	3  1 	
		Broccoli	3  1 	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Bloemkool	3  1 	
		Asperges	3  1 	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Pompoen	3  1 	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Artisjokken	3  1 	Snijd in de helft. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Spruiten	3  1 	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
Maïskolf	3  1 	Verdeel gelijkmatig over de stoombak		
HARTIGE TAARTEN	Quiche Lorraine	2 	Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 6 porties	
BROOD	Broodjes	2 	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak er broodjes mee alvorens ze te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen	
	Broodjes *	2 		
	Brood in blik	2 	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	

ACCESSOIRES



\* Ingevroren



Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Bereidingsinformatie
PIZZA	Pizza	2 	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Dunne pizza *	2 	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
	Dikke pizza *	2 	
	Koude Pizza	2 	
TAART & GEBAKJES	Sponscake in vorm	2 	Maak een vetvrij cakebeslag van 700-800 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Koekjes	2 	Maak een beslag van 250 g bloem, 100 g gezouten boter, 100 g suiker en 1 ei. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat
	Vruchtentaart	2 	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Bekleed een bakvorm met deeg en vul het met 700-800g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel
	Vruchtentaart *	2 	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie
	Muffins	2 	Maak deeg voor 10-12 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
DESSERTS	Gebakken appels	2 	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter
	Vruchtenmoes	3  1 	Schil het fruit en verwijder de niet-eetbare delen. Snij in stukken en verdeel gelijkmatig in de stoombak
EIEREN	Medium Ei	3  1 	Als de eieren koud gegeten zullen worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water
	Hardgekookt Ei	3  1 	
	Zachtgekookt Ei	3  1 	

ACCESSOIRES

  
Rooster

  
Ovenschaal of taartvorm  
op het rooster

  
Bakplaat

  
Stoombak

  
Voedselonde

\* Ingevroren

# REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

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

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

Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen stoomreinigers.

## EXTERNE OPPERVLAKKEN

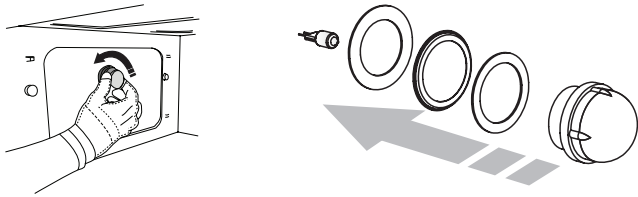
- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

## INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen.
- Om het vocht van de stoom te verwijderen, laat de oven afkoelen en wrijf de ovenruimte schoon met een doek of de meegeleverde spons. We raden aan de stoomreinigingsfunctie regelmatig te gebruiken.

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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



## ACCESSOIRES

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

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 10 W/12 V, type G4, T300°C. De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

## WIFI-FAQ's

### Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

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

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

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

### Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

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

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

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

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Routerinstellingen: NAT moet zijn ingeschakeld en de firewall en het DHCP moeten correct zijn geconfigureerd.

Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2.

Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen.

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

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

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

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.






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

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

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

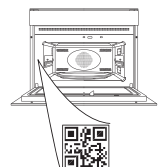
U kunt dezelfde instellingen (netwerknamen en -wachtwoorden) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

# PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De oven produceert geen stoom.	Reservoir niet juist geplaatst. Reservoir is leeg.	Controleer of het waterreservoir correct geplaatst is en of het gevuld is met drinkwater tot aan de markering "MAX". Start de gewenste functie opnieuw.
De functie gaat niet van start. De functie is niet beschikbaar in de demo-modus.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of het WiFi-sigitaal dichtbij het apparaat sterk is. Probeer de router te herstarten Raadpleeg het hoofdstuk "WiFi-FAQ's". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan verbinding met het netwerk: Druk op  , raak  "WiFi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Bedienen vanop afstand is niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of in uw land elektronische apparaten van op een afstand mogen worden bediend.

## Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

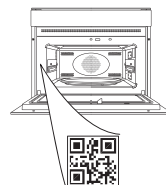
- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje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



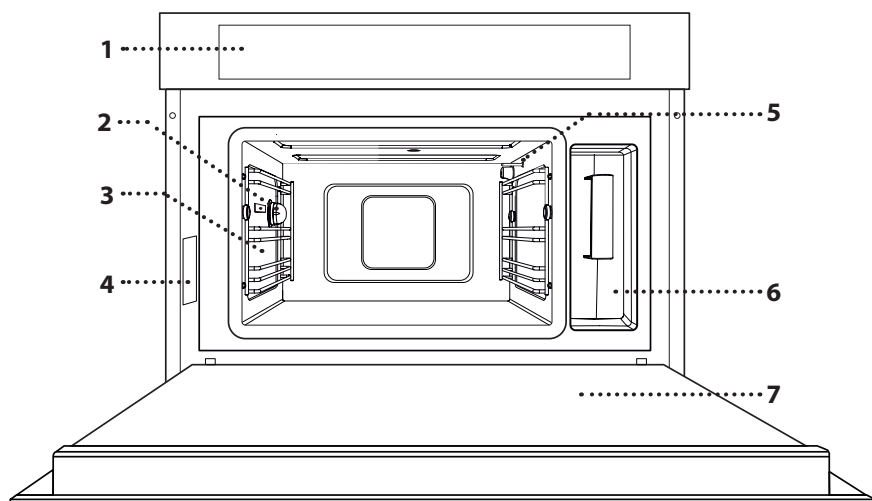
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT**

Registrer venligst dit produkt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register), for at modtage en mere komplet assistance

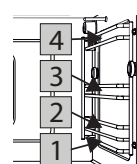
**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,  
FOR AT INDHENTE FLERE  
OPLYSNINGER**



**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.**

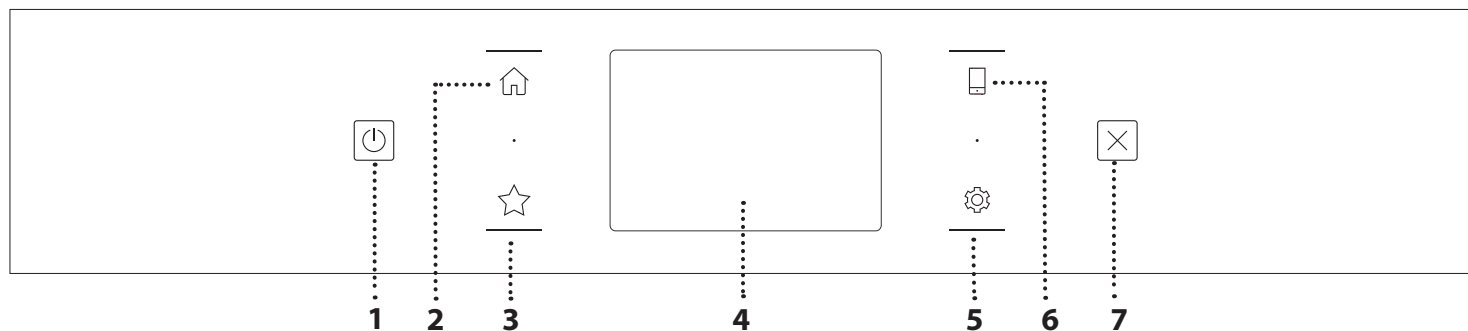
**PRODUKTBESKRIVELSE**

1. Betjeningspanel
2. Lys
3. Skinner



Niveauerne, som risten og andet tilbehør kan placeres på, er nummererede, med 1 som det laveste og 4 det højeste.

4. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
5. Temperaturføler
6. Beholder
7. Låge

**BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET****1. TÆND / SLUK**

Til at tænde og slukke for ovnen.

**2. HOME**

Bruges til at opnå hurtigere adgang til hovedmenuen.

**3. FAVORIT**

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

**4. DISPLAY****5. REDSKABER**

Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

**6. FJERNBETJENING**

Til aktivering af brug af Bauknecht Home Net app'en.

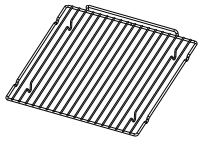
**7. ANNULLER**

Bruges til at stoppe enhver ovnfunktion bortset fra Ur, Minutur og Kontrollås.



# TILBEHØR

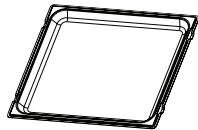
## RIST



Fremmer en effektiv cirkulering af den varme luft. Anbring retten direkte på risten eller brug den til at opbevare bageplader og dåser eller andre ildfaste fade. Når man

tilbereder en ret direkte på risten, skal bradepanden anbringes på niveauet nedenunder. Den kan også anbringes på toppen af bradepanden eller dampristen på samme niveau.

## BAGEPLADE



Den bruges som en bageplade med funktionerne "Varmluft" og "Varmluft+Damp" til at tilberede kød, fisk, grøntsager eller forskellige typer brød og bagværk. Den er

endvidere nyttig til at understøtte ildfaste fade, fordi du ikke behøver anbringe elementer på bunden af ovnen. Den opsamler kødsaft, når den anbringes under risten eller dampristen.

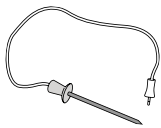
## DAMPRIST



Den gør det nemmere for dampen at cirkulere, som bidrager til at tilberede retten på en jævn måde. Anbring bradepanden nedenunder

til opsamling af kødsaften.

## STEGETERMOMETER

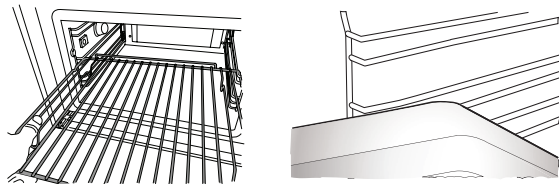


Bruges til at måle rettens kerntemperatur under tilberedningen.

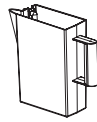
## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom bradepanden og dampristen isættes vandret på samme måde som risten.



## BEHOLDER

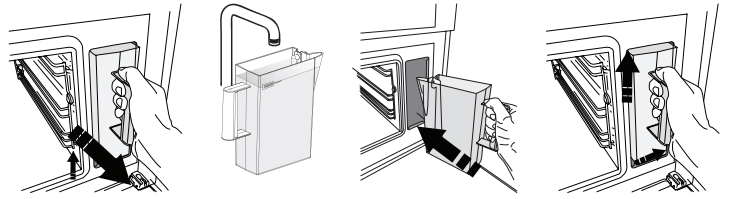


Fyld med drikkevand, hver gang du anvender en af dampfunktionerne.

Det er nemt at få adgang til beholderen ved at åbne lågen. Du tager den ud ved at løfte den let opad, og så trække den mod

dig. Kontrollér, at vandslangen er placeret korrekt i hulrummet i den øverste kant af beholderen, før den anbringes i dens holder.

Fyld beholderen op til mærket "MAX" og placér den i holderen: Toppen og den højre side af beholderen skal berøre holderens sider. Indsæt beholderen helt, og skub den så nedad, indtil du hører et klik. Tøm altid beholderen efter brug. Vær opmærksom på også at hælde vandet ud af røret.



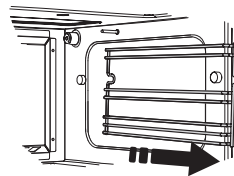
## SVAMP



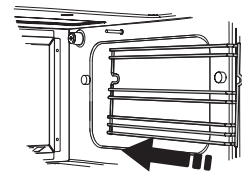
Bruges til at fjerne enhver kondens, der dannes under tilberedning. Efterlad det ikke i beholderen.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- Skinnerne aftages ved at lade dem glide fremad og trække dem mod dig for at frigøre dem fra beslagene. (a)
- Skinnerne genindsættes ved at fastgøre dem i beslagene ved at skubbe dem blidt nedad, indtil der lyder et klik. (b)



a.



b.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

**Kontrollér, inden køb af andet disponibelt tilbehør på markedet, at det er varmebestandigt og egnet til damp.**

**Sørg for at der er en afstand på mindst 30 mm mellem toppen på enhver beholder og køkkenafsnittets vægge, for at tillade en tilstrækkelig dampstrøm.**

# FUNKTIONER



## MANUELLE FUNKTIONER

### • DAMP

Til tilberedning af naturlige og sunde retter vha. damp, så fødevarernes naturlige næringsværdi bevares. Denne funktion er specielt egnet til at tilberede grøntsager, fisk og frugt, og også til blanchering. Med mindre andet er anført, skal enhver emballage og beskyttende folie fjernes, før maden sættes i ovnen.

🍽️	🌡️°C	🕒	🔥
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Fisketerrine	75 - 80	60 - 90	2
Kogte æg	90	20 - 25	3
Rødbede	100	50 - 60	3 1
Rødkål	100	30 - 35	3 1
Hvidkål	100	25 - 30	3 1
Hvide bønner	100	75 - 90	3 2/1

### • VARMLUFT

Bruges til at tilberede retter på en måde, der sikrer lignende resultater som ved brug af en konventionel ovn. Vi anbefaler, at man bruger risten med denne funktion, da den giver mulighed for en effektiv cirkulation af luften. Som alternativ kan bagepladen anvendes til at tilberede visse fødevarer, så som småkager eller rundstykker.

🍽️	🔥	🌡️°C	🕒	🔥
Gateaux (kager)	Ja	160	35 - 40	2
Småkager	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Vandbakkelse	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Roulader	Ja	230	7 - 8	2
Madtærter	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Butterdej	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Frosne kyllingevinger	Ja	190 - 200	15 - 18	2

Bemærk: Funktionen Varmluft har ingen standardindstilling af forvarme. Hvis du vil tilføje forvarmning, så tryk blot i det øvre højre hjørne af displayet. Se detaljerne i det dedikerede afsnit.

### • VARMLUFT + DAMP

Til tilberedning af retter, så de bliver sprøde udvendigt, men bløde og saftige indvendigt. Den er særlig velegnet til tilberedning af kødsteger eller fjerkræ, fisk, kartofler, frosne færdigretter, kager og desserter.

🍽️	🌡️°C	🔥	🕒	🔥
Brød	180 - 190	Lav - Mellem	35 - 40	2
Kalkunbryst	200 - 210	Mellem	50 - 60	2 1
Ribben	160 - 170	Lav	80 - 90	2 1
Ovnstegt fisk	190 - 200	Lav	15 - 25	2 1
Stegte grøntsager	200 - 210	Middel-høj	20 - 30	2 1

### • SPECIALFUNKTIONER

#### » DAMPOPTØNING

Til optøning af alle fødevarer. Anbring fødevarer, så som kød og fisk uden indpakning eller omviklinger, på dampristen på niveau 3. Anbring dryppebakken i rillen herunder, så tø vandet opsamles. For at opnå de bedste resultater, skal du ikke optø maden helt, men lade processen afslutte, mens retten hviler. Vi anbefaler at brød tildækkes, så det ikke bliver for blødt.

	🍽️	🔥	🕒	🕒	🌡️°C
Kød	Hakket	500	25 - 30	30 - 35	60
	I skiver			20 - 25	
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Fjerkræ	Hele	1000	60 - 70	40 - 50	
	Fileter	500	25 - 30	20 - 25	
	Lår		30 - 35	25 - 30	
Fisk	Hele	600	30 - 40	25 - 30	
	Fileter	300	10 - 15	10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Grøntsager	Portion	300	25 - 30	20 - 25	
	Stykker	400	10 - 15	5 - 10	
Brød	Brød	500	15 - 20	25 - 30	
	Skiver	250	8 - 12	5 - 10	
	Rundstykker / boller		10 - 12	5 - 10	
	Kage	400	8 - 10	15 - 20	
Frugt	Blandet	400	10 - 15	5 - 10	
	Bær	250	5 - 8	3 - 5	

#### » DAMPOPVARMINING

Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset, afkølet eller ved rumtemperatur. Denne funktion anvender damp til blidt at genopvarme madvarer, uden at de tørrer ud, og sørger derved for, at den originale smag bevares. Hvilketid forbedrer resultatet. Det anbefales at anbringe de mindre eller tyndere stykker i midten, og de større eller tykkere stykker yderst. Hvis du bruger den perforerede plade, skal du anbringe bradepanden herunder, så eventuel saft fra madvaren opsamles.

## » DEJHÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet.

## » KONSERVERING

Bruges til at konserveres af frugt og grøntsager. Det anbefales kun at anvende frisk frugt eller grøntsager af høj kvalitet. Fyld glassene med frugt eller grøntsager (forkogte, hvis muligt), og fyld dem op med saltlage eller sirup til cirka 2 cm fra toppen. Skru derefter lågene løst på uden at stramme dem.

Anbring risten på niveau 2 med bradepanden på niveauet nedenunder, og anbring glassene på risten. Som alternativ kan du anbringe glassene direkte på bradepanden. Aktiver funktionen. Ved afsluttet cyklus, strammer du lågene helt (du skal iføre dig grillhandsker eller beskytte dine hænder med varmeresistent stof, når du gør dette), og lader dem så afkøle til rumtemperatur.

## » YOGHURT

Bruges til at tilberede yoghurt. Inden funktionen aktiveres, tilføjer du cirka 100 gram af frisk sødmælksyoghurt til en liter sødmælk ved rumtemperatur.

Bemærk: Hvis du bruger upasteuriseret mælk, skal den opvarmes til let kog, inden du lader den køle ned til rumtemperatur.

Hæld blandingen i ildfaste glas, dæk dem med ildfaste låg eller film, og anbring dem så på risten, der er sat på niveau 2. Vælg funktionen og indstil varigheden til fem timer (temperaturen kan ikke ændres). Når funktionen er afsluttet, lader du yoghurten afkøle i køleskabet i adskillige timer, inden den serveres.

## » DESINFEKTION

Bruges til at desinficere sutteflasker eller glaskrukker med damp. Sæt risten eller bradepanden i niveau 1 og anbring stykkerne herpå med god plads imellem, så dampen kan komme i berøring med alle delene.

Vask alle artiklerne og skyl med vand fra vandhanen, inden funktionen anvendes.

Tør omhyggeligt alle delene med en ren klud, før de samles igen.

## » FÆRDIGGØRELSE

Bruges til at optimere tilberedningen af en færdiglavet ret og sikre, at den forbliver blød og saftig. Denne funktion tillader at gennemvarme færdigretter eller delvist tilberedte måltider, så som kødstege, fisk og gratin, ensartet. Det anbefales at anbringe maden i deres beholder på en rist på niveau 3, eller at anbringe maden direkte i dampristen på niveau 3 med bradepanden anbragt på niveauet herunder. Du skal indstille ovnsens temperatur til den endelige temperatur, som du ønsker, at retten serveres ved.

	10l	⊕°C	☼	⊞
Færdigret		100	18 - 25	3 2/1 12.2.2f
Suppe / bouillon		100	20 - 25	3 12.2.2f
Grøntsager		100	20 - 25	3 2/1 12.2.2f
Ris / pasta		100	15 - 20	3 2/1 12.2.2f
Kartofler		100	20 - 25	3 2/1 12.2.2f
Kød i skiver		100	15 - 20	3 2/1 12.2.2f
Kød i sauce		100	25 - 30	3 12.2.2f
Fiskefileter		100	10 - 15	3 2/1 12.2.2f

## » UDTØM

Til tømning af kedlen og herved sørge for, at den ikke indeholder rester af vand.

## » AFKALK

Bruges til at fjerne kalkaflejringer fra kedlen. Vi anbefaler, at bruge denne funktion jævnligt.

## » DIAMOND CLEAN

Bruges til at gøre det nemmere at rense ovnrummet. Jævnlig brug forebygger dannelse af aflejringer, som eventuelt kunne beskadige overfladen.



## MY MENU

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og hurtigt og nemt opnå optimale resultater. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

### SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

Tabellen indeholder listen over:

opskrifter 10l, hvis forvarme er nødvendig 30, temperatur ⊕°C, dampniveau ☼, vægt ⊞ tilberedningstid ☼, hviletid ☼, anbefalet tilbehør og rille ⊞ til tilberedningen.

Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.

Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.

..... Rist, ..... kageform på rist, ..... bradepande,

12.2.2f damprist, ..... bakke med vand

## BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at gennemse en menu eller en liste:  
Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.



For at markere eller bekræfte:  
Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.


For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:  
Bank let på < .

For at bekræfte en indstilling eller forsætte til det næste skærmbillede:

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

## FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

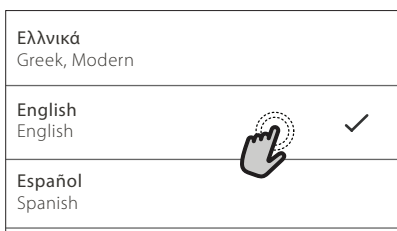
### 1. VÆLG SPROG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.



- Bank let på det ønskede sprog.

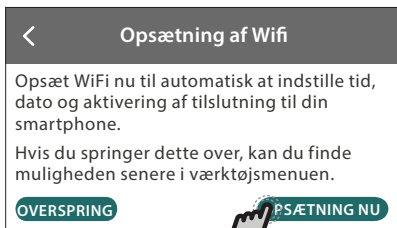


Banker man let på < , vil man vende tilbage til det foregående skærmbillede.

### 2. OPSÆTNING AF WIFI

Funktionen Bauknecht Home Net giver dig mulighed for at fjernbetjene ovnen fra en bærbar enhed. Det er nødvendigt, at fuldføre tilslutningsprocessen før man er i stand til at aktivere fjernbetjeningen af apparatet. Denne proces er nødvendig for at registrere apparatet og slutte det til dit hjemmenetværk.

- Bank let på "OPSÆTNING NU" for at konfigurere forbindelsen.



Som alternativ kan man banke let på "OVERSPRING" for at forbinde produktet på et senere tidspunkt.

### KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet og en trådløs router med forbindelse til Internettet. Brug din smart enhed til at kontrollere signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed.

Minimumskrav.

Smart enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS. Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download Bauknecht Home Net app'en

Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade app'en på din mobile enhed. Bauknecht Home Net app'en vil lede dig gennem alle de her anførte trin. Du kan downloade Bauknecht Home Net app'en fra App Store eller Google Play Store.

#### 2. Opret en konto

Hvis du ikke allerede har oprettet en konto, skal du gøre det nu. Dette giver dig mulighed for at dine apparater kan samarbejde og for at du kan se og betjene dem ude fra.

#### 3. Registrér dit apparat

Følg anvisningerne i app'en for at registrere dit apparat. Du har behov for et SAID-nummer (Smart Appliance Identifier) til registreringsprocessen. Den unikke kode, det nummer, som står efter ordet SERVICE på identifikationskiltet på produktet.

#### 4. Opret forbindelsen til WiFi

Følg opsætningsproceduren "Scan og forbind" (scan-to-connect). App'en vil guide dig gennem proceduren omkring tilslutning af dit apparat til hjemmets trådløse netværk.

Hvis din router understøtter WPS 2,0 (eller senere), skal du vælge "MANUEL" og herefter banke let på "Opsætning af WPS": Tryk på knappen WPS på din trådløse router, for at skabe forbindelse mellem de to produkter.

Om nødvendigt kan du også forbinde produktet manuelt ved hjælp af funktionen "Søg efter netværk".

SAID-koden anvendes til at synkronisere en smart enhed med dit apparat.

WiFi-modulets MAC-adresse vises.

Tilslutningsproceduren skal kun udføres igen, hvis du ændrer dine router-indstillinger (f.eks. netværksnavn eller password eller udbyder).

### 3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

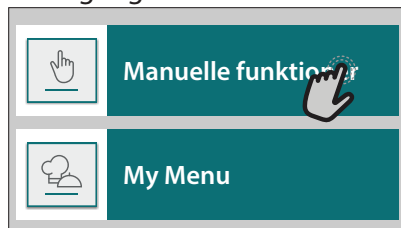
## DAGLIG BRUG

### 1. VÆLG EN FUNKTION

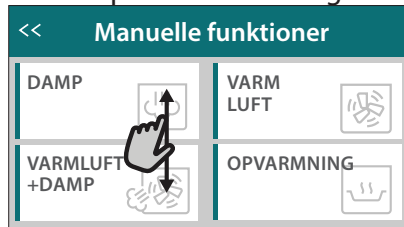
- Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuelle og My Menu funktioner.

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.



- Rul op eller ned for at gennemse listen.



- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

### 2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

#### TEMPERATUR / DAMPNIVEAU

- Gennemse de foreslåede værdier og vælg den du ønsker.



Du kan banke let på , for at aktivere forvarmningen, hvis funktionen tillader dette.

### 4. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: dette er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 200 °C, helst med funktionen "Varmluft".

Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.



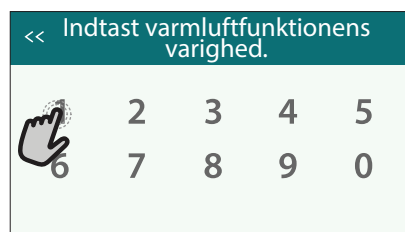
#### VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid slukker ovnen automatisk.

- Bank let på "Indstil tilberedningstid", for at indstille varigheden.



- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.



- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Bank let på varighedens værdi og vælg herefter "STOP" for at annullere en indstillet varighed under tilberedningen og således manuelt styre tilberedningens afslutning.



### 3. INDSTILLING AF MY MENU FUNKTIONER

My Menu funktionerne sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

- Vælg en tilberedningstype fra listen.
- Vælg en funktion.

Funktionerne vises efter fødevarer kategorier i menuen "MY MENU MADVARELISTE" (se de relevante tabeller) og efter opskriftens indhold i menuen "MY MENU SÆRLIGE LEJLIGHEDER".

- Når du har valgt en funktion, skal du blot vælge tilberedningstiden i forhold til mængden af mad. Ovnens vælger automatisk den bedst egnede funktion og temperatur til hurtigt og nemt at opnå optimale resultater.

Visse af My Menu funktionerne kræver brug af stegetermometeret. Dette skal slås til før funktionen vælges. Følg anvisningerne i det relevante afsnit, for at opnå de bedste resultater med stegetermometeret.

- Følg opfordringerne på skærmen, som vil lede dig gennem tilberedningsprocessen.

### 4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID


Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt.



- Bank let på "UDSKUDT START" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

For at programmere en forsinket starttid for tilberedningen skal ovnens forvarmingsfase være deaktiveret: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere end den anførte i tilberedningstabellen.


Bank let på , for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

### 5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet

- Tryk på  for når som helst at stoppe den aktive funktion.

### 6. FORVARMNING


På displayet vises forvarmingsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret.

Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og start tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmingsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan ændre forvarmningens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmingsfunktionen manuelt.
- Bank let på ikonet  for at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

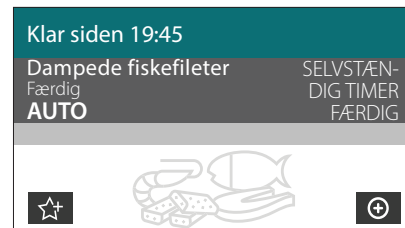
### 7. PAUSE TILBEREDNING



Visse af My Menu funktionerne kræver, at man udfører nogle handlinger under tilberedningen. Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

### 8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

I visse funktioner kan du gemme indstillingerne som en favorit, når tilberedningen er færdig, og hurtigt anvende dem på et senere tidspunkt, med de samme indstillinger eller med forlænget tilberedningstid.



- Bank let på  for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Bank let på  for at forlænge tilberedningstiden.

### 9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen registrerer automatisk de funktioner, som du oftest bruger. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

### SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er afsluttet, kan du banke let på ☆ for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger.

På skærmen kan funktionen gemmes ved at angive op til 4 favorit-måltider heriblandt morgenmad, frokost, snack og middag.

- Bank let på ikonerne, for at vælge mindst en.



- Bank let på "FAVORIT" for at gemme funktionen.



Tryk på ☆, for at få menuen Favoritter vist: Funktionerne vil være opdelt efter de forskellige måltider og der vil være visse anbefalinger.

- Bank let på måltidernes ikon, for at vise den relevante liste



En let banken på 7 giver dig også mulighed for at vise historikken over de senest anvendte funktioner.

- Stryk hen over den viste liste.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

### ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på "REDIGER".
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "NÆSTE": Displayet viser de nye egenskaber.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

I favorit-skærbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:

- Bank let på ★ i den relevante funktion.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også ændre klokkeslættet de forskellige måltider vises på:

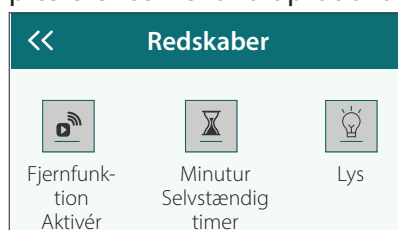
- Tryk på ⚙️.
- Vælg "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Stryk gennem listen og bank let på det ønskede klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

Hvert tidsinterval kan kun kombineres med ét måltid.

## 10. REDSKABER

Tryk på ⚙️, for når som helst at åbne menuen "Redskaber".

Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.



### FJERNFUNKTION

Til aktivering af brug af Bauknecht Home Net app'en.

### MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på ⚙️.
- Bank let på ⏸️.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Bank let på "AFVISE", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Bank let på "INDSTIL NY TIMER", for at indstille minuturet igen.

### LYS


Tænding eller slukning af ovenlyset.

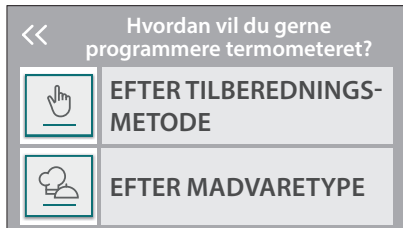


## SONDE

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle kødets temperatur under tilberedningen, for at sikre, at det når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret til at afslutte, når den specificerede temperatur er nået.

Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge.

Bank let på . Du kan vælge mellem de manuelle (efter tilberedningsmetode) og My Menu (efter madvaretype) funktioner, hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.



Efter start af en tilberedningsfunktion, vil den blive annulleret, hvis stegetermometeret tages ud. Kobl altid stegetermometeret fra og tag det ud af ovnen, når maden tages ud.

Stegetermometeret kan fjernstyres vha. Bauknecht Home Net App'en på din mobile enhed.

## BRUG AF STEGETERMOMETERET

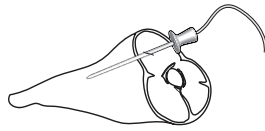
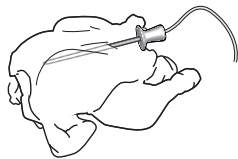
Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle rettens kerntemperatur under tilberedningen.

Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder:

Fjerkræ: Indsæt spidsen i brystets centrum, og undgå hule områder.

Led eller lår: Indsæt spidsen i den tykkeste del.

Fisk (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benet.



## SELVRENSENDE

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes.



## UDTØM

Drænfunktionen gør det muligt, at vandet tømmes ud, for at undgå at det stagnerer i kedlen. Det anbefales, at man altid afvikler "Udtømning" efter brug af ovnen. Behovet for fuldstændig tømning af kedlen angives på displayet. Efter et vist antal tilberedningscyklusser vil denne handling være påbudt og det vil ikke være muligt at start en dampfunktion, før den er afviklet.

Bank let på "START" efter at have valgt funktionen

"UDTØM" eller når displayet anmoder herom, og følg anvisningerne.

Ved endt cyklus, tømmes og renses beholderen med vand fra vandhanen.

Bemærk: Hvis kedlen er for varm, aktiveres funktionen ikke.



## AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde kedlen og vandkredsløbet i den bedste tilstand.

Den gennemsnitlige varighed af den fulde funktion er cirka 240 minutter.

Funktionen er opdelt i forskellige faser: tømning, afkalkning, skylning. Når funktionen er startet skal man følge alle anvisningerne på displayet og banke let på "START" efter hver handling, for at starte den næste fase.

Det anbefales, at fylde tanken med et produkt leveret af serviceafdelingen, for at opnå de bedste resultater (følg venligst produktets medfølgende anvisninger).

Sluk ikke ovnen før cyklussen er fuldført.

Tilberedningsfunktioner kan ikke aktiveres under rengøringscyklussen.

Bemærk: Der vil blive vist en meddelelse på displayet, for at minde dig om at denne handling skal udføres regelmæssigt.



## LYD FRA

Bank let på ikonet, for at slå al lyd og alarmer fra eller til.



## KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

Aktivering af låsen:

- Bank let på  ikonet.

Inaktivering af låsen:

- Bank let på skærmen.
- Stryg op over den viste meddelelse.



## FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.



## WIFI

Til ændring af indstillingerne eller konfiguration af et nyt hjemmenetværk.



## INFO

Til inaktivering af "Gem demo-funktionen", nulstilling af produktet og til at søge efter flere oplysninger om produktet.

---

## NYTTIGE TIPS

---

### KAGER OG BRØD

Vi anbefaler at anvende funktionen "Varmluft" til kager, og funktionen "Varmluft + Damp" til brødprodukter.

Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist.

Bradepanden eller andet køkkengrej, som egner sig til ovnen, kan som alternativ anvendes til for eksempel at bage småkager eller boller.

Stik et spid ind i midten, for at kontrollere og emnet er bagt færdig: Kagen eller brødet er færdigbagt, hvis det er rent, når det kommer ud.

Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

### PIZZA

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund.

### DEJHÆVNING

Dæk skålen med dejen til med et fugtigt klæde og placér den på bradepanden. Sæt den i ovnen på niveau 1 eller 2.

Vi anbefaler dejhævning i ovnen fordi denne har en mere konstant temperatur end omgivelsernes luft. Det er ikke desto mindre en god ide at kontrollere dejen tidligt (cirka efter en tredjedel af den totale dejhævningstid), da den ellers vil kunne hæve for meget.

Man kan også efterhæve udrullet eller udskåret dej, som allerede er delvist hævet: Dæk bagepladen med et klæde og anbring den på niveau 2 eller 3. Hævetiden vil cirka være halvdelen af den normale. Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

### SPAR ENERGI

Sørg for, at ovnsens låge er lukket, når ovnen er tændt, og hold den lukket så meget som muligt under tilberedningen.

Anbring, om muligt, maden direkte på det medfølgende tilbehør, og undlad at anvende ekstra køkkengrej.


















































Forvarm ikke ovnen før tilberedning, hvis dette ikke er nødvendigt.

Udskæring af maden i mindre stykker af en ensartet størrelse, vil afkorte tilberedningstiden og derved spare energi.

Hvis tilberedningen tager længere tid (f.eks. mere end 30 minutter), anbefales det at sænke temperaturen under den afsluttende fase: Den resterende varme i ovnen vil være nok til at genoptage tilberedningen. Brug restvarmen til at opvarme andre fødevarer.



# TILBEREDNINGSTABEL

Madkategori / Opskrifter	Niveau & Tilbehør	Tilberedningsinfo
GRYDERET & OVBAGT PASTA	Lasagne 	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt brunig
	Lasagne * 	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel plastikfolie
KORNPRODUKTER	Brune ris 	Tilsæt saltet vand og ris i bradepanden. Brug halvanden kop vand pr. kop ris
	Basmatiris 	
	Bulgur 	Tilsæt saltet vand og cerealer i bradepanden. Brug 2 kopper vand pr. kop bulgur
	Couscous 	Tilsæt saltet vand og cerealer i bradepanden. Brug 2 kopper vand pr. kop couscous
KØD	Oksesteg   	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
	Kalvesteg   	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
	Flæskesteg   	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
	Lammesteg   	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt, peber og hakket hvidløg. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
	Stegt kylling   	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad
	Kyllingestykker   	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på dampriksen med skindsiden nedad
	Andesteg   	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt, peber og paprika. Sæt i ovnen med brystsidens nedad
	Dampede kyllingefileter   	Fordel jævnt i dampriksen
	Hotdog   	Fordel jævnt i dampriksen
	Farsbrød 	Tilbered efter din foretrukne opskrift, læg i brødform og tryk luften ud, for at undgå luftlommer
FISK & SKALDYR	Bagt hel fisk 	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille
	Dampet hel fisk   	
	Dampede fiskefiletter   	Fordel jævnt i dampriksen
	Dampede fiskekoteletter   	
	Fiskegratin 	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel plastikfolie
	Muslinger  	Krydr med olie, peber, citron, hvidløg og persille inden tilberedningen. Bland godt
	Rejer  	Fordel jævnt i dampriksen

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Bradepande

































Damprist



Stegetermometer

\* Frossen



Madkategori / Opskrifter		Niveau & Tilbehør	Tilberedningsinfo
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Ovnstegte kartofler 	2 Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen
		pommes frites, Frosne *	2 Fordel jævnt på bagepladen
		Fyldte peberfrugter 	2 Skær peberfrugterne i to dele og fjern frøene heri. Fyld herefter med en fars af hakket kød, rasp og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier
		Fyldte tomater 	2 Skær toppen af tomaterne og læg dem til side. Skrab tomatkødet ud og tilbered risen heri. Smag til med krydderurter / bouillon. Lad risen køle af, når den er kogt, og fyld tomaterne helt op med risotto. Luk med tomatoppene, før tilberedning
	Gratinerede grøntsager	Kartoffelgratin 	2 Skær ud i stykker og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
		Grønsagsgratin *	2 Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel plastikfolie
	Dampede grøntsager	Dampede grøntsager *	 3  1 Fordel jævnt i dampristen
		Hele kartofler	 3  1 Fordel jævnt i dampristen
		Ærter	 3  1 Fordel jævnt i dampristen
		Gulerødder	 3  1
		Broccoli	 3  1 Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen
		Blomkål	 3  1
Asparges		 3  1 Fordel jævnt i dampristen	
Squash		 3  1 Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen	
Artiskokker		 3  1 Skær i halve. Fordel jævnt i dampristen	
Rosenkål		 3  1 Fordel jævnt i dampristen	
Majskolbe	 3  1 Fordel jævnt i dampristen		
SALTE KAGER	Quiche Lorraine	2 	Beklæd bradepande med dejen og prik den med en gaffel. Tilbered en Quiche lorraine blanding til 6 portioner
BRØD	Småbrød	2 	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævningsfunktion
	Småbrød *	2 	
	Sandwichbrød i form	2 	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen

TILBEHØR

 Rist



















 Ovnfast fad eller tærteform på rist

 Bradepande

 Damprist

 Stegetermometer

\* Frossen

Madkategori / Opskrifter		Niveau & Tilbehør	Tilberedningsinfo
PIZZA	Pizza	2 	Tilbered en pizzadej baseret på 150 ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovns dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
	Tynd pizza *	2 	
	Tyk pizza *	2 	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel plastikfolie
	Afkølet pizza	2 	
KAGER & SMÅKAGER	Sukkerbrødske i form	2 	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 700-800g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
	Småkager	2 	Lav en portion af 250g mel, 100g saltet smør, 100g sukker og 1 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Rul den ud med en tykkelse på 5mm, form den og fordel den jævnt i bradepanden
	Frugttærte	2 	Lav en dej af 180 g mel, 125 g smør og 1 æg. Beklæd en bradepande med dejen og fyld den med 700-800 g skiveskåret frisk fugt, blandet med sukker og kanel
	Frugttærte *	2 	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel plastikfolie
DESSERTER	Muffins	2 	Tilbered en dej til 10-12 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bagepladen
	Bagte æbler	2 	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør
ÆG	Frugtkompot	3  1 	Skræl og skær kernen ud af fugten. Skær ud i stykker og fordel dem jævnt på dampristen
	Smilende æg	3  1 	
	Hårdkogt æg	3  1 	Hvis æggene skal spises kolde, skal de straks skylles i koldt vand
	Blødkogt æg	3  1 	

TILBEHØR

 Rist

 Ovnfast fad eller tærteform på rist

 Bradepande

 Damprist

 Stegetermometer

\* Frossen

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Apparatets overflader vil kunne tage skade, hvis de ikke rengøres jævnlige. Som følge heraf afkortes apparatets levetid og der kan opstå farlige situationer.

Sørg for, at apparatet er koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Apparatets strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

Brug beskyttelseshandsker.

Anvend ikke damprensere.

## UDVENDIGE OVERFLADER

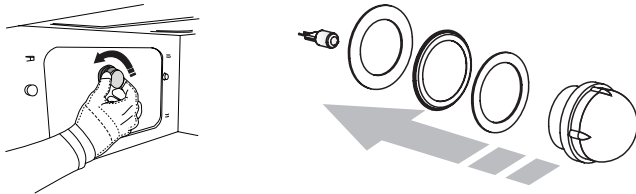
- Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiberklud. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

## INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester.
- Lad ovnen afkøle og tør så rummet af med en klud eller den medfølgende svamp for at fjerne den fugtighed, der dannes under dampningen. Vi anbefaler at bruge funktionen "Damprensning" jævnlige.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Skru lampeglasset af og fjern pakningerne og spændeskiven forsigtige.
- Udskift pæren og skru lampeglasset på igen, og vær forsigtige med at genmontere pakningerne og spændeskiven korrekt.
- Sæt stikket i stikkontakten igen.



## TILBEHØR

- Størstedelen af tilbehøret kan vaskes i opvaskemaskine, heriblandt skinnerne.
- Rens beholderen grundige med en svamp og et mildt rengøringsmiddel. Skyl med vand fra vandhanen.

Bemærk: Brug 10 W/12 V type G4, T300 °C halogenpærer. Pæren i apparatet er specielt designet til apparater beregnet til husholdningsbrug og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Rådets forordning EF 244/2009). Pærene kan købes hos serviceafdelingen. Berør ikke pærene med bare hænder, da dine fingeraftryk kan beskadige dem. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

# WIFI OSS

## Hvilke WiFi protokoller understøttes?

Den installerede WiFi adapter understøtter WiFi b/g/n for de europæiske lande.

## Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i routerens software?

Følgende router indstillinger er nødvendige: 2,4 GHz aktiveret, WiFi b/g/n, DHCP og NAT aktiveret.

## Hvilken WPS version er understøttet?

WPS 2,0 eller senere. Tjek routerens dokumentation.

## Er der forskelle mellem at bruge en smartphone (eller en tablet) med Android eller iOS?

Du kan bruge det operativsystem du vil, det gør ingen forskel.

## Kan jeg bruge en 3G mobiltelefon i stedet for en router?

Ja, men cloud servicer er skabt til permanent tilsluttede enheder.



## Hvordan kan jeg kontrollere, om min Internet forbindelse i hjemmet virker og at den trådløse funktion er slået til?

Du kan søge efter dit netværk på din smart enhed. Husk at inaktivere eventuelle andre dataforbindelser før du prøver.

## Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet til hjemmets trådløse netværk?

Tag adgang til routerens konfiguration (se routerens vejledning) og kontrollér om apparatets Mac-adresse står i listen over trådløst forbundne enheder.

## Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse?

Tryk på  og bank herefter let på  WiFi eller kik på apparatet: Der er et mærkat der viser SAID nummeret og MAC-adresserne. Selve MAC-adressen består af en kombination af numre og bogstaver der begynder med "88:e7".

## Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funktion er slået til?

Brug din smart enhed og Bauknecht Home Net app'en til at kontrollere, om apparatets netværk er synligt og forbundet til skyen (cloud).

## Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde.

Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af routeren.

## Hvor langt væk fra ovnen bør routeren være?

WiFi-signalet er sædvanligvis stærkt nok til at kunne dække et par rum, men dette afhænger stærkt af hvilket materiale væggene er lavet af. Du kan kontrollere signalstyrken ved at anbringe din smart enhed i nærheden af apparatet.

## Hvad kan jeg gøre hvis min trådløse forbindelse ikke når apparatet?

Du kan anvende en specifik enhed til at udvide den trådløse dækning i hjemmet, såsom adgangspunkter, WiFi forstærkere og stærkstrømsledninger (medfølger ikke).

## Hvor kan jeg finde ud af hvad mit navn og password til det trådløse netværk er?

Se routerens dokumentation. Der sidder sædvanligvis et mærkat på routeren med de oplysninger du behøver, for at komme frem til enhedens opsætnings-skærmbillede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

## Hvad kan jeg gøre, hvis min router bruger naboens WiFi-kanal?

Forcér routeren til at bruge WiFi kanalen i dit hjem.

## Hvad kan jeg gøre, hvis vises på skærmen, eller apparatet ikke er i stand til at etablere en stabil forbindelse til min router?

Apparatet er muligvis korrekt forbundet med routeren, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet. For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke routerens og/eller bærerens indstillinger.

Router indstillinger: NAT skal være aktiveret, firewall og DHCP skal være konfigureret korrekt. Understøttet adgangskodekryptering: WEP, WPA, WPA2. Indhent venligst yderligere oplysninger i routerens vejledning, for at prøve anden kryptering.

Bærerens indstillinger: Hvis din Internet udbyder har fastsat antallet af Mac-adresser, der kan oprette forbindelse til Internettet, vil du muligvis ikke kunne forbinde dit apparat med skyen. Mac-adressen er enhedens unikke identifikator. Indhent venligst oplysninger om, hvordan man opretter internetforbindelse med andre enheder end computere hos din internet-udbyder.

## Hvordan kan jeg kontrollere, om dataene er blevet sendt?

Efter opsætning af netværket skal du slukke for strømmen, vente 20 sekunder og herefter tænde for ovnen: Kontrollér at app'en viser apparatets UI status.

Det kan tage op til flere sekunder, før visse indstillinger vises i app'en.






## Hvordan kan jeg ændre min Bauknecht konto og bibeholde mine forbundne apparater?

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dine apparater fra den gamle konto, før du flytter dem til den nye.

## Jeg har skiftet min router ud - hvad skal jeg gøre?

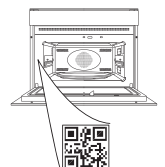
Du kan enten bibeholde de samme opsætningssegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

# FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Ovnen frembringer ikke damp.	Ukorrekt isat beholder. Tom beholder.	Tjek om beholderen er blevet anbragt i den korrekte position, og om den er fyldt op til mærket "MAX" med vand fra vandhanen, og start så den ønskede funktion igen.
Funktionen starter ikke. Funktionen er ikke disponibel i demo tilstand.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktion" for at afslutte.
Ikonet  vises på skærmen.	WiFi router'en er slukket. Router'ens indstillinger er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at etablere en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, om WiFi routeren er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi routerens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte router'en Se afsnittet "WiFi OSS". Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket: Tryk på  , bank let på  "WiFi" og vælg herefter "Opret forbindelse til netværk".
Tilslutning understøttes ikke.	Fjernbetjening er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér og fjernbetjening af elektroniske apparater er tilladt i dit land, før du køber apparatet.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Eller som alternativ **kontakt vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet).  
Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



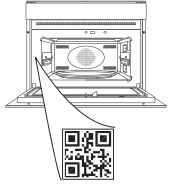




**KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN**

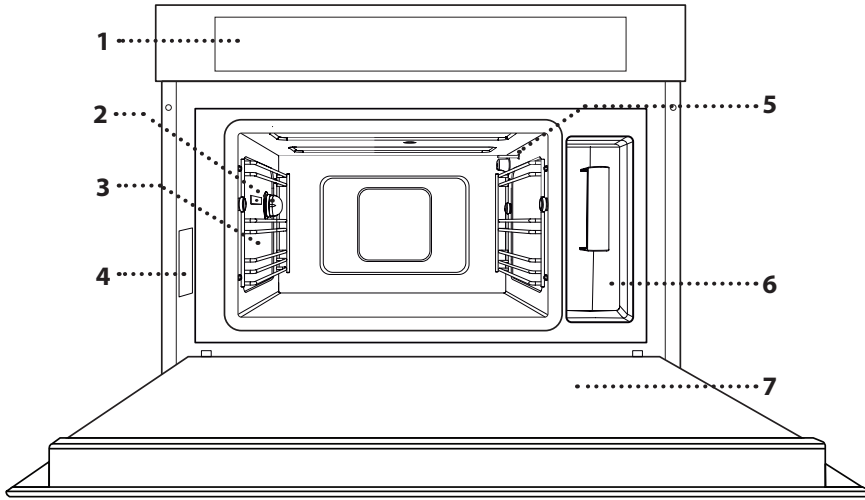
Täyden tuen saamiseksi tuote on rekisteröitävä osoitteessa  
[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA  
QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**

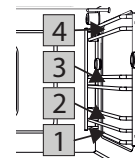


**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen  
käyttöä.**

## TUOTEKUVAUS



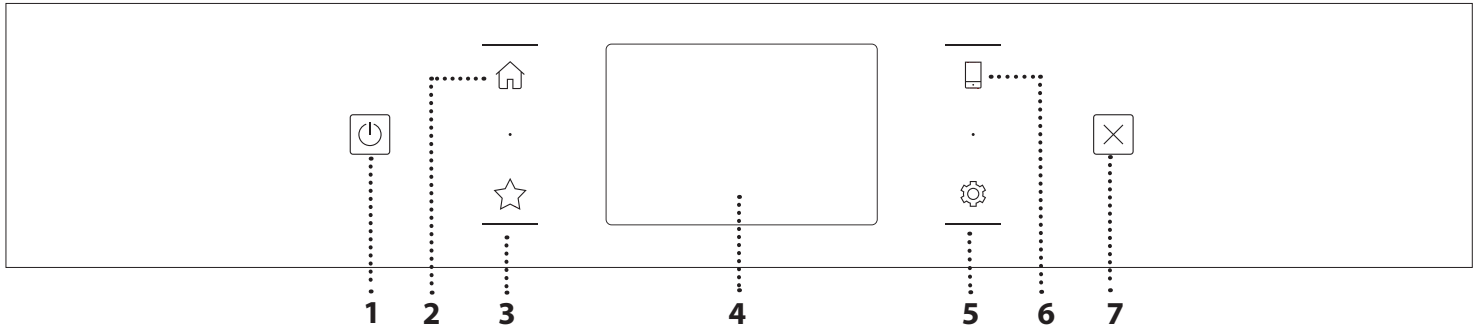
1. Käyttöpaneeli
2. Valo
3. Hyllykköohjaimet



Tasot, joille rutilä ja muut varusteet voidaan asettaa, on numeroitu; taso 1 on matalin ja taso 4 on korkein.

4. Arvokilpi  
(älä poista)
5. Lämpötila-anturi
6. Säiliö
7. Luukku

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. PÄÄLLÄ / POIS

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

### 2. ALOITUS

Siirrä nopeasti päävalikkoon.

### 3. SUOSIKKI

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

### 4. NÄYTTÖ

5. TYÖKALUT  
Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

### 6. ETÄOHJAUS

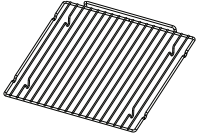
Bauknecht Home Net -sovelluksen käyttö.

### 7. PERUUTA

Voit pysäyttää uunin toiminnon lukuun ottamatta kelloa, keittiön ajastinta ja säätimien lukitusta.

# TARVIKKEET

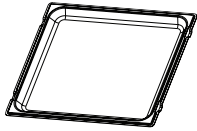
## RITILÄ



Se sallii kuuman ilman tehokkaan kierron. Aseta ruoka suoraan ritilälle tai käytä sitä uunikulhon tai pellin tai muun kuumuutta kestävän astian asetustasona. Kun kypsennetään

ruokaa suoraan ritilällä, aseta leivinpelti sen alla olevalle tasolle. Se voidaan myös laittaa joko leivinpellin yläpuolelle tai höyrytysalustan kanssa samalle tasolle.

## LEIVINPELTI



Käytetään peltinä "Kiertoilma-" ja "Kiertoilma+höyry"-toiminnoissa lihan, kalan, vihannesten sekä erityyppisten leipien ja leivonnaisten kypsennykseen. Sitä

voidaan käyttää myös kuumuutta kestävien uunikulhojen tukitasona, jolloin sinun ei tarvitse asettaa esineitä uunin pohjalle. Ritilän tai höyrytysalustan alle asetettuna se kerää kypsennyksen yhteydessä tippuvat nesteet.

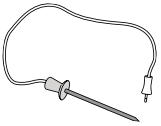
## HÖYRYTYSALUSTA



Sen avulla höyryn on helpompi kiertää ja siten ruoka kypsyy tasaisemmin. Aseta leivinpelti alapuolelle, tippuvia nesteitä

keräämään.

## LÄMPÖMITTARI

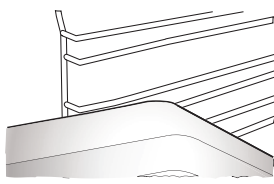
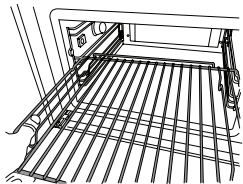


Käytetään ruokien sisälämpötilan mittaamiseen kypsennyksen aikana.

## RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

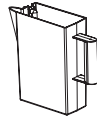
Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti ja höyrytysalusta, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin ritilä.



Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

**Varmista ennen muiden yleisesti kaupan olevien varusteiden hankkimista, että ne kestävät kuumuutta ja soveltuvat höyryttämiseen.**

## SÄILIÖ

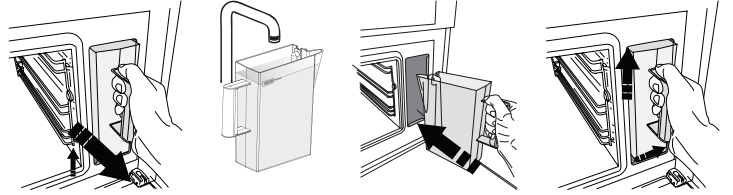


Täytä juomavedellä joka kerta kun käytät jotakin höyrytystoimintoa.

Säiliö voidaan saavuttaa helposti avaamalla luukku. Irrota se nostamalla sitä hieman ylöspäin ja vetämällä sitten sitä itseäsi

kohti. Varmista, että vesiletku on sijoitettu oikein säiliön yläreunan koloon ennen kuin sijoitat säiliön pitimeensä.

Täytä säiliö "MAX"-merkkiin asti ja aseta se pitimeensä: säiliön yläreunan ja oikeanpuoleisen reunan tulisi koskettaa pitimen reunoja. Laita säiliö täysin paikalleensa ja työnnä sitä sitten alaspäin, kunnes se napsahtaa paikoilleen. Tyhjennä säiliö jokaisen käytön jälkeen. Varo, ettet loiskuta vettä ympäristöön.



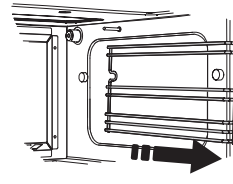
## SIENI



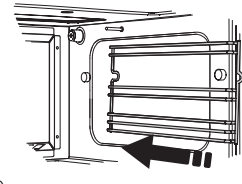
Käytetään kypsennyksen aikana muodostuvan tiivistyneen veden poistamiseen. Älä jätä sitä säiliön sisälle.

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Irrota hyllykköohjaimet siirtämällä niitä eteenpäin ja vetämällä niitä itseäsi kohti, jotta ne irrotetaan pidikkeistä. (a)
- Hyllykköohjaimien asettamiseksi takaisin, kiinnitä ne pidikkeisiin työntämällä niitä alaspäin kevyesti, kunnes ne napsahtavat paikoilleen. (b)



a.



b.

Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

**Varmista, että astian yläosan ja kypsennysosaston seinien välillä on vähintään 30 mm tilaa, jotta höyry pääsee kiertämään riittävästi.**

## TOIMINNOT



### MANUAL FUNCTIONS (MANUAALISET TOIMINNOT)

#### • HÖYRYTYS

Luonnollisten ja terveellisten annosten valmistamiseen höyryllä ruuan luonnollisten ravintoarvojen säilyttämiseksi. Tämä toiminto soveltuu erityisesti kasvien, kalan ja hedelmien kypsentämiseen sekä kaltaukseen. Ellei muutoin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkaukset ja suojakelmukset ennen ruoan laittamista uuniin.

🍴	🌡️°C	🕒	🔥
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Kalaterriini	75 - 80	60 - 90	2
Keitetyt munat	90	20 - 25	3
Punajuuri	100	50 - 60	3 1
Punakaali	100	30 - 35	3 1
Valkokaali	100	25 - 30	3 1
Valkoiset pavut	100	75 - 90	3 2/1

#### • KIERTOILMA

Ruokien kypsentämiseen tavalla, joka saa aikaan samanlaiset tulokset kuin perinteisellä uunilla. Suosittelemme käyttämään ritilää tämän toiminnon kanssa, koska se sallii tehokkaan ilmankierron. Vaihtoehtoisesti leivinpeltiä voidaan käyttää tiettyjen ruokien, kuten esimerkiksi pikkuleipien tai sämpylöiden paistamiseen.

🍴	🔑	🌡️°C	🕒	🔥
Gateaux (Kakut)	Kyllä	160	35 - 40	2
Keksit	Kyllä	150 - 165	12 - 15	2
Tuulihatut	Kyllä	190 - 200	25 - 30	2
Kääretortut	Kyllä	230	7 - 8	2
Piiraat	Kyllä	180 - 190	35 - 40	2
Lehtitaikinalleivonnaiset	Kyllä	180 - 190	15 - 20	2
Pakastetut broilerinsiivet	Kyllä	190 - 200	15 - 18	2

Huomaa: Kiertoilmatoiminnossa ei ole oletusasetuksena esikuumennusta. Jos haluat lisätä esikuumennuksen, napsauta yksinkertaisesti näytön oikeaa yläkulmaa. Katso yksityiskohdat kyseisestä kappaleesta.

#### • KIERTOILMA+HÖYRYTYS

Kypsentää ateriat niin, että saadaan ulkoa rapeita, mutta sisältä mehukkaita ja mureita ruokia. Sopii erityisesti suurikokoisen linnun tai muun lihan paistamiseen, kalalle, perunoille, valmiille pakasteruokille, kakuille ja jälkiruokille.

🍴	🌡️°C	🔑	🕒	🔥
Leipä	180 - 190	Matala - Keskitaso	35 - 40	2
Kalkkunan rinta	200 - 210	Keski	50 - 60	2 1
Kylkiluut	160 - 170	Matala	80 - 90	2 1
Paistettu kala	190 - 200	Matala	15 - 25	2 1
Paahdetut kasvikset	200 - 210	Keskitaso - Korkea	20 - 30	2 1

#### • ERIKOISTOIMINNOT

##### » HÖYRYSULATUS

Sulattaa kaikenlaisia ruokia. Laita lihan ja kalan kaltaiset ruokat höyrytialustalle tasolle 3 ilman pakkausta tai kääreitä. Aseta uunipannu alapuolella olevalle tasolle sulaneen veden keruustaiksi. Jotta saat parhaan tuloksen, älä sulata ruokaa kokonaan vaan anna lopun sulamisen tapahtua odotusaikana. Suosittelemme leivän pitämistä kiedottuna, jotta se ei pääse pehmenemään liikaa.

	🍴	🔑	🕒	🕒	🌡️°C
Liha	Jauhettu	500	25 - 30	30 - 35	60
	Viipaloitu			20 - 25	
	Makkarat	450	10 - 15	10 - 15	
Broileri	Kokonainen	1000	60 - 70	40 - 50	
	Fileet	500	25 - 30	20 - 25	
	Koivet		30 - 35	25 - 30	
Kala	Kokonainen	600	30 - 40	25 - 30	
	Fileet	300	10 - 15	10 - 15	
	Annos	400	20 - 25	20 - 25	
Kasvikset	Annos	300	25 - 30	20 - 25	
	Palat	400	10 - 15	5 - 10	
Leipä	Limppu	500	15 - 20	25 - 30	
	Viipaleet	250	8 - 12	5 - 10	
	Sämpylät / pullat		10 - 12	5 - 10	
	Kakku	400	8 - 10	15 - 20	
Hedelmät	Sekoitus	400	10 - 15	5 - 10	
	Marjat	250	5 - 8	3 - 5	

##### » KUUMENNUS

Lämmitä uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja, kylmiä tai huoneen lämpötilassa. Tämä toiminto käyttää höyryä ruoan hellävaraiseen lämmittämiseen sitä kuivattamatta, jolloin ruoka säilyttää alkuperäisen makunsa. Seisonta-aika parantaa lopputulosta. Pienemmät tai ohuemmat ruokapalat on suositeltavaa sijoittaa keskelle ja suuremmat tai paksummat palat ulkoreunalle. Jos käytät höyrytialustaa, sijoita leivinpelti sen alle keräämään ruoasta valuvat nesteet.

## » KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

## » SÄILYKE

Valmista säilykkeitä hedelmistä ja kasviksista. Suosittelemme käyttämään ainoastaan tuoreita, korkealaatuisia hedelmiä tai vihanneksia. Täytä lasitölkit hedelmillä tai kasviksilla (esikypsennetyillä, jos mahdollista) ja lisää tarvittava neste tai sokeriliuos jättäen noin 2 cm tyhjää. Laita sitten kannet löysästi kiristämättä niitä.

Laita rutilä 2. tasolle, leivinpelti sen alapuoliselle tasolle ja lasitölkit rutilälle. Vaihtoehtoisesti voit asettaa lasitölkit suoraan leivinpellille. Aktivoi toiminto. Kun se on päättynyt, kiristä tölkkien kannet kunnolla (käytä uunikinnasta tai suojaa käsiäsi kuumuutta kestäväällä liinalla toimenpiteen aikana) ja anna tölkkien jäähtyä huoneenlämpötilassa.

## » JOGURTTI

Valmista jogurttia. Ennen toiminnon aktivointia lisää noin 100 g kaupallisesti saatavilla olevaa tuoretta täysjogurttia yhteen litraan huoneenlämpöistä täysmaitoa.

Huomaa: Jos käytetään pastöroimatonta maitoa, kuumenna se kiehumispisteeseen ja anna sen sitten jäähtyä huoneenlämpötilaan.

Kaada seos kuumuutta kestävään tölkkiin, peitä ne kuumuutta kestävillä kansilla ja kalvolla sekä laita ne sitten rutilälle, joka on 2. tasolla. Valitse toiminto ja aseta kestoksi viisi tuntia (lämpötilaa ei voida muuttaa). Kun toiminto on päättynyt, anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa useita tunteja ennen tarjoilua.

## » DESINFIOINTI

Desinfioi vauvanpullot tai lasitölkit höyryä käyttäen. Laita rutilä tai leivinpelti tasolle 1 ja aseta kyseiset esineet sen päälle jättäen niiden väliin tarpeeksi tilaa, jotta höyry pääsee joka puolelle.

Pese kaikki esineet ja huuhtelee ne vesijohtovedellä ennen toiminnon käyttämistä.

Kuivaa kaikki osat huolellisesti puhtaalla liinalla ennen kokoamista uudelleen.

## » VIIMEISTELY

Kypsennä valmisruuat parhaalla mahdollisella tavalla säilyttäen ne pehmeinä ja mehukkaina. Tällä toiminnolla pystytään lämmittämään tasaisesti valmiit tai osittain esikypsennetyt ateriat, kuten esimerkiksi paistit, kalat tai gratinoidut ruoat. Ruoka on suositeltavaa asettaa astiassaan rutilälle tasolla 3, tai suoraan höyrytysalustalle tasolla 3; leivinpelti sijoitetaan alla olevalle tasolle. Aseta uunin lämpötila haluamaasi lopulliseen lämpötilaan.

	10l	°C	☼	🔥
Valmisruuat		100	18 - 25	3 2/1
Keitto / liemi		100	20 - 25	3
Kasvikset		100	20 - 25	3 2/1
Riisi / pasta		100	15 - 20	3 2/1
Perunat		100	20 - 25	3 2/1
Liha viipaleina		100	15 - 20	3 2/1
Liha kastikkeessa		100	25 - 30	3
Kalafileet		100	10 - 15	3 2/1

## » TYHJENNYS

Tyhjentää boilerin, jotta sinne ei jäisi vettä.

## » POISTA KALKKI

Poistaa kalkkijäät boilerista. Suosittelemme käyttämään tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.

## » DIAMOND CLEAN

Se helpottaa kypsennysosaston puhdistusta. Säännöllinen käyttö ehkäisee pintoja mahdollisesti vaurioittavien jäämien muodostumista.










## MY MENU

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsentämiseen ja parhaiden tulosten saamiseen nopeasti ja helposti. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

### KYPSENNYSTAULUKON LUKUOHJEET



Taulukot kuvaavat seuraavat tiedot:

reseptit 10l, tarvitaanko esilämmitystä , lämpötila , höyryn taso , paino  kypsennysaika , lepoaika , varusteet ja kypsennykselle suositeltu taso .

Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu).

Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä tarvikkeista.

 Rutilä,  kakkuvuoka rutilällä,  leivinpelti,

 höyrytysalusta,  pelti, jossa vettä

# KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



**Valikon tai luettelon vierittäminen:**  
Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.



**Valinta tai vahvistus:**  
Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.

**Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:**


Napauta < .

**Asetuksen vahvistus tai siirtyminen seuraavalle näytölle:**

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

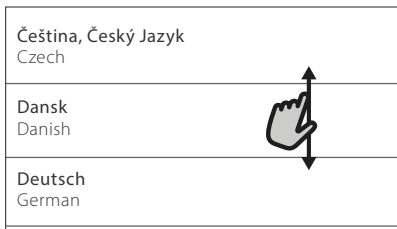
Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoo.

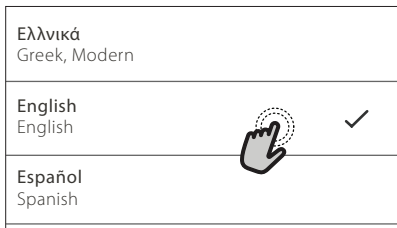
### 1. KIELEN VALINTA

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.



- Napauta haluamaasi kieltä.



Napsauttamalla < palaat edelliselle näyttösivulle.

### 2. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

Bauknecht Home Net -ominaisuus mahdollistaa uunin käyttämisen mobiililaitteella etäyhteyden kautta. Jotta laitetta voidaan hallita etäyhteyden avulla, sinun on suoritettava ensin suoritettava yhdistämistoimenpide. Tämä toimenpide vaaditaan laitteen rekisteröimiseen ja kotiverkkoon yhdistämiseen.

- Napsauta yhteyden muodostamista varten "VALITSE ASETUKSET NYT".



Tai, jos haluat yhdistää tuotteesi myöhemmin, napsauta "OHITA".

### YHTEYDEN ASETTAMINEN

Tämän ominaisuuden käyttämiseen tarvitset seuraavat: Älypuhelin tai tabletti sekä internetiin yhdistetty langaton reititin. Tarkista älylaitteesi avulla, että kotiverkkosi signaali on riittävän vahva laitteen lähellä.

Vähimmäisvaatimukset.

Älylaite: Android ja 1280x720 (tai tarkempi) näyttö tai iOS. Katso sovelluskaupasta yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa.

Langaton reititin: 2.4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Lataa Bauknecht Home Net -sovellus

Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. Bauknecht Home Net -sovellus opastaa sinua kaikissa tässä luetelluissa vaiheissa. Voit ladata Bauknecht Home Net -sovelluksen App Storesta tai Google Play Storesta.

#### 2. Luo tili

Jos et ole jo tehnyt näin, sinun on luotava tili. Tämä mahdollistaa laitteidesi yhdistämisen verkkoon sekä niiden tarkastelemisen ja hallitsemisen etäyhteyden avulla.

#### 3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi noudattamalla sovelluksen ohjeita. Rekisteröintiprosessia varten tarvitset Smart Appliance Identifier (SAID) -numeron. Se on tuotteeseen kiinnitettyssä tunnistekilvessä sanan SERVICE jälkeen oleva yksiselitteinen koodinumero.

#### 4. Muodosta WiFi-yhteys

Noudata yhdistä skannaamalla -asetustoimenpidettä. Sovellus ohjaa prosessin läpi, kun yhdistät laitteen kotisi langattomaan verkkoon.

Jos reitittimesi tukee WPS 2.0 -ominaisuutta (tai uudempaa), valitse MANUAALINEN, ja napsauta sitten WPS-asetusten teko: Muodosta yhteys kahden laitteen välille painamalla langattoman reitittimen WPS-painiketta.

Voit tarvittaessa yhdistää laitteen myös manuaalisesti käyttämällä Etsi verkko -toimintoa.

SAID-koodia käytetään älylaitteen synkronoimiseen laitteesi kanssa.

Näkyvillä on WiFi-moduulin MAC-osoite.

Yhdistämistoimenpide on suoritettava uudelleen vain siinä tapauksessa, että vaihdat reitittimen asetuksia (esim. verkon nimeä tai salasanaa tai datapalvelun tarjoajaa).



### 3. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa sinun on asetettava nämä manuaalisesti

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

### 4. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia.

Suosittellemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuoksujen poistamiseksi.


Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Kuumenna uuni 200 °C:een, mieluiten käyttämällä "Kiertoilma"-toimintoa.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

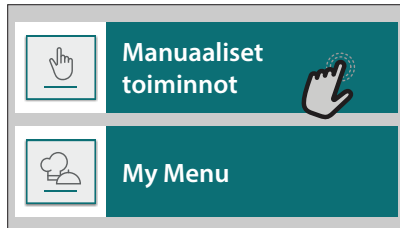
## PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### 1. VALITSE TOIMINTO

- Voit kytkeä uunin päälle painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöllä voit valita Manuaalinen- ja My Menu -toiminnoista.

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.



- Voit tutkia luetteloä vierittämällä alas tai ylös.



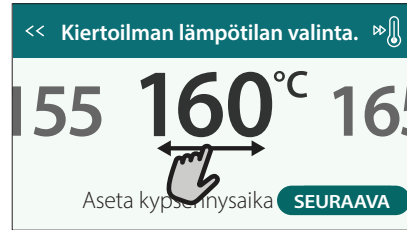
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.


### 2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

#### LÄMPÖTILA / HÖYRYTASO

- Selaa ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi.



Jos toiminto sen sallii, voit aktivoida esilämmityksen napsauttamalla .



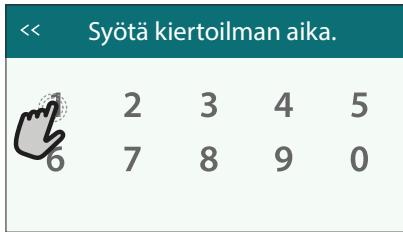
#### KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennysajan loputtua uuni sammuu automaattisesti.

- Kestoajan asettaminen aloitetaan napsauttamalla "Aseta kypsytysaika".



- Aseta haluamasi kypsennysaika napsauttamalla kyseisiä numeroita.



#### • Vahvista napauttamalla SEURAAVA.

Voit peruuttaa asetetun keston ja hallita manuaalisesti kypsennyksen lopettamista napauttamalla keston arvoa ja valitsemalla sitten PYSÄYTYS.

### 3. MY MENU -TOIMINTOJEN ASETUS

My Menu -toiminnot mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

- Valitse kypsennystyyppi luettelosta.
- Valitse jokin toiminto.

Toiminnot näkyvät ruokalajien luokkien mukaan MY MENU -RUOKALAJILUETTELOSSA (katso vastaavat taulukot) ja reseptin ominaisuuksien mukaan MY MENU -ERITYISET TILAISUUDET -valikossa.

- Kun olet valinnut jonkin toiminnon, valitse yksinkertaisesti kyseiseen ruokamäärään soveltuva kypsennysaika; uuni valitsee automaattisesti sopivan toiminnon ja lämpötilan, jolla saavutetaan parhaat mahdolliset tulokset nopeasti ja helposti.

Eräissä My Menu -toiminnoissa on käytettävä paistomittaria. Kytke se paikalleen ennen toiminnon valitsemista. Parhaiden paistomittarilla saatavien tulosten saamiseksi on noudatettava kyseisessä kohdassa olevia ohjeita.

- Noudata kypsennysprosessin aikana näkyviä näytön ohjeita.

### 4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE.



- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla KÄYNNISTYSVIIVE.
- Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Jos haluat ohjelmoida viivästytyksen kypsennysajan alkamisen, uunin esilämmitysvaihe on poistettava käytöstä: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja

pitempiä.

Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla .

### 5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti

- Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla .

### 6. ESILÄMMITYS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila.

Kun tämä vaihe on päättynyt, laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja käynnistä kypsennys.

Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esilämmitysaikaa.

Voit muuttaa esilämmityksen oletusasetusta

niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Aktivoi tai deaktivoi esilämmitys napsauttamalla kuvaketta . Se asettuu oletustoiminnoksi.

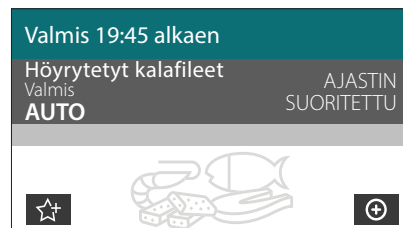
### 7. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN

Eräissä My Menu -toiminnoissa on suoritettava tiettyjä toimenpiteitä kypsennyksen aikana. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

### 8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.

Eräät toiminnot voidaan tallentaa suosikeiksi kypsennyksen loputtua; tällöin ne ovat käytettävissä nopeasti tulevaisuudessa säilyttäen samat asetukset tai pidentämällä kypsennystä.



- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta .
- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta .

## 9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

Uuni havaitsee automaattisesti toiminnot, joita käytät useimmiten. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

### TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napsauttamalla ☆ . Näin voit käyttää sitä nopeasti tulevaisuudessa ja säilyttäen samat asetukset.

Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ja esittää enintään 4 suosikkiateriaa, mukaan lukien aamiainen, lounas, välipala ja illallinen.

- Valitse vähintään yksi napauttamalla kuvakkeita.

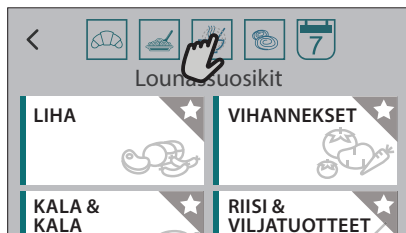


- tallenna toiminto napauttamalla TALLENNASUOSIKIKSI.



Suosikkien valikko saadaan näkyviin painamalla ☆ : Toiminnot jaotellaan eri ateria-aikojen mukaisesti ja ohjelma tarjoaa eri ehdotuksia.

- Voit katsoa kyseisiä luetteloita napsauttamalla ruokalajien kuvakkeita



Napsauttamalla 7 voit myös tarkastella viimeksi käyttämiesi toimintojen historiaa.

- Pyyhkäise sormella ehdotusluettelo.
- Valitse haluamasi resepti tai toiminto napauttamalla.
- Voit aktivoida kypsennyksen napauttamalla KÄYNNISTÄ.

### ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikit-näyttösivulla voit kustomoida suosikkeja lisäämällä kullekin suosikillesi kuvan tai nimen.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta MUOKKAA.
- Valitse muutettava määrittäminen.

- Napauta SEURAAVA: Näyttö näyttää uudet määrittämiset.
  - Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNASUOSIKIKSI.
- Suosikit-näytöltä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:
- Napsauta kyseisen toiminnon kohdalla ★ .
  - Napauta POISTA SE.

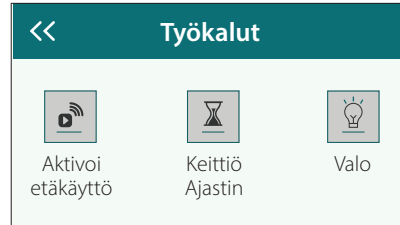
Voit myös muuttaa aikaa, jona eri ateriat näytetään:

- Paina ⚙️ .
  - Valitse 📅 Suositut valinnat.
  - Valitse Kellonajat ja päivämäärät.
  - Napauta Omat ruoka-ajat.
  - Pyyhkäise sormella luettelo ja napsauta haluamaasi aikaa.
  - Vaihda asianmukaista ateriaa napauttamalla.
- Jokainen aika-alue voidaan yhdistää vain yhteen ateriaan.

## 10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla ⚙️ .

Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.



### ETÄKÄYTÖN AKTIVOINTI

Bauknecht Home Net -sovelluksen käyttö.

### KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Voit palauttaa keittiön ajastimen tai muuttaa sitä seuraavasti:

- Paina ⚙️ .
- Napsauta 📅 .

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla POISTU.
- Voit asettaa ajastimen uudelleen napauttamalla ASETA UUSI AJASTIN.


### VALO

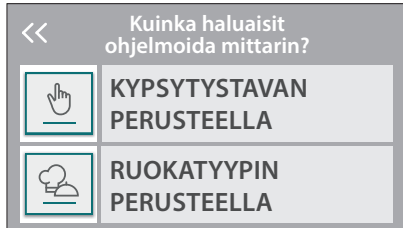
Kytkee uunin valon päälle tai pois.

## PAISTOMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu.

Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku.

Napsauta . Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja My Menu -toiminnoista (ruokatyyppin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.



Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan. Irrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.

Mittaria voidaan valvoa etäkäytöllä Bauknecht Home Net -sovelluksella mobiililaitteestasi.

## PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

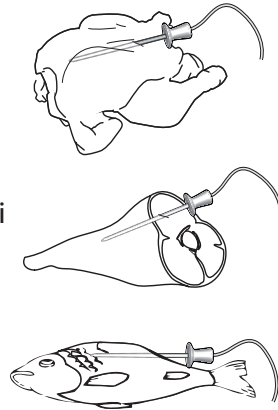
Lämpömittaria käyttämällä voit mitata ruokien sisälämpötilan kypsentämisen aikana.

Työnnä lämpömittari syvälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia:

Linnunliha: Laita kärki rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

Nivelet tai jalat lihassa: Laita kärki paksuimpaan osaan.

Kala (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttämällä ruotoja.



## ITSEPUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista.

## TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjenetään vesi, jotta sitä ei jäisi seisomaan boileriin. On aina suositeltavaa suorittaa "Tyhjennys" uunin käyttämisen jälkeen. Näytöltä näkyy milloin boileri on tyhjennettävä kokonaan. Kun kypsennyskertojen tietty määrä on saavutettu, tämä toimenpide on pakollinen eikä höyrytystoimintoa ole mahdollista käynnistää ennen kuin se on suoritettu.

Kun "TYHJENNYS"-toiminto on valittu, tai kun näyttö niin ehdottaa, napsauta "KÄYNNISTÄ" ja seuraa ohjeita.

Kun toiminto päättyy, tyhjennä säiliö ja huuhtelee se juomavedellä.

Huomaa: Jos boileri on liian kuuma, toiminto ei aktivoidu.

## POISTA KALKKI

Säännöllisesti aktivoituna tämä erityistoiminto pitää boilerin ja vesipiirin parhaassa kunnossa.

Keskimäärin toiminnon kesto kokonaisuudessaan on noin 240 minuuttia.

Toiminto on jaettu eri vaiheisiin: tyhjennys, kalkinpoisto, huuhtelu. Kun toiminto on käynnistetty, seuraa näytöllä näkyviä vaiheita ja napsauta "KÄYNNISTÄ" aina kun se on suoritettu ja ollaan valmiita käynnistämään kukin vaihe. Parhaiden tulosten saamiseksi on säiliö suositeltavaa täyttää huoltopalvelusta saatavalla tuotteella (seuraa tuotteen mukana toimitettuja ohjeita).

Älä sammuta uunia ennen kuin toiminto on viety loppuun asti. Kypsennystoimintoja ei voi aktivoida puhdistusjakson aikana.

Huomaa: Näytöllä näkyy viesti, joka muistuttaa tämän toiminnon suorittamisesta säännöllisesti.


## MYKISTYS

Voit mykistää kaikki äänet ja hälytykset tai poistaa niiden mykistykseen napauttamalla kuvaketta.

## SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta .

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.



## SUOSITUT VALINNAT

Erialaisten uunin asetusten muuttaminen.

## WiFi

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.

## INFO

Myyvälän esittelytilan pois päältä kytkeminen, tuotteen nollaaminen ja tuotteen lisätietojen näyttäminen.

# HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

## KAKUT JA LEIPÄ

Suosittellemme käyttämään "Kiertoilma"-toimintoa kakuille ja "Kiertoilma + höyry" -toimintoa leipätuotteille.

Käytä tummia metallisia kakkuvuokia ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle.

Vaihtoehtoisesti voidaan tiettyjen ruokien, kuten esimerkiksi pikkuleipien tai sämpylöiden paistamiseen käyttää leivinpeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin.

Tarkasta onko leipomuksesi kypsä työntämällä tikku sen keskiosaan: Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku tai leipä on kypsä.

Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

## PIZZA

Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi.

## KOHOTUS

Peitä taikina-astia kostealla liinalla ja aseta se leivinpellille. Laita tämä uuniin 1. tai 2. tasolle.

Suosittellemme taikinan kohottamista uunissa, sillä uunin lämpötila pysyy tasaisempana kuin ympäristön lämpötila. On kuitenkin suositeltavaa tarkastaa taikina aiemmin (osapuilleen kun kolmasosa kohotusajasta on kulunut), muutoin se saattaa kohota liikaa.

Voit myös kohottaa osittain jo kohotetun kaulitun tai leikatun taikinan: Peitä leivinpelti liinalla ja aseta se 2. tai 3. tasolle. Tähän kuluva aika on noin puolet normaalista kohotusajasta. Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

## ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

Varmista, että uunin luukku on suljettu kunnolla, kun uuni on toiminnassa, ja pidä luukku mahdollisimman paljon suljettuna kypsennyksen aikana.

Jos se vain on mahdollista, aseta ruoka suoraan toimitettuihin lisävarusteisiin, äläkä käytä muita astioita.

Älä esikuumenna uunia ennen kypsennystä, ellei se ole tarpeen.

Ruoan leikkaaminen pieniin, samankokoisiin paloihin lyhentää myös kypsennysaikoja, minkä seurauksena myös energiaa säästyy.














































Kun kypsennys kestää pidempään (esim. yli 30 minuuttia), on lämpötilaa suositeltavaa laskea loppuvaiheen aikana: Uunissa oleva jälkilämpö riittää jatkamaan ruoan kypsennystä.

Käytä tätä jälkilämpöä muiden ruokien lämmittämiseen.





# KYPSENNYSTAULUKKO

Ruokalajiryhmä / Reseptit	Taso & Varusteet	Kypsennystietoja
PATARUOKA JA UUNIPASTA	Lasagne 	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
	Lasagne * 	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta muovikalvoa
VILJATUOTTEET	Tumma riisi 	Lisää suolattu vesi ja riisi leivinpellille. Käytä 1,5 kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden
	Basmatiriisi 	
	Bulgurvehnä 	Lisää suolattu vesi ja viljatuote leivinpellille. Käytä 2 kupillista vettä yhtä bulgurvehnä-kupillista kohden
	Cous cous 	
LIHA	Paahdettu paahtopaisti  	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Vasikan paahtopaisti  	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Porsaan paahtopaisti  	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Lampaan paahtopaisti  	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa, pippuria ja hienonnettua valkosipulia. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Paahdettu kana  	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
	Kananpalat   	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle nahkapuoli alaspäin
	Paahdettu anka  	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa, pippuria ja maustepaprikaa. Laita uuniin rintapuoli alaspäin
	Höyrytetyt kanafileet   	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
	Hot dog   	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
	Lihamureke 	Valmista suosikkireseptisi mukaan ja laita murekevuokaan painellen taikinaa, jotta siihen ei jäisi ilmakuplia
KALA & MERENELÄVÄT	Paahdettu kokonainen kala 	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla
	Höyrytetty kokonainen kala   	
	Höyrytetyt kalafileet   	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
	Höyrytetyt kalakotletit   	
	Kalagратиini 	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta muovikalvoa
	Simpukat   	Mausta öljyllä, pippurilla, sitruunalla, valkosipulilla ja persiljalla ennen kypsennystä. Sekoita hyvin
Katkaravut   	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle	

TARVIKKEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Leivinpelti



































Höyrytysalusta



Lämpömittari

\* Pakaste

Ruokalajiryhmä / Reseptit		Taso & Varusteet	Kypsennystietoja
KASVIKSET	Paahdetut kasvikset	Paistinperunat  2	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Ranskalaiset perunat *  2	Levitä tasaisesti leivinpellille
		Täytetyt paprikat  2	Leikkaa paprikat puolikkaiksi ja poista sisällä olevat siemenet. Täytä puhdistetut paprikat jauhelihasta, leivänmuruista ja juustoraasteesta tehdyllä sekoituksella. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan
		Täytetyt tomaatit  2	Leikkaa tomaattien yläosat pois ja laita ne sivuun. Koverra tomaattien sisäosa pois ja keitä se riisin kanssa. Mausta yrteillä / lihaliemellä makusi mukaan. Kun riisi on pehmeää, anna sen jäähtyä ja täytä tomaatit runsaasti risottolla. Sulje tomaattien yläosat ennen kypsennystä
	Gratinoituidut kasvikset	Perunagratiini  2	Leikkaa paloiksi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Kasvisgratiini *  2	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta muovikalvoa
	Höyrytetyt kasvikset	Höyrytetyt kasvikset *  3  1	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
		Kokonaiset perunat  3  1	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
		Herneet  3  1	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
		Porkkanat  3  1	
		Parsakaali  3  1	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
		Kukkakaali  3  1	
		Parsa  3  1	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
		Kesäkurpitsa  3  1	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle
Artisokat  3  1		Leikkaa puoliksi. Levitä tasaisesti höyrytysalustalle	
Ruusukaalit  3  1		Levitä tasaisesti höyrytysalustalle	
Maissintähkät  3  1	Levitä tasaisesti höyrytysalustalle		
VOILEIPÄKAKUT	Kinkku-juustopiiras  2	Vuoraa leivontavuoka taikinalla ja pistele se haarukalla. Valmista kinkkujuustopiiraan täyte 6 annokselle	
LEIPÄ	Sämpylät  2	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa	
	Sämpylät *  2	Ota pois pakkauksestaan. Jaa tasaisesti leivinpellille	
	Limppu uunipellillä  2		

TARVIKKEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Leivinpelti





















Höyrytysalusta



Lämpömittari

\*Pakaste

Ruokalajiryhmä / Reseptit		Taso & Varusteet	Kypsennystietoja
PIZZA	Pizza	 2	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Anna nousta uunissa sen omaa nostatus toimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpelleille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Ohut pizza *	 2	
	Paksu pizza *	 2	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta muovikalvoa
	Kylmä pizza	 2	
KAKUT JA LEIVONNAISET	Kuohkea kakku vuoassa	 2	Valmista rasvaton 700-800 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
	Keksit	 2	Sekoita taikina, johon tulee 250 g jauhoja, 100 g suolattua voita, 100 g sokeria, 1 muna. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Kauli noin 5 mm:n paksuiseksi, muotoile haluttuun muotoon ja levitä tasaisesti leivinpelleille
	Hedelmäpiiras	 2	Valmista taikina 180 grammasta jauhoa, 125 grammasta voita ja 1 kananmunasta. Vuoraa leivontavuoka taikinalla ja lisää täytteeksi 700-800 g tuoreita hedelmäviipaleita sekoitettuina sokerin ja kanelin kanssa
	Hedelmäpiirakka *	 2	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta muovikalvoa
	Muffinssit	 2	Valmista 10-12 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpelleille
JÄLKIRUOAT	Paistetut omenat	 2	Poista siemenkoti ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla
	Hedelmäsose	 3  1	Kuori hedelmät ja poista siemenkoti. Leikkaa paloiksi ja levitä tasaisesti höyrytysalustalle
KANANMUNAT	Puolikova kananmuna	 3  1	
	Kova kananmuna	 3  1	Jos munat aiotaan syödä kylminä, huuhtele ne välittömästi kylmässä vedessä
	Pehmeä kananmuna	 3  1	

TARVIKKEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Leivinpelti



Höyrytysalusta



Lämpömittari

\*Pakaste

# PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Säännöllisen puhdistamisen laiminlyöminen saattaa vahingoittaa laitteen pintoja. Tämä puolestaan saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

Käytä suojakäsineitä.

Älä käytä höyrypesuria.

## ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

## SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat.
- Höyryn aikaansaaman kosteuden poistamiseksi anna uunin jäähtyä ja kuivaa osasto sitten liinalla tai toimitetulla sienellä. Suosittelemme käyttämään höyrypuhdistustoimintoa säännöllisesti.

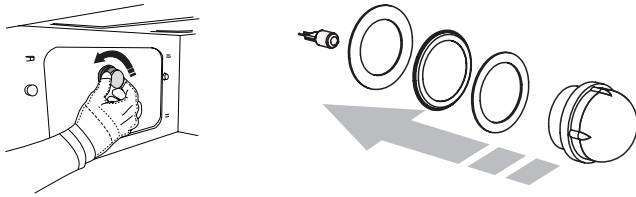
## LAMPUN VAIHTAMINEN

- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Ruuvaa kansi auki valosta ja poista tiivisteet ja aluslaatta varovasti.
- Vaihda lamppu ja ruuvaa kansi takaisin sekä ole tarkka, että tiivisteet ja aluslaatta asetetaan takaisin oikein.
- Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

## VARUSTEET

- Suurin osa varusteista voidaan pestä astianpesukoneessa, mukaan lukien hyllykköohjaimet.
- Puhdista säiliö huolellisesti sienellä ja vähäisellä määrällä neutraalia pesuainetta. Huuhtelee juomavedellä.

Huomaa: Käytä 10 W/12 V G4 -tyyppisiä, T300 °C halogeenilamppuja. Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin lampun suojuus on asetettu takaisin paikalleen.



# Usein kysytyt kysymykset WiFistä

## Mitä WiFi-protokollia laite tukee?

Asennettu WiFi-sovitin tukee Euroopan maiden WiFi b/g/n -standardia.

## Mitä asetuksia reitittimen ohjelmistossa on määritettävä?

Seuraavat reitittimen asetukset vaaditaan: 2.4 GHz käytössä, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktivoituna.

## Mitä WPS-versiota laite tukee?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkista reitittimen dokumentaatio.

## Onko älypuhelimien tai tabletin käyttöjärjestelmäversioilla eroja (Android tai iOS)?

Voit käyttää haluamaasi käyttöjärjestelmää, tällä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

## Voinko käyttää mobiililaitteen 3G-yhteyden jakamista reitittimen sijasta?

Kyllä, mutta pilvipalvelut ovat tarkoitettuja pysyvästi yhdistetyille laitteille.



## Kuinka voin tarkistaa, toimiiko kotini internet-yhteys ja langaton verkko?

Voit etsiä kotisi verkon älypuhelimellasi. Poista kaikki muut datayhteydet käytöstä ennen yrittämistä.

## Kuinka voin tarkistaa, onko laite yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Käytä reitittimen määritystä (katso reitittimen käyttöopas) ja tarkista, onko laitteen MAC-osoite yhdistettyjen langattomien laitteiden luettelossa.

## Mistä löydän laitteeni MAC-osoitteen?

Paina , napsauta sitten  WiFi tai katso laitteestasi: Laitteessa on tarra, jossa näkyy SAID- ja MAC-osoitteet. MAC-osoite koostuu numeroiden ja kirjainten yhdistelmästä, joka alkaa "88:e7".

## Kuinka voin tarkistaa, onko laitteeni langaton yhteys käytössä?

Käytä älylaitettasi ja Bauknecht Home Net -sovellusta ja tarkasta, onko laitteen verkko näkyvässä ja onko yhteys pilveen muodostettu.

## Saattaako jokin estää signaalia saavuttamasta laitetta?

Tarkista, että yhdistämäsi laitteet eivät käytä koko käytettävissä olevaa kaistanleveyttä.

Varmista, että WiFi-yhteyttä käyttävien laitteidesi määrä ei ylitä reitittimen sallimaa enimmäismäärää.

## Kuinka kaukana reititin voi olla uunista?

WiFi-signaali on tavallisesti riittävän voimakas kattamaan muutaman huoneen, mutta tämä riippuu paljolti seinämateriaalista. Voit tarkistaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi uunin viereen.

## Mitä teen, jos langaton signaali ei saavuta uunia?

Voit käyttää erityisiä vahvistimia kotisi WiFi-verkon laajentamiseen. Näitä ovat tukiasemat, WiFi-vahvistimet ja sillat (eivät sisälly toimitukseen).

## Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

Katso reitittimen dokumentaatio. Reitittimessä on tavallisesti tarra, joka sisältää tarvittavat tiedot laitteen asetussivun käyttämiseksi yhdistetyn laitteen avulla.

## Mitä voin tehdä, jos reitittimeni käyttää lähiympäristön WiFi-kanavaa?

Pakota laite käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

## Mitä voin tehdä jos näytöllä näkyy tai uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kotini reitittimeen?

Laite on ehkä muodostanut onnistuneesti yhteyden reitittimeen, mutta se ei pysty käyttämään internetiä. Jotta voit liittää uunin internetiin, sinun on tarkistettava reitittimen ja/tai verkon asetukset.

Reitittimen asetukset: NATin tulee olla päällä, palomuurin ja DHCP:n tulee olla oikein konfiguroituja. Tuettu salaus salasanalla: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat käyttää toista salaustyyppiä, katso reitittimen käyttöopas.

Verkon asetukset: Internet-palveluntarjoajasi on määrittänyt kiinteän määrän MAC-osoitteita, jotka voivat muodostaa yhteyden internetiin, et ehkä pysty yhdistämään laitetta pilveen. Laitteen MAC-osoite on yksilöllinen tunniste. Pyydä internet-palveluntarjoajalta tiedot, kuinka voit yhdistää muita laitteita kuin tietokoneita internetiin.

## Kuinka voin tarkistaa, lähettäkö laitteeni dataa?

Kun olet asettanut verkon, sammuta uuni, odota 20 sekuntia ja kytke uuni päälle: Tarkista, että sovellus näyttää uunin UI-tilan.

Joidenkin asetusten kohdalla kuluu useita sekunteja ennen kuin ne näkyvät sovelluksessa.

## Kuinka voin vaihtaa Bauknecht-tilin ja säilyttää laitteiden yhteyden?

Voit luoda uuden tilin, mutta muista poistaa laitteet vanhalta tililtä ennen kuin siirrät ne uuteen.

## Vaihdoin reititintä – mitä minun tulisi tehdä?

Voit joko säilyttää samat asetukset (verkon nimi ja salasana) tai poistaa edelliset asetukset laitteelta ja määrittää asetukset uudelleen.

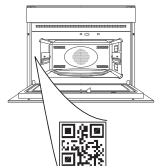


# VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laitte on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Uuni ei tuota höyryä.	Säiliötä ei ole asetettu paikalleen oikein. Säiliö on tyhjä.	Tarkista, onko säiliö asetettu oikeaan asentoon ja onko se täytetty juomavedellä MAX-merkkiin saakka. Käynnistä sitten haluamasi toiminto uudelleen.
Toiminto ei käynnisty. Toiminto ei ole käytettävissä demonstroitilassa.	Esittelytila on käynnissä.	Paina  , napsauta  "Info" ja poistu sitten valitsemalla "Tallenna demonstroititila".
Näytöllä näkyy kuvake  .	WiFi-reititin ei ole päällä. Reitittimen asetukset ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. Uuni ei pysty muodostamaan pysyvää yhteyttä kodin verkon kanssa. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, että WiFi-reititin on yhdistetty Internetiin. Varmista, että WiFi-signaali laitteen lähellä on voimakas. Yritä käynnistää reititin uudelleen Katso kohta "Usein kysytyt kysymykset WiFistä". Jos kotisi langattoman verkon asetukset ovat muuttuneet, suorita verkon liittäminen: Paina  , napsauta  "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Yhteyttä ei tueta.	Maassasi ei sallita etätoiminnon käyttämistä.	Varmista salliiiko maasi elektronisten laitteiden etäkäyttämisen ennen laitteen hankkimista.

## Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

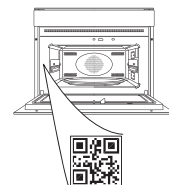
- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- vieraillemalla verkkosivustollamme [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



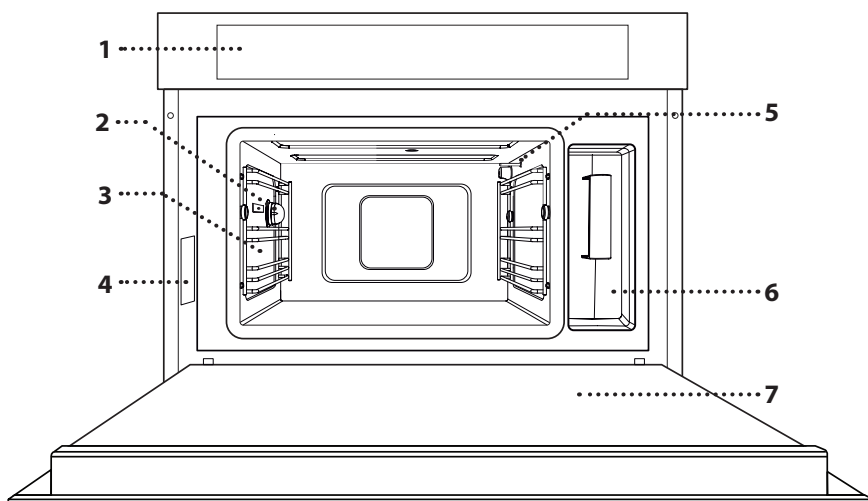
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT**

For å motta mer fullstendig hjelp, vennligst registrer produktet ditt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

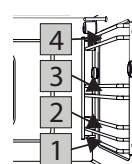
**VENNLIGST SKANNER QR-KODEN  
PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ  
YTTERLIGERE INFORMASJON**



**Før du bruker apparatet må du lese  
sikkerhetsanvisningene nøye.**

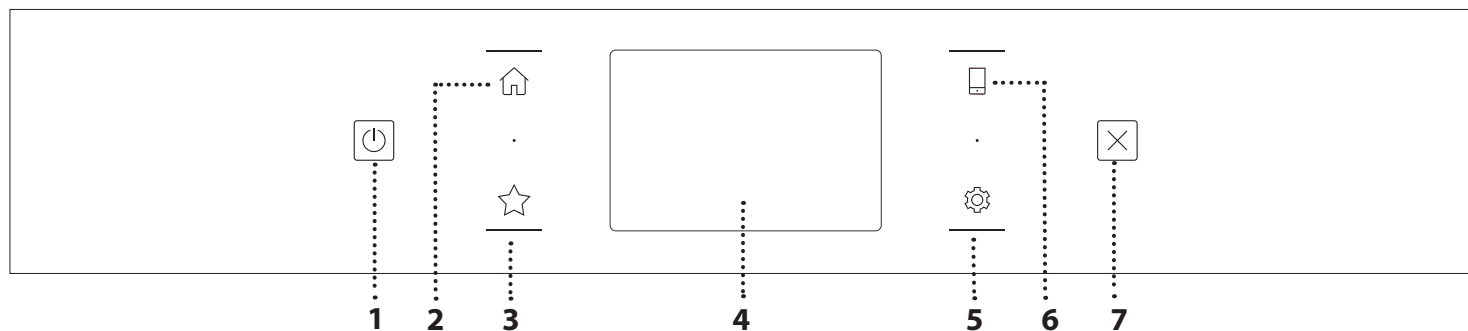
**PRODUKTBEKRIVELSE**

1. Kontrollpanel
2. Lys
3. Glideskinner



Nivåene hvor du kan plassere ristene og det andre tilbehøret er nummererte, hvor 1 er det laveste og 4 er det høyeste.

4. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
5. Temperaturføler
6. Tank
7. Dør

**BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL****1. PÅ / AV**

For å slå ovnen på og av.

**2. HJEM**

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

**3. FAVORITT**

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

**4. DISPLAY****5. VERKTØY**

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

**6. FJERNKONTROLL**

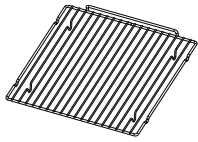
For å aktivere bruken av Bauknecht Home Net-appen.

**7. AVBRYT**

For å stanse enhver av ovnens funksjoner med unntak av Klokken, Kjøkkentimer og Tastspærre.

# TILBEHØR

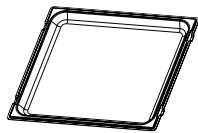
## RIST



Dette tillater varm luft å sirkulere effektivt. Plasser maten direkte på risten eller bruke den til å støtte bakebrettene og bokser eller andre varmebestandige kar. Når du

tilbereder mat direkte på risten, plasser bakebrettet på nivået under. Det kan også plasseres på toppen av enten bakebrettet eller dampbrettet på samme nivå.

## BAKEBRETT



Dette brukes som et brett med funksjonene "Forced Air" (varmluft) og "Forced Air+Steam" (varmluft for å tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker, eller forskjellige typer brød og kaker.

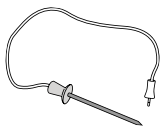
Det er også nyttig for å støtte varmebestandige kar fordi det betyr at du ikke trenger å plassere elementer på bunnen av ovnen. Det samler opp steikesjyen når det plasseres under risten eller dampbrettet.

## DAMPBRETT



Dette gjør det enklere for damp til å sirkulere, som hjelper å tilberede maten jevnt. Plasser bakebrettet under for å samle opp steikesjyen.

## MATSONDE

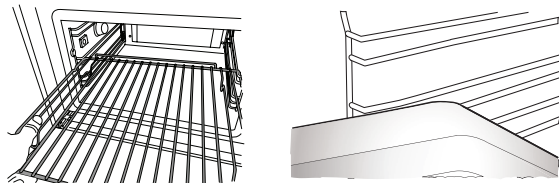


Brukes til å måle kjernetemperaturen på maten under tilberedning.

## SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

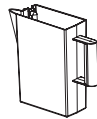
Annet tilbehør, som bakebrettet og dampbrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.



Antallet og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som er kjøpt.

**Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, må du forsikre deg om at det er varmbestandig og egner seg til damping.**

## TANK

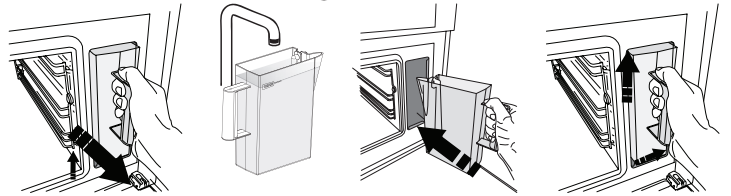


Fyll med drikkevann hver gang du benytter dampfunksjonene.

Tanken kan enkelt nås ved å åpne døren. Fjern den ved å løfte den litt opp og deretter trekke den mot deg.

Før du plasserer tanken tilbake på plass, påse at vannslangen er riktig plassert i innhulingen øverst på kanten på tanken.

Fyll tanken opp til "MAX"-merket og plasser den tilbake på plass: Toppen og høyre side av tanken skal berøre sidene av holderen. Sett tanken helt inn og skyv den nedover til den klikker på plass. Tøm tanken etter hver gang den har vært brukt. Vær nøye med å helle vann ut av røret også.



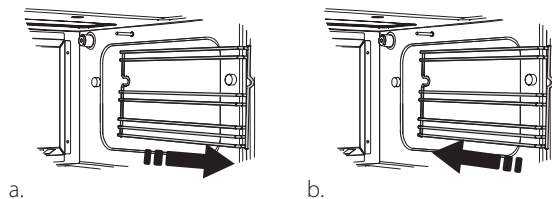
## SVAMP



For å fjerne eventuell kondens som dannes under tilberedningen. La det ikke ligge igjen inne i tanken.

## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

- For å fjerne ristens skinner, skyv de forover og dra de mot deg for å løsne de fra brakettene. (a)
- For å montere ristens skinner, fest de i støttene ved å dytte de forsiktig ned til de faller på plass. (b)



Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

**Påse at det er et åpent rom på minst 30 mm mellom toppen av enhver beholder og veggene i ovnsrommet slik at dampen kan sige skikkelig ut.**

# FUNKSJONER



## MANUELLE FUNKSJONER

### • DAMP

For å tilberede naturlige og sunne retter ved bruk av damp for å opprettholde matens naturlige næringsverdier. Denne funksjonen er spesielt egnet til å lage grønnsaker, fisk og frukt, og også for skålding. Med mindre annet er angitt, fjern all emballasje og beskyttende folier før du setter maten inn i ovnen.

☺	🌡️°C	🕒	🔥
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Fiskegrateng	75 - 80	60 - 90	2
Kokte egg	90	20 - 25	3
Rødbeter	100	50 - 60	3 1
Rødkål	100	30 - 35	3 1
Hvitkål	100	25 - 30	3 1
Hvite bønner	100	75 - 90	3 2/1

### • VARMLUFT

For å tilberede retter på en måte som gir lignende resultat som ved bruk av en tradisjonell ovn. Vi anbefaler at du bruker risten med denne funksjonen fordi den lar luft sirkulere effektivt. Alternativt, kan bakebrettet benyttes til tilberedning av ulike typer mat, for eksempel kjeks eller rundstykker.

☺	☑️	🌡️°C	🕒	🔥
Gateaux	Ja	160	35 - 40	2
småkaker	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Vannbakkels	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Rundstykker	Ja	230	7 - 8	2
Salte kaker	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Bakverk av buttedeig	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Frosne kyllingvinger	Ja	190 - 200	15 - 18	2

Merk: Funksjonen Forced Air (varmluft) har ingen forvarmingsinnstilling som standard. Dersom du ønsker å tilføre forvarming er det tilstrekkelig å trykke øverst i høyre hjørne på display. Se det tilhørende avsnittet for ytterligere detaljer.

### • FORCED AIR+STEAM (VARMLUFT+DAMP)

For å tilberede retter slik at de er sprø på utsiden, men møre og saftige på innsiden. Det er spesielt egnet til tilberedning av steker av kjøtt eller fjærkre, fisk, poteter, frosne ferdigretter, kaker og desserter.

☺	🌡️°C	☑️	🕒	🔥
Brød	180 - 190	Lav - Mid	35 - 40	2
Kalkunbryst	200 - 210	Middels	50 - 60	2 1
Ribs	160 - 170	Lavt	80 - 90	2 1
Stekt fisk	190 - 200	Lavt	15 - 25	2 1
Grillede grønnsaker	200 - 210	Middels-høy	20 - 30	2 1

### • SPESIALITETER

#### » DAMP TINING

For tining av alle typer mat. Plasser mat som kjøtt og fisk uten emballasje eller innpakning, i dampbrettet på nivå 3. Sett langpannen på nivået under for å samle opp vannet. For best resultat, skal du ikke tine maten helt, uten tillate at prosessen fullføres i løpet av hviletiden. Vi anbefaler at du lar brødet ligge innpakket for å hindre at det blir for mykt.

	☺	📏	🕒	🕒	🌡️°C
Kjøtt	Kjøttdeig	500	25 - 30	30 - 35	60
	Skiver			20 - 25	
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Fjærkre	Hel	1000	60 - 70	40 - 50	
	Fileter	500	25 - 30	20 - 25	
	Lår		30 - 35	25 - 30	
Fisk	Hel	600	30 - 40	25 - 30	
	Fileter	300	10 - 15	10 - 15	
	Knapp	400	20 - 25	20 - 25	
Grønnsaker	Knapp	300	25 - 30	20 - 25	
	Deler	400	10 - 15	5 - 10	
Brød	Helt brød	500	15 - 20	25 - 30	
	Skiver	250	8 - 12	5 - 10	
	Rundstykker / boller		10 - 12	5 - 10	
	Kake	400	8 - 10	15 - 20	
Frukt	Blandet	400	10 - 15	5 - 10	
	Bær	250	5 - 8	3 - 5	

#### » DAMPGJENOPPVARMING

For å varme opp ferdiglageret mat som enten er frossen, kjølt eller ved romtemperatur. Denne funksjonen bruker damp for å varme opp mat forsiktig uten å tørke den ut, på denne måten beholdes den opprinnelige smaken. Husk at noen minutters hviletid gir bedre resultat. Vi anbefaler å plassere mindre eller tynnere matstykker i midten og større eller tykkere stykker rundt kanten. Dersom du benytter dampbrettet, plasser bakebrettet under for å samle opp væske som drypper fra maten.

## » HEVENDE

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekezyklus.

## » KONSERVERING

For å lage syltetøy av frukt og grønnsaker.

Vi anbefaler å benytte kun ferske frukt- og grønnsaker av høy kvalitet. Fyll glassene med frukt eller grønnsaker (forhåndskokt, hvis mulig) og topp dem opp med konserveringsvæske eller hermetiseringssirup. Forlat ca. 2 cm på opptil. Deretter setter du lokkene på løst uten å stramme dem.

Sett risten på nivå 2 med bakebrettet på nivået under og plassere boksene på risten. Alternativt kan du plassere boksene direkte på bakebrettet. Aktivere funksjonen. Når du er ferdig, skru lokkene på boksene helt til (iført grillvotter eller beskytt hendene dine med en varmebestandig klut når du gjør dette) og la dem deretter avkjøles til romtemperatur.

## » YOGHURT

For å lage yoghurt. Før du aktiverer funksjonen, tilsett ca. 100 g. av kommersielt tilgjengelig fersk hel yoghurt til en liter helmelk ved romtemperatur.

Vennligst merk deg: Hvis du bruker ikke pasteurisert melk, skal du varme den til en småkoke før du lar den avkjøles til romtemperatur.

Hell blandingen i varmebestandige bokser, dekk dem med varmebestandig lokk eller film og deretter plassere dem på risten, satt på nivå 2. Velg funksjonen og angi varigheten til fem timer (temperaturen kan ikke endres). Når funksjonen er ferdig, la yoghurten avkjøles i kjøleskapet i flere timer før servering.

## » DESINFISERING

For desinfisering av tåteflasker eller krukker ved å benytte damp. Sett inn risten eller bakebrettet på nivå 1 og plasser stykkene på disse, med tilstrekkelig plass mellom hvert stykke for at dampen skal kunne nå alle delene.

Vask alle elementene og skyll med springvann før du bruker funksjonen.

Tørk alle delene grundig med et rent håndkle før du monterer det sammen igjen.

## » FULLFØRING

For å optimalisere tilberedning av halvfabrikat mens du holder den myk og saftig. Denne funksjonen er egnet for jevn oppvarming av ferdigmat eller mat som delvis er tilberedt på forhånd, som steker, fisk og gratenger. Vi anbefaler å plassere maten i deres beholder på risten på nivå 3, eller plassere maten direkte på dampbrettet på nivå 3 med bakebrettet plassert på nivået under. Du bør stille inn ovnstemperaturen ved den endelige temperaturen du ønsker at maten skal ha.

	IOI	⊕°C	☀	⌘
Halvfabrikat		100	18 - 25	3 2/1
Suppe / buljong		100	20 - 25	3
Grønnsaker		100	20 - 25	3 2/1
Ris / pasta		100	15 - 20	3 2/1
Poteter		100	20 - 25	3 2/1
Kjøttskiver		100	15 - 20	3 2/1
Kjøttsaus		100	25 - 30	3
Fiskefileter		100	10 - 15	3 2/1

## » AVTAPPING

For å tømme kjelen, dermed sikrer en at den ikke inneholder gjenværende vann.

## » AVKALKNING

For å fjerne kalkavsetninger fra kjelen. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom.

## » DIAMOND CLEAN

For å gjøre det enklere å rengjøre ovnsrommet. Regelmessig bruk forebygger belegg, som kan skade overflaten.



## MY MENU

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og å oppnå optimale resultat raskt og enkelt. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

### HVORDAN LESE MATLAGINGSTABELLENE

Tabellisten:

oppskrifter IOI, dersom forvarming er nødvendig ☀, temperatur ⊕°C, dampnivå ☁, vekt ⚖ steketid ☀, ventetid ⌚, tilbehør og nivå ⌘ anbefalt for steking.

Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves).

Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.

☁ Rist, ⚖ kakeform på rist, — bakebrett,

☀ dampbrett, ⌘ brett med vann



# HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



For å bla gjennom menyen eller listen:  
Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.



For å velge eller bekrefte:  
Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.

For å gå tilbake til forrige skjerm:


Trykk på < .

For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjerm:

Tast "STILL INN" eller "NESTE".

## FØRSTEGANGS BRUK

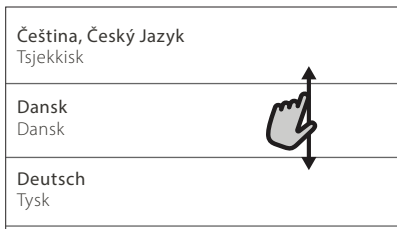
Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

### 1. VELGE SPRÅK

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.



- Trykk på ønsket språket.



Ved å taste < vil du gå tilbake til et tidligere skjermbilde.

### 2. WIFI-OPPSETT

Med Bauknecht-funksjonen som fungerer via hjemmenettverket kan du betjene ovnen på avstand fra en mobil enhet. For å gjøre det mulig å fjernstyre apparatet må du fullføre tilkoblingsprosessen først. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og koble det til ditt hjemmenettverk.

- Tast "UTFØR OPPSETT NÅ" for å utføre koplingen.



Ellers må du taste "SKIP" (HOPP OVER) for å koble til produktet på et senere tidspunkt.

### HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller et nettbrett og en trådløs ruter som er koblet til Internett. Bruk smartenheten til å sjekke at det trådløse nettverket ditt har sterkt signal i nærheten av apparatet.

Minimumskrav.

Smartenhet: Android med en skjerm på 1280x720 (eller høyere) eller iOS. Se i app-forretningen hvorvidt Android eller iOS versjonene er kompatible.

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Last ned Bauknecht Home Net appen

Det første trinnet for å koble til enheten din, er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbrettet ditt. Bauknecht-appen som fungerer via hjemmenettverket vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp nedenfor. Du kan laste ned Bauknecht Home Net-appen fra App Store eller Google Play Store.

#### 2. Opprett konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre at du kan opprette et nettverk for apparatene dine og også fjernovervåke og fjernstyre dem.

#### 3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrere apparatet. For registreringsprosessen vil du trenge Smart Appliance IDentifier (SAID) nummeret. Den entydige definerte koden er nummeret som følger ordet SERVICE på identifikasjonsplaten som er festet på produktet.

#### 4. Koble til WiFi

Følg "skann for å tilkoble"-oppsettsprosedyren. Appen vil ta deg gjennom prosessen med å koble apparatet til det trådløse nettverket hjemme hos deg.

Hvis ruterens din støtter WPS 2.0 (eller høyere), velger du "MANUELL", og trykker deretter på "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på den trådløse ruterens for å opprette en tilkobling mellom de to produktene.

Dersom det er nødvendig kan du også koble produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden brukes til å synkronisere en smartenhet med apparatet.

MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

Tilkoblingsprosedyren vil bare måtte utføres igjen hvis du endrer ruterinnstillinger (f.eks. nettverksnavn eller -passord eller leverandør).

### 3. INNSTILLING AV KLOKKELETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Hvis ikke må du stille det inn manuelt

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

### 4. VARM OPP OVNEN


En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å tilberede mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuelle lukter.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm opp ovnen til 200 °C, helst ved å benytte funksjonen "Forced Air" (varmluft).

Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

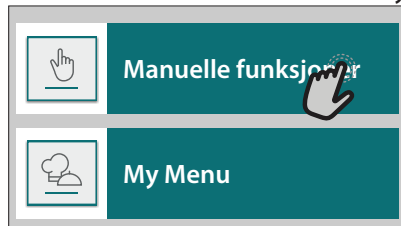
## DAGLIG BRUK

### 1. VELG EN FUNKSJON

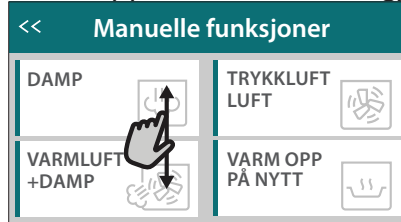
- For å skru på ovnen, trykker du  eller berører et sted på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom funksjonene Manuell og My Menu.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.



- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.



- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

### 2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

#### TEMPERATUR / DAMPNIVÅ

- Bla igjennom verdiene som anbefales og velg verdien du ønsker.



Dersom funksjonen tillater det, kan du taste  for å aktivere forvarming.



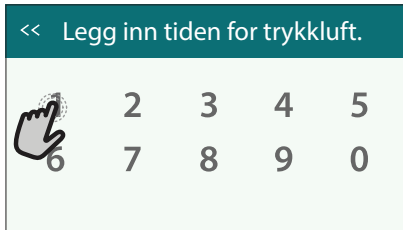
#### VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. Ved avsluttet tilberedningstid, vil ovnen slå seg av automatisk.

- For å starte innstillingen av varighet, tast "Still inn steketid".



- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.



### • Tast "NESTE" for å bekrefte.

For å avbryte en innstilt varighet i løpet av tilberedningen og så manuelt stille inn slutten på tilberedningen, trykker du på varigheten og velger "STOPP".

## 3. STILL INN MY MENU-FUNKSJONENE

Funksjonene til My Menu gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste matlagingsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

- Velg en type tilberedning fra listen.
- Velg en funksjon.

Funksjonene vises etter matkategorier i "MIN MENY MATLISTE"-menyen (se relative tabeller) og etter oppskriftsfunksjoner i "MIN MENY SPESIELLE ANLEDNINGER"-menyen.

- Når du har valgt en funksjon, velg ganske enkelt tilberedningstiden avhengig av hvor mye mat du skal tilberede, ovnen velger automatisk den riktige funksjonen og temperaturen for å oppnå optimale resultat raskt og enkelt.

Noen av funksjonene til My Menu krever at du benytter matsonden. Sett det i før du velger funksjonen. For best resultat med sonden, følg rådene i det gitte avsnittet.

- Følg indikasjonene på skjermen som veileder deg igjennom stekeprosessen.

## 4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette stekingen før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Trykk på "DELAY" (UTSETTELSE) for å stille inn ønsket starttid.



- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSINKELSE" for å starte ventingen.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

For å programmere en utsatt starttid for tilberedningen må forvarmingsfasen være deaktivert: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsket, dette betyr at tilberedningstiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.

For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på .

## 5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på "START" for å aktivere funksjonen.

Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display

- Trykk, til enhver tid, på for å stanse funksjonen som er aktiv.

## 6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen.

Når denne fasen er ferdig, høres en lyd og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og stekingen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarming opsjon for tilberedningsfunksjoner som gjør at du kan gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Tast ikonet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli stilt inn som en default-opisjon.

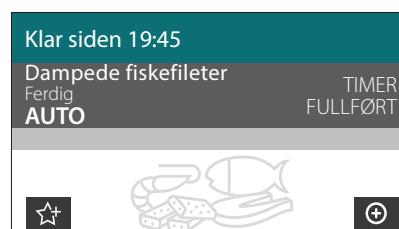
## 7. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

Noen av My Menu-funksjonene vil kreve at du utfører noen handlinger mens stekingen pågår. Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

## 8. ENDT STEKING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.

Noen funksjoner kan lagres som favoritter, når stekingen er ferdig, og brukes raskt i fremtiden, samtidig som du opprettholder de samme innstillingene eller forlenger stekingen.



- Tast ☆ for å lagre de blant favorittene.
- Tast + for å forlenge stekingen.

## 9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriften din.

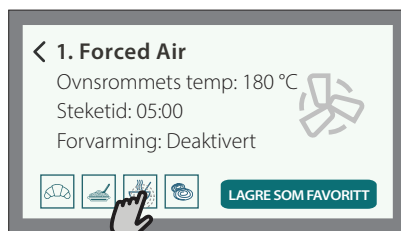
Ovnen registrerer automatisk funksjonene du bruker oftest. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

### HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

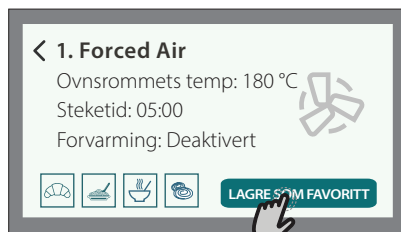
Når en funksjon er avsluttet, kan du taste ☆ for å lagre den blant favorittene. På denne måten kan du raskt benytte funksjonen i framtiden, og opprettholde de samme innstillingene.

Displayet lar deg lagre funksjonen ved å indikere opptil fire favorittider for spising, inkludert frokost, lunsj, mellommåltid og middag.

- Trykk på ikonene for å velge minst én.

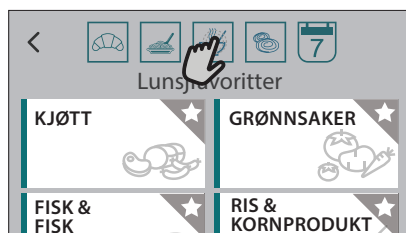


- Trykk på "LAGRE SOM FAVORITT" for å lagre funksjonen.



For å se favorittmenyen, trykk på ☆ : Funksjonene vil bli inndelte i forskjellige måltider og du vil få tilbydd forslag.

- Tast måltidenes ikon for å vise de aktuelle listene



Ved å taste på 7 vil du også kunne se en historisk oversikt over de mest brukte funksjonene.

- Dra fingeren over listen som er fremkommet.
- Trykk på oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Trykk på "START" for å aktivere matlagingen.

### ENDRE INNSTILLINGENE

På skjermbildet med favoritter, kan du legge til et bilde eller navn for hver favoritt for å tilpasse det dine preferanser.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på "REDIGER".
- Velg egenskapen du vil endre.

- Trykk på "NESTE": Displayet vil vise de nye attributtene.

- Klikk "LAGRE" for å bekrefte endringene.

På skjermbildet med favoritter kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Tast ★ på den aktuelle funksjonen.
- Trykk på "FJERN DEN".

Du kan også endre tiden når de forskjellige måltidene vises:

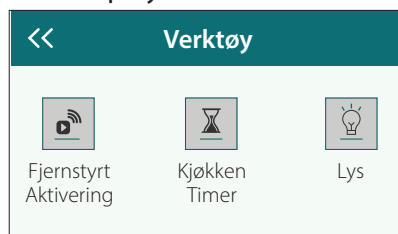
- Trykk på ⚙️ .
- Velg ⚙️ "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- La fingeren gli igjennom listen og tast inn den aktuelle tiden.
- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

Hver tidsluke kan kombineres med kun ett måltid.

## 10. VERKTØY

Trykk på ⚙️ for å åpne menyen "Verktøy" til enhver tid.

Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.



### FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av Bauknecht Home Net-appen.

### KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en matlagingfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

Når den startes, vil timeren fortsette nedtelling uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen.

Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtelling i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å se eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på ⚙️ .
- Tast ⌚.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på "AVVIS" for å avbryte timeren eller stille inn ny varighet.
- Trykk på "STILL INN NY TIMER" for å stille inn timeren igjen.

### LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

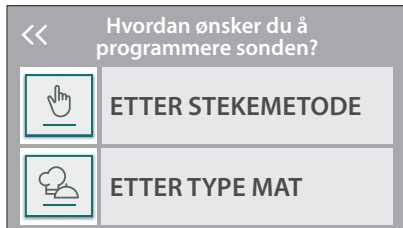


## SONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens stekingen pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men stekingen er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd.

Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren.

Tast . Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og My Menu (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.



Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom sonden fjernes. Ta alltid termometerets støpsel ut av kontakten og fjern det fra ovnen når du tar ut maten.

Sonden kan fjernstyres ved å benytte Bauknecht Home Net App på din mobiltelefon/nettbrett.

## BRUK AV MATSONDE

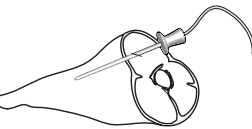
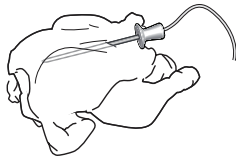
Ved å bruke matsonden kan du måle kjernetemperaturen på maten under tilberedning.

Sett matsonden dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder:

Fjærkre: Sett spissen inn midt i brystet, unngå hule områder.

Ledder eller kjøttbein: Sett tuppen inn i den tykkeste delen.

Fisk (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå ryggraden.



## SELVRENGJØRING

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen gjør at skitt og matrester lett kan fjernes.



## TØMMING

Funksjonen for drenering tømmer vannet for å hindre at det stagnerer i kjelen. En anbefaler alltid å utføre "Tømming" etter at ovnen har vært i bruk. Display vil indikere når kjelen må tømmes helt. Etter et visst antall ganger som den har vært i bruk, er det obligatorisk å utføre denne handlingen og det vil ikke være mulig å starte dampfunksjonen før dette er gjort.

Etter at en har valgt funksjonen "AVTAPPING" eller når dette varsles på display, tast "START" og følg handlingene som indikeres.

Når du er ferdig, tøm og skyll tanken med drikkevann.

Vennligst merk deg: Dersom kokeren er for varm, vil funksjonen ikke aktiveres.



## AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres ved jevne mellomrom, hjelper deg å holde kjelen og vannkretsen i god stand.

Den gjennomsnittlige varigheten for fullstendig funksjon er omtrent 240 minutter.

Funksjonen deles inn i flere faser: drenering, avkalkning, skylling. Når funksjonen har startet, må du følge trinnene som indikeres på display og tast "START" når dette er gjort for å starte hver fase.

For best resultat, anbefaler vi at du fyller tanken med produktet som leveres av Ettersalgstjenesten (vennligst følg instruksene som leveres med produktet).

Slå ikke av ovnen før det hele er avsluttet.

Matlagingsfunksjonene kan ikke aktiveres i løpet av en rengjøringscyklusen.

Vennligst merk deg: En melding vil vises på displayet ditt for å minne deg på å utføre denne handlingen med jevne mellomrom.



## DEMP

Berør ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.



## KONTROLLÅS

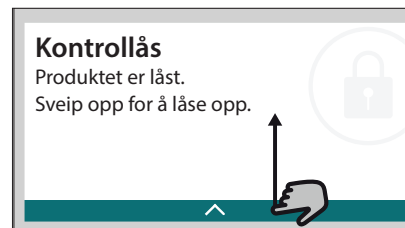
"Kontrollås" gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

For å aktivere låsen:

- Tast på ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Trykk på displayet.
- Sveip opp på meldingene som vises.



## PREFERANSER

For å endre flere av ovnens innstillinger.



## WIFI

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.



## INFO

For å slå av "Lagre demo-modus", for å stille inn produktet på nytt og oppnå ytterligere informasjon om produktet.



---

## NYTTIGE RÅD

---

### KAKER OG BRØD

Vi anbefaler å bruke funksjonen Trykkluft for kaker og Trykkluft + damp for gjærbakst.

Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger.

Alternativt kan bakebrettet eller andre kokekar som er egnet for bruk i ovn for å bake visse typer matvarer som f.eks. kjeks og rundstykker.

For å kontrollere om bakverket ditt er ferdig, sett en spiss gjenstand inn i midten: Hvis den er ren når du trekker den ut, er kaken ferdigbakt.

Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

### PIZZA

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden.

### HEVING

Dekk formen med deigen med en fuktig klut og plasser den på bakebrettet. Plasser denne i ovnen på nivå 1 eller 2.

Vi anbefaler å heve deigen i ovnen fordi en her oppnår en mer konstant temperatur enn i rommet. En anbefaler å kontrollere hevingen tidlig (omtrent etter at en tredjedel av tiden for heving er over), ellers vil den kunne heve seg for mye.

Du kan også heve utkjevlet eller kuttet deig som allerede er delvis hevet: Dekk til bakebrettet med et tørkle og plasser det på nivå 2 eller 3. Tiden som trengs for dette tilsvarer omtrent halve hevingstiden. Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent time for 1 kg deig.

### ENERGISPARING

Påse at ovnsdøren er lukket når ovnen er på og hold den lukket så mye som mulig mens du steker.

Dersom det er mulig, må maten plasseres direkte på tilbehøret som medfølger og ikke bruk ekstra kokekar.

Ikke forvarm ovnen før steking dersom dette ikke er nødvendig.






































Ved å kutte maten i små like store deler, er resultatet redusert steketid og sparing av energi.

Når du steker over lengre tid (dvs. mer enn 30 minutter), anbefaler vi at du senker temperaturen i sluttfasen: Restvarmen i ovnen vil være tilstrekkelig for å gjenoppta steking.

Bruk restvarmen til å varme opp annen mat.



# TABELL FOR TILBEREDNING

Matkategori / Oppskrifter	Nivå & Tilbehør	Info for tilberedning
GRYTERETT OG GRILLET PASTA	Lasagne 	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt brunng
	Lasagne * 	Ta den ut av emballasjen og påse at alt plastfolie er fjernet
KORNPRODUKT	Brun ris 	Tilsett salt vann og ris i bakebrettet. Bruk 1 og en halv kopp vann for hver kopp ris
	Basmatiris 	
	Bulgur 	Tilsett salt vann og kornprodukt i bakebrettet. Bruk 2 kopper vann for hver kopp bulgur
	Couscous 	
KJØTT	Oksestek  	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
	Kalvestek  	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
	Svinestek  	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
	Lammestek  	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt, pepper og kuttet hvitløk. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
	Grillet kylling  	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsiden vendt oppover
	Kyllingstykker  	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover dampbrettet med skinnet vendt nedover
	Grillet and  	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt, pepper og paprikapulver. Sett det inn i ovnen med brystet vendt nedover
	Kyllingfileter dampet  	Fordel de jevnt utover dampbrettet
	Hot dog  	Fordel de jevnt utover dampbrettet
	Kjøttpudding 	Tilbered ved å følge din favorittoppskrift og plasser den i en brødform, dytt den ned for å unngå at det danner seg luftlommer
FISK OG SJØMAT	Grillet, hel fisk 	Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille
	Dampet, hel fisk  	
	Dampede fiskefileter  	Fordel de jevnt utover dampbrettet
	Dampede fiskekoteletter  	
	Fiskegrateng 	Ta den ut av emballasjen og påse at alt plastfolie er fjernet
	Muslinger  	Krydre med olje, pepper, sitron, hvitløk og persille før steking. Bland godt
	Reker  	Fordel de jevnt utover dampbrettet

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Bakebrett



































Dampbrett



Matsone

\* Frossen

Matkategori / Oppskrifter		Nivå & Tilbehør	Info for tilberedning
GRØNNSAKER	Grillede grønnsaker	Stekte poteter	2  Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Frosne pomme frites*	2  Fordel de jevnt utover bakebrettet
		Fylte paprika	2  Skjær paprikaen i to og fjern kjernene. Når du har vasket de, fyll med en blanding av hakket kjøtt, brødsmler og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke
		Fylte tomater	2  Skjær av toppen av tomatene og legg de til side. Skrap ut innmaten i tomatene og kok risen i den. Smak til med urter / buljong etter ønske. Når risen er myk, la den nedkjøles og fyll tomatene med rikelig risotto. Lukk tomatene med toppskiven før steking
	Gratinerte grønnsaker	Potetgrateng	2  Kutt opp i stykker og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
		Grønnsaksgrateng*	2  Ta den ut av emballasjen og påse at alt plastfolie er fjernet
	Dampede grønnsaker	Dampede grønnsaker *	3  1  Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Hele poteter	3  1  Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Erter	3  1  Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Gulrøtter	3  1 
		Brokkoli	3  1  Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Blomkål	3  1 
		Asparges	3  1  Fordel de jevnt utover dampbrettet
		Squash	3  1  Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampbrettet
Artisjokker		3  1  Kutt i to halve deler. Fordel de jevnt utover dampbrettet	
Rosenkål		3  1  Fordel de jevnt utover dampbrettet	
Maiskolbe	3  1  Fordel de jevnt utover dampbrettet		
SALTE KAKER	Quiche Lorraine	2  Fordel deigen ut over bakepannen og prikk den med en gaffel. Tilberede Quiche Lorraine-fyllet med tanke på en mengde for 6 porsjoner	
BRØD	Rundstykker	2  Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving	
	Ruller *	2 	
	Formbakt brød	2  Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt utover bakebrettet	

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Bakebrett





















Dampbrett



Matsonde

\* Frosne

Matkategori / Oppskrifter		Nivå & Tilbehør	Info for tilberedning
PIZZA	Pizza	2 	Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200-225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
	Tynn pizza *	2 	
	Tykk pizza *	2 	Ta den ut av emballasjen og påse at alt plastfolie er fjernet
	Avkjølt pizza	2 	
KAKER OG WIENERBRØD	Sukkerbrød i form	2 	Lag en sukkerbrøddeig på uten fett på 700-800 g. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
	småkaker	2 	Lag en deig av 250g mel, 100g salt smør, 100g sukker, 1 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Ha det ut over slik at det har en tykkelse på 5 mm, form det til som du ønsker og fordel det jevnt ut over på bakebrettet
	Fruktpai	2 	Lag en deig av 180 g mel, 125 g smør og 1 egg. Fordel deigen ut over bakepannen, fyll den deretter med 700 til -800 g skiver frisk frukt blandet med sukker og kanel
	Fruktpai *	2 	Ta den ut av emballasjen og påse at alt plastfolie er fjernet
	Muffins	2 	Lag en deig til 10-12 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel de jevnt utover bakebrettet
DESSERTER	Bakte epler	2 	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør
	Fruktkompott	3  1 	Skrell og ta ut kjernen til frukten. Kutt opp i deler og fordel de jevnt utover dampbrettet
EGG	Medium kokt egg	3  1 	
	Hardkokt egg	3  1 	Dersom eggene skal spises kalde, må de øyeblikkelig skyldes under kaldt vann
	Bløtkokt egg	3  1 	

TILBEHØR

  
Rist

  
Ovnssfast panne eller  
kakeform på rist

  
Bakebrett

  
Dampbrett

  
Matsonde

\* Frosne

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Dersom det ikke utføres regelmessig rengjøring kan dette føre til at overflatene til apparatet å svekkes. Dette vil kunne redusere driftstiden til apparatet og føre til at det oppstår farlige situasjoner.

Påse at apparatet har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Apparatet må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

Bruk vernehansker.

Ikke bruk damprensere.

## UTVENDIGE OVERFLATER

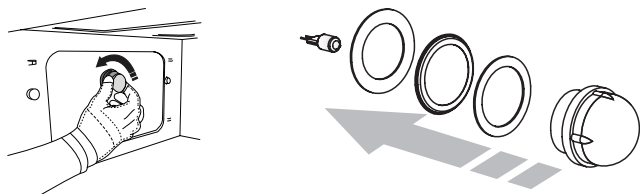
- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberduk. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

## INNENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen avkjøles og deretter rens den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avsetninger eller flekker forårsaket av matrester.
- For å fjerne fuktighet generert ved dampprosedyren, la den avkjøles og tørk ovnsrommet med en klut eller svampen som inngår. Vi anbefaler at funksjonen "Damprengjøring" brukes regelmessig.

## SKIFTE LYSPÆRE

- Koble ovnen fra effekt.
- Skru av dekselet fra lyset og fjern forsiktig tetningene og brikken.
- Bytt pæren og skru lokket på igjen, var nøye med å montere tetningene og brikken riktig.
- Koble ovnen effekt strøm igjen.



## TILBEHØR

- De fleste tilbehørene kan vaskes i oppvaskmaskinen, inkludert ristkinnene.
- Rengjør tanken forsiktig med en svamp og litt pH-nøytralt vaskemiddel. Skyll med drikkevann.

Vennligst merk deg: Bruk 10 W/12 V type G4, T300 ° C halogenlamper. Pæren som er brukt i apparatet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice. Ikke ta i lysepærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lampe-dekslet er satt tilbake på plass.



## WIFI FAQs

### Hvilke WiFi-protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

### Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

### Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruter.

### Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

### Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkople nettet.



### Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i min husholdning virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettbrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

### Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkople mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruter din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

### Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk  tast deretter  WiFi eller se på apparatet ditt: Det er en etikett som viser SAID- og MAC-adressene. MAC-adressen består av en kombinasjon av tall og bokstaver, begynnende med "88:e7".

### Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk din smarttelefon/nettbrett og hjemmenettverkets Bauknecht-app for å kontrollere hvorvidt apparatets nettverk er synlig og koplet til cloud.

### Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig.

Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskrider maksimalt antall som er tillatt av ruter.

### Hvor langt unna ovnen bør ruter være?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten din ved siden av apparatet.

### Hva kan jeg gjøre hvis den trådløse tilkoblingen min ikke når apparatet?

Du kan bruke spesifikke enheter for å utvide WiFi dekningen i hjemmet ditt, slik som tilgangspunkt, WiFi reléstasjoner eller strømledningsbroer (følger ikke med apparatet).

### Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruter. Som regel finnes det et klistremerke på ruter som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkoblet enhet.

### Hva kan jeg gjøre hvis ruter min bruker naboens WiFi kanal?

Tving ruter din til å bruke din husholdnings WiFi-kanal.

### Hva kan jeg gjøre dersom kommer opp på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkopling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruter, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruter og/eller din internettleverandør.

Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA,WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok.

Leverandørinstillinger: Hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett, kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen.

MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst spør internettleverandøren din om hvordan du kobler andre enheter enn datamaskiner til Internett.

### Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke?

Etter at du har satt opp nettverket, skru du av strømmen, venter 20 sekunder og skru deretter på ovnen: Sjekk at appen viser UI-statusen til apparatet.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.






### Hvordan kan jeg endre Bauknecht-kontoen min men ha alle apparatene mine tilkoble?

Du kan opprette en ny konto, men husk å fjerne apparatene fra din gamle konto før du flytter dem over til den nye kontoen din.

### Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre?

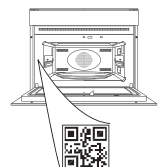
Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

# FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste Ettersalgsservicesenter og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Ovnen produserer ikke damp.	Tanken er ikke satt riktig på plass. Tanken er tom.	Kontroller om tanken er plassert i riktig posisjon, og om den er fylt med drikkevann opp til "MAX"-merket, start deretter funksjonen du ønsker på nytt.
Funksjonen starter ikke. Funksjonen er ikke tilgjengelig i demo-modus.	Demonstrasjonsmodus kjører.	Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Lagre demo-modus" for å gå ut.
 ikonet vises på display.	WiFi-ruteren er slått av. Ruterens innstillinger er endret. De trådløse tilkoblingene når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til å opprette forbindelsen med hjemmenettverket. Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Kontroller at WiFi-ruteren er koblet til Internett. Kontroller at WiFi-signalet er sterkt nær apparatet. Prøv å starte opp ruteren på nytt Se seksjonen "WiFi FAQs". Dersom innstillingene til ditt trådløse nettverk er endret, må du kople til nettverket: Trykk  , tast  "WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket".
Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Den fjernstyrte styringen er ikke tillatt i ditt land.	Kontroller hvorvidt det er tillatt med fjernstyrt styring av elektroniske apparat i landet ditt før du kjøper apparatet.

## Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

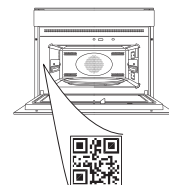
- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- Besøke nettsiden vår: [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



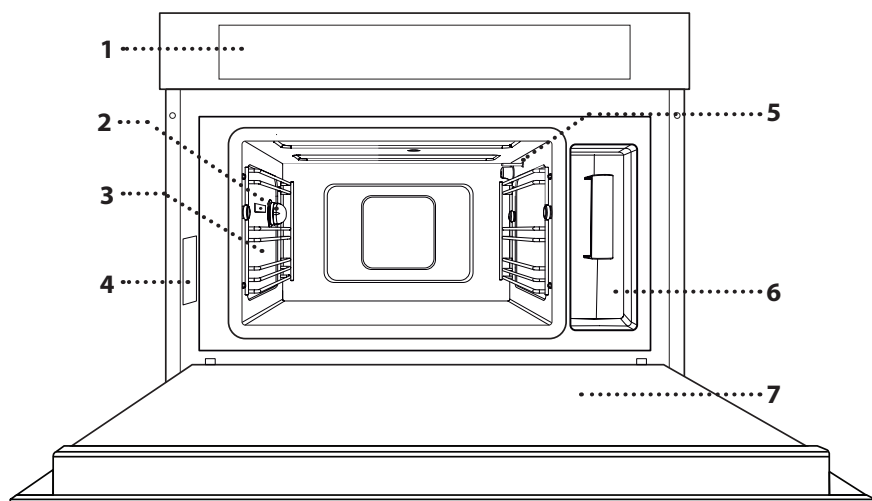
**TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN BAUKNECHT**

För att få en mer fullständig assistans, vänligen registrera din produkt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

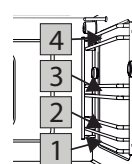
**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION**



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

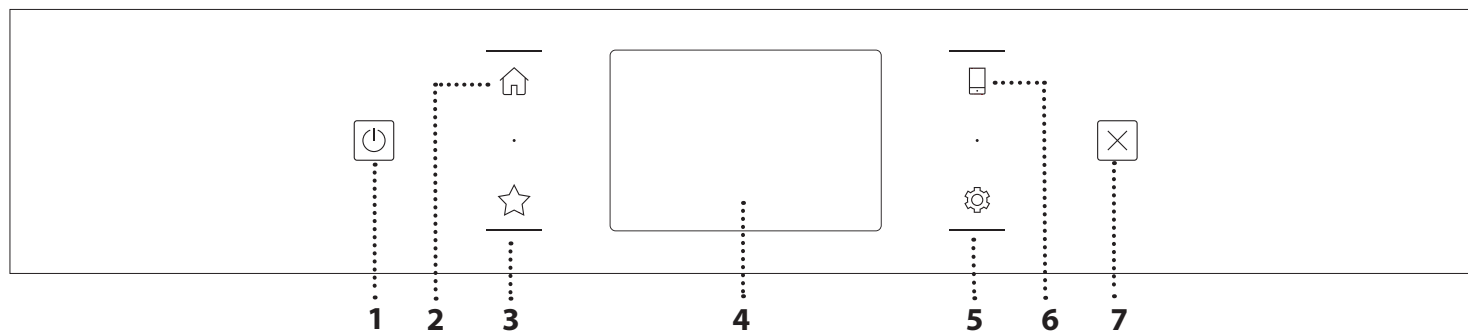
**BESKRIVNING AV PRODUKTEN**

1. Kontrollpanel
2. Ugnslampa
3. Sidostegar



Nivåerna som gallret och andra tillbehör kan placeras på är numrerade, där 1 är den lägsta och 4 den högsta nivån.

4. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
5. Temperatursensor
6. Tank
7. Lucka

**BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN****1. PÅ / AV**

För att sätta på och stänga av ugnen.

**2. HEM**

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

**3. FAVORIT**

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

**4. DISPLAY**

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

**6. FJÄRRSTYRNING**

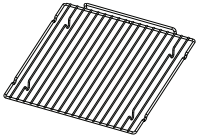
För att aktivera användning av Bauknecht Home Net-appen.

**7. AVBRYT**

För att stoppa alla ugnsfunktioner, förutom Klocka, Kökstimer och Reglagelås.

# TILLBEHÖR

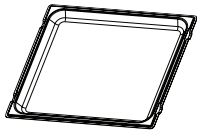
## GALLERHYLLA



Detta tillåter den varma luften att cirkulera på ett effektivt sätt. Placera maten direkt på gallret eller använd det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra

värmebeständiga kärl. När du lagar mat direkt på gallret, placera långpannan på nivån under det. Den kan också placeras ovanpå antingen långpannan eller ångtråget på samma nivå.

## BAKPLÅT



Den används som en plåt i funktionen "Varmluft" och "Varmluft + Ånga" för att tillaga kött, fisk, grönsaker eller olika typer av bröd och bakverk. Den kan också

användas som underlag för värmebeständiga kärl för att undvika att placera föremål på ugnsbotten. Den samlar upp steksky när den placeras under gallret eller ångtråget.

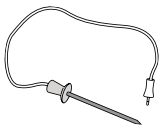
## ÅNGTRÅG



Det gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket hjälper till med att tillaga maten jämnt. Placera en långpanna under för att samla upp

stekvätskor.

## INSTICKSTERMOMETER

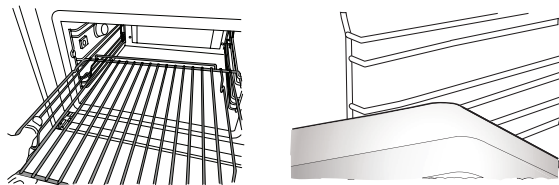


För att mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen.

## 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.

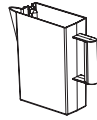
Övriga tillbehör, såsom långpannan och ångtråget, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.



Antalet och typen av tillbehör kan variera beroende på vilken modell du köper.

**Innan du köper andra tillbehör som finns tillgängliga på marknaden, försäkra dig om att de är värmetåliga och lämpliga för ångtillagning.**

## TANK

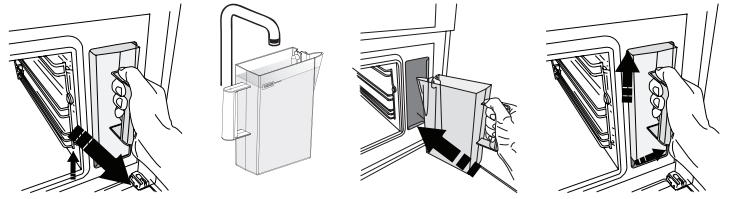


Fyll med kranvatten varje gång du använder en av ångfunktionerna.

Tanken kan lätt nås genom att öppna luckan. Ta bort den genom att lyfta den något uppåt och dra den sedan mot dig.

Innan tanken sätts in i sin hållare ska man försäkra sig om att vattenslangen är korrekt placerad i öppningen längst upp på kanten av tanken.

Fyll tanken upp till "MAX"-markeringen och sätt in den i hållaren: Den övre och den högra sidan av tanken ska vidröra hållarens sidor. För in tanken helt och skjut sedan nedåt tills den klickar på plats. Töm tanken efter varje användning. Var noga med att även hålla ut vatten från röret.



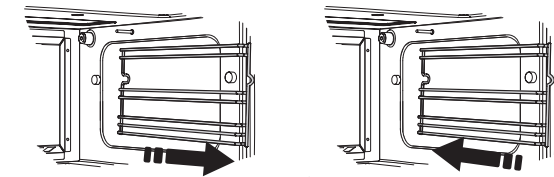
## RENGÖRINGSSVAMP



För att ta bort eventuell kondens som bildas under tillagningen. Lämna inte kvar den i tanken.

## TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort ugnsstegarna, skjut dem framåt och dra dem mot dig för att haka loss dem från fästena. (a)
- För att montera tillbaka ugnsstegarna, haka fast dem i fästena genom att trycka ner dem försiktigt tills de klickar på plats. (b)



Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat från vår kundtjänst.

**Se till att det finns ett utrymme på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i tillagningsavdelningen så att ångan kan flöda tillräckligt.**

# FUNKTIONER



## MANUELLA FUNKTIONER

### • ÅNGA

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterialet och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.

☺	🌡️°C	🕒	🔥
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Fiskterrin	75 - 80	60 - 90	2
Kokade ägg	90	20 - 25	3
Rödbeta	100	50 - 60	3 1
Rödkål	100	30 - 35	3 1
Vitkål	100	25 - 30	3 1
Vita bönor	100	75 - 90	3 2/1

### • VARMLUFT

För tillagning av maträtter på ett sätt som når liknande resultat som användning av en över/undervärmeugn. Vi rekommenderar att du använder gallret med den här funktionen eftersom den tillåter luften att cirkulera effektivt. Använd bakplåten för att baka bullar eller kakor.

☺	🔥	🌡️°C	🕒	🔥
Bakverk (kakor/tårter)	Ja	160	35 - 40	2
Kakor	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Petit-chouer	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Rulltårter	Ja	230	7 - 8	2
Pajer	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Smördegskakor	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Frysta buffalo wings	Ja	190 - 200	15 - 18	2

Anmärkning: Varmluftsfunctjonen har ingen fabriksinställning till förvärmning. Om du vill lägga till förvärmning, tryck bara på det övre högra hörnet på displayen. Titta på det dedikerade avsnittet för detaljer.

### • VARMLUFT + ÅNGA

För att tillaga rätter som är krispiga på utsidan, men möra och saftiga på insidan. Den är särskilt lämplig för att laga stekar av kött eller fågel, fisk, potatis, fryst färdigmat, tårter och efterrätter.

☺	🌡️°C	🔥	🕒	🔥
Bröd	180 - 190	Låg-medel	35 - 40	2
Kalkonbröst	200 - 210	Medel	50 - 60	2 1
Revbensspjäll	160 - 170	Låg	80 - 90	2 1
Stekt fisk	190 - 200	Låg	15 - 25	2 1
Grillade grönsaker	200 - 210	Medel-Hög	20 - 30	2 1

### • SPECIALFUNKTIONER

#### » ÅNGA UPPTINING

Upptining av all sorts mat. Mat såsom kött och fisk ska tas ur sin förpackning/påse och placeras på ångträget på nivå 3. Placera långpannan nivån under för att samla upp vattnet. För bästa resultat ska du inte tina maten helt utan låta processen avslutas under ståtiden. Vi rekommenderar att lämna brödet inslaget för att förhindra att det blir alltför mjukt.

	☺	🔥	🕒	🕒	🌡️°C		
Kött	Köttfärs	500	25 - 30	30 - 35	60		
	Skivad			20 - 25			
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15			
Fågel	Hel	1000	60 - 70	40 - 50			
	Filéer			500		25 - 30	20 - 25
	Lår			500		30 - 35	25 - 30
Fisk	Hel	600	30 - 40	25 - 30			
	Filéer	300	10 - 15	10 - 15			
	Portion	400	20 - 25	20 - 25			
Grönsaker	Portion	300	25 - 30	20 - 25			
	Delar	400	10 - 15	5 - 10			
Bröd	Brödlimpa	500	15 - 20	25 - 30			
	Skivor	250	8 - 12	5 - 10			
	Kuvertbröd / bullar		10 - 12	5 - 10			
	Tårter	400	8 - 10	15 - 20			
Frukt	Blandad	400	10 - 15	5 - 10			
	Bär	250	5 - 8	3 - 5			

#### » ÅNGA UPPVÄRMNING

För värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kylt eller vid rumstemperatur. Denna funktion använder ånga för att värma maten försiktigt utan att torka ut den och för att bevara dess originalsmak. Ståtid ger bättre resultat. Vi rekommenderar att placera de mindre eller tunnare matbitarna i mitten och de större eller tjockare bitarna runt den yttre kanten. Vid användning av ugnstråget ska du sätta långpannan under den för att samla upp eventuell vätska som rinner ut från maten.



## » 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.

## » KONSERVERING

För att göra konserverad frukt och grönsaker.

Använd alltid färska frukter och grönsaker av hög kvalitet. Fyll burkarna med frukt eller grönsaker (förkokta, om möjligt) och fyll dem med konserveringsvätska eller konserveringsirap och lämna ungefär 2 cm upptill. Sätt sedan på locken löst utan att dra åt dem.

Placera gallret på nivå 2 med långpannan på nivån under och placera burkarna på gallret. Alternativt kan du placera burkarna direkt på långpannan.

Aktivera funktionen. När du är klar, dra åt locken på burkarna helt (använd grytlappar eller skydda händerna med en värmetålig duk när du gör det) och låt dem sedan svalna till rumstemperatur.

## » YOGHURT

För framställning av yoghurt. Innan du aktiverar funktionen, tillsätt ca. 100 g kommersiellt tillgänglig färsk standardyoghurt till en liter standardmjölk vid rumstemperatur.

Observera: Om du använder opastöriserad mjölk, värma den tills den sjuder innan du lämnar den att svalna till rumstemperatur.

Häll blandningen i värmebeständiga burkar, täck dem med värmetåliga lock eller plastfilm och placera dem sedan på gallret, som förts in på nivå 2. Välj funktion och ställ in tidslängden på fem timmar (temperaturen kan inte ändras). När funktionen är klar, låt yoghurten svalna i kylskåpet i flera timmar före servering.

## » DESINFICERING

För desinficering av nappflaskor eller burkar med ånga. För in gallret eller långpannan på nivå 1 och placera föremålen på det/den. Säkerställ att det finns tillräckligt med utrymme för ångan att nå till alla delar.

Tvätta alla föremål och skölj med kranvatten innan du använder funktionen.

Torka alla delar noga med en ren trasa innan du monterar dem igen.

## » AVSLUTNING

För att optimera tillagningen av färdiglagad mat samtidigt som rätten hålls mjuk och saftig. Denna funktion tillåter en jämn uppvärmning av färdig eller delvis färdiglagad mat, så som stekar, fisk och gratänger. Vi rekommenderar att du placerar maten i dess behållare på gallret på nivå 3 eller placerar maten direkt i ångtråget på nivå 3 med en långpanna placerad på nivån under. Du bör ställa in ugnstemperaturen på den slutliga temperaturen du vill att maten ska ha.

	10l	°C	☀	☺
Halvfabrikat		100	18 - 25	3 2/1
Soppa / buljong		100	20 - 25	3
Grönsaker		100	20 - 25	3 2/1
Ris / pasta		100	15 - 20	3 2/1
Potatis		100	20 - 25	3 2/1
Kött i skivor		100	15 - 20	3 2/1
Kött i sås		100	25 - 30	3
Fiskfiléer		100	10 - 15	3 2/1

## » TÖMNING

Används för att tömma kokaren och bli av med restvattnet.

## » AVKALKNING

För att ta bort kalkavlagringar från kokaren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum.

## » DIAMOND CLEAN

För att göra det lättare att rengöra ugnsutrymmet. Regelbunden användning förhindrar att avlagringar som kan skada ytan bildas.











## MY MENU

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellerna listar:

recept , om förvärmning behövs , temperatur , ångnivå , vikt  tillagningstid , vilotid , tillbehör och föreslagen nivå  för tillagning.


Tillagningstiderna startar från den tidpunkt du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmning (när sådan krävs).


Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

 Galler,  tårtform på galler,  bakplåt,

 ångtråg,  plåt med vatten

# GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN

 För att skrolla genom en meny eller lista:  
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

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

För att gå tillbaka till föregående skärm:


Tryck på < .

För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

## 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".

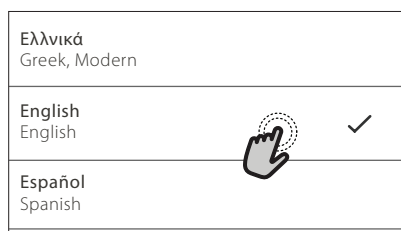
### 1. VÄLJA SPRÅK

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. STÄLLA IN WIFI

Bauknecht Home Net-appen tillåter dig att fjärrstyra ugnen med en mobilenhet. 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 upprätta anslutningen.



Tryck i annat fall på "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 olika Android- eller iOS-versioner i 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 att alla steg som listas här. Du kan ladda ner Bauknecht Home Net-appen på App Store eller Google Play Store.

#### 2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort det måste du skapa ett konto. Detta gör 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. Dess unika kod (numret som följer ordet SERVICE på typskylten som finns 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).

### 3. 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 "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 "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

### 4. VÄRMA UGNEN

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

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma 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, helst med funktionen "Varmluft".

Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

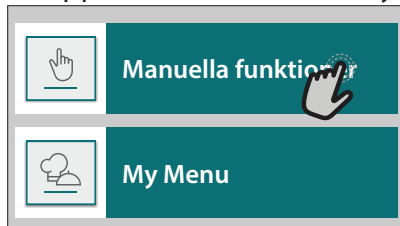
## DAGLIG ANVÄNDNING

### 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

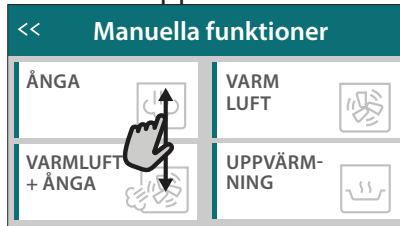
- Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

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 / ÅNGNIVÅ

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



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



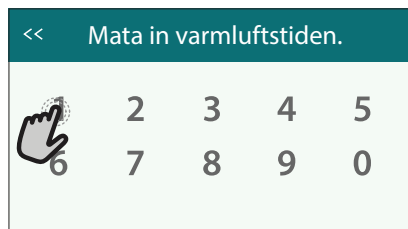
#### TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stänger ugnen av sig automatiskt.

- Tryck på "Ställ tillagningstid" för att ställa in tidslängden.



- Tryck på relevanta siffror 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 urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj en tillagningstyp från listan.
- Välj en funktion.

Funktioner visas efter matkategori i "MY MENU FOOD LIST"-menyn (se relevanta tabeller) och efter receptegenskaper i "MY MENU SPECIAL OCCASIONS"-menyn.

- När du väl har valt en funktion, väljer du helt enkelt tillagningstiden i förhållande till mängden mat. Ugnen väljer automatiskt den lämpliga funktionen och temperaturen för att uppnå optimala resultat snabbt och enkelt.

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 FÖRDRÖJD STARTTID

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

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid.



- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck "FÖRDRÖJD START" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Denna funktion startas automatiskt efter tidsperioden som har beräknats.

För att programmera en fördröjd starttid för tillagningen måste ugnens förvärmningsfas vara avaktiverad: 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.

Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen

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

### 6. FÖRVARMNING

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 starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra standardinställningen på förvärmningsalternativet

för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Tryck på ikonen  för att aktivera eller avaktivera föruppvärmningen. Den kommer att ställas in som standardval.

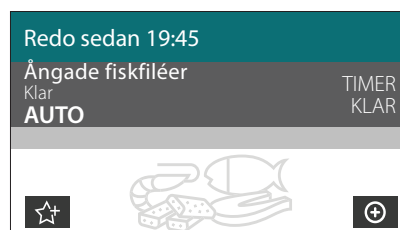
### 7. PAUSA TILLAGNING

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

### 8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Vissa funktioner, då tillagningen väl är avslutad, kan du spara som favoriter och använda snabbt i framtiden behållandes samma inställningar eller förlänga tillagningstiden.



- Tryck på  för att spara den som en favorit.
- Tryck på  för att förlänga tillagningen.

## 9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

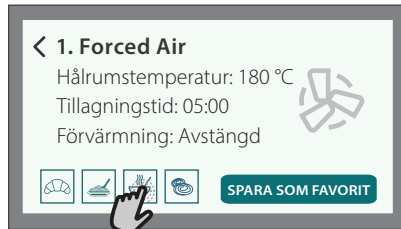
Ugnen detekterar automatiskt funktionerna som du använder mest. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

### GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

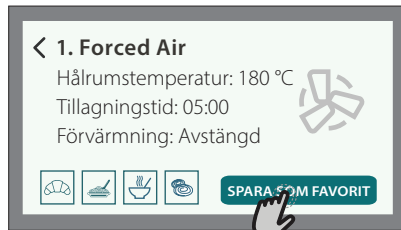
När en funktion har avslutats kan du trycka på ☆ för att spara den som en favorit. Detta gör så att snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

Displayen tillåter dig att spara funktionen genom att ange upp till 4 favoritmåltider inklusive frukost, lunch, mellanmål och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.



- Tryck på "FAVORIT" för att spara funktionen.



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



Om du trycker på 7 kan du även visa din historik över de senast använda funktionerna.

- Skrolla på listan som kommer upp.
- 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.

På skärmen med Favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:

- Tryck på ★ på relevant funktion.
- Tryck på "TA UT".

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

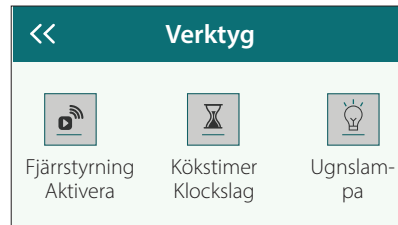
- Tryck på ⚙️ .
- Välj "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".
- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på det önskade klockslaget.
- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

Varje tidslucka kan endast kombineras med en måltid.

## 10. VERKTYG

Tryck när som helst på ⚙️ menyn "Verktyg".

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 ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från 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.

### UGNSLAMP


För att tända eller släcka ugnslampa.



## 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.



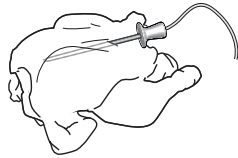
Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om insticksdelen tas bort. Koppla alltid ur och ta bort insticksdelen från ugnen när du tar ut maten.

Termometern kan fjärrstyras med Bauknecht Home Net App på din mobila enhet.

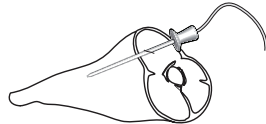
## ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

Med termometern kan du mäta kärntemperaturen hos maten under tillagningen.

Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden:



Fågel: Sätt in spetsen i mitten av bröstet och undvik ihåliga områden.



Stycken eller lår: För in spetsen i den tjockaste delen.



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

## SJÄLVRENGÖRING

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram tillåter enkel borttagning av smuts och matrester.

## TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i kokaren med hjälp av tömningsfunktionen. Det är klokt att alltid utföra "Tömning" efter att ugnen blivit använd. Du kommer att se på displayen när kokaren har tömts helt. Denna åtgärd måste utföras efter ett visst antal användningar och det kommer inte att vara möjligt att starta en ångfunktion före den är utförd.

Efter att du har valt "TÖMNING"-funktionen eller displayen föreslagit det, tryck på "START" och utför de givna åtgärderna.

När du är klar, håll bort vattnet och skölj tanken med kranvatten.

Observera: Om kokaren är för het kommer funktionen inte att aktiveras.

## AVKALKKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du kokaren och vattenkretsloppet i bästa skick.

I medeltal räcker hela funktionen runt 240 minuter.

Funktionen har flera faser: tömning, avkalkning, sköljning. När funktionen har startat, följ alla de steg som displayen ger och tryck på "START" när du är klar för att starta varje fas.

För de bästa resultaten rekommenderar vi att du fyller tanken med vätska som tillhandahålls av Kundservice (var god följ instruktionerna som kom med vätskan).

Stäng inte av ugnen förrän processen är slutförd.

Tillagningsfunktioner kan inte aktiveras under rengöringscykeln.

Observera: En påminnelse om att utföra denna åtgärd visas på displayen med jämna mellanrum.

## 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.



## 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.

---

# GODA RÅD

---

## TÅRTOR OCH BRÖD

Vi rekommenderar att du använder funktionen "Varmluft" för tårtor och "Varmluft + Ånga" för brödprodukter.

Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret.

Det går även bra att använda bakplåten eller annat kärl, som lämpar sig för ugnsbruk, för att baka till exempel kakor eller kuvertbröd.

För att kontrollera om bakverket är färdigt, stick in en sticka i mitten: Om den kommer ut ren är kakan eller brödet klart.

Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom bakverket eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

Om botten på en tårta är blöt, så sänk hyllan och strö bröd- eller kaksmulor på kakkbotten före du tillsätter fyllningen.

## PIZZA

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten.

## JÄSNING

Täck bunken där degen ligger med en fuktig duk och lägg den på långpannan. Sätt in den i ugnen på nivå 1 eller 2.

Vi rekommenderar att jäsa degen i ugnen eftersom den ger en mer konstant temperatur än i rummet. Vi råder dock till att kontrollera degen tidigt (ungefär efter en tredjedel av jäsningsstiden) för att undvika att den jäser för mycket.

Det går även att jäsa kavlad eller skuren deg som redan delvis har jäst: Täck bakplåten med en duk och ställ in den på nivå 2 eller 3. Tiden som krävs för detta är ungefär hälften av den normala jäsningsstiden.

Jäsningsstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

## ENERGIBESPARING

Se till att ugnsluckan är helt stängd när ugnen är påslagen och håll den stängd så mycket som möjligt under tillagningen.

Om möjligt, sätt in maten direkt på de medföljande tillbehören och använd inte extra kokkärl.

Förvärm inte ugnen före tillagningen om det inte är nödvändigt.












































Om maten skärs i små, lika stora stycken kan tillagningstiden reduceras och följaktligen sparar du energi.

Vid långvarig tillagning (d.v.s. i mer än 30 minuter) rekommenderar vi att sänka temperaturen i slutfasen: Restvärmen inne i ugnen är tillräcklig för att fortsätta tillagningen.


Använd denna restvärme för att värma annan mat.




# TILLAGNINGSTABELL

	Matklass / recept	Nivå och tillbehör	Tillagningsinformation
GRYTA och UGNSBAKAD PASTA	Lasagne	 2	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering
	Lasagne *	 2	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie
FLINGOR	Råris	 3	Häll saltat vatten och ris på bakplåten. Använd ett och ett halvt mått vatten för varje mått ris
	Basmatiris	 3	
	Burghul	 3	Häll saltat vatten och ris på bakplåten. Använd 2 koppar vatten för varje kopp burghul
	Couscous	 3	Häll saltat vatten och ris på bakplåten. Använd 2 koppar vatten för varje mått couscous
KÖTT	Rostbiff 	 2  2	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
	Kalvstek 	 2  2	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Fläskstek 	 2  2	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Grillat lamm 	 2  2	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt, peppar och hackad vitlök. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Grillad kyckling 	 2  2	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
	Kycklingbitar	 3  1	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ångtråget med skinnet nedåt
	Grillad anka 	 2  2	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt, peppar och paprika. Placera i ugnen med bröstsidan ned
	Kycklingfiléer ångade	 3  1	Fördela jämnt på ångtråget
	Varmkorv	 3  1	Fördela jämnt på ångtråget
	Köttfärslimpa	 2	Tillaga enligt ditt favoritrecept, lägg i en brödform och tryck till för att undvika luftfickor
	FISK & SKALDJUR	Grillad hel fisk	 2
Ångad hel fisk		 3  1	
Ångade fiskfiléer		 3  1	Fördela jämnt på ångtråget
Ångade fiskkotletter		 3  1	
Fiskgratäng		 2	
Musslor		 3  3	Krydda med olja, peppar, citron, vitlök och persilja före tillagningen. Blanda ordentligt
Räkor		 3  3	Fördela jämnt på ångtråget

TILLBEHÖR

 Gallerhylla
















































 Ugnsfast form eller kakform på galler

 Bakplåt

 Ångtråg

 Instickstermometer

\* Fryst

Matklass / recept	Nivå och tillbehör	Tillagningsinformation		
GRÖNSAKER	Grillade grönsaker	Rostad potatis 	2 Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen	
		Pommes frites fryst *	2 	Fördela jämnt på bakplåten
		Fylld paprika 	2 Skär paprikorna i halvor och ta ur kärnorna. När du rengjort paprikorna, fyll dem med en mix av köttfärs, brödsbulor och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak	
		Fyllda tomater 	2 Skär av toppen av tomaterna och sätt dem till sidan. Gröp ur tomaternas innanmäte och koka riset inne i dem. Krydda med örter / buljong enligt dina egna preferenser. När riset är mjukt, låter kallna och fyll tomaterna frikostigt med risotton. Sätt tillbaka tomattopparna ovanpå före tillagning	
		Grönsaksgratäng	Potatisgratäng 	2 Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost
			Grönsaksgratäng *	2 
	Ångade grönsaker	Ångade grönsaker *	3 1  	Fördela jämnt på ångtråget
		Hel potatis 	3 1  	Fördela jämnt på ångtråget
		Ärtor 	3 1  	Fördela jämnt på ångtråget
		Morötter 	3 1  	
		Brokoli 	3 1  	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ångtråget
		Blomkål 	3 1  	
Sparris 		3 1  	Fördela jämnt på ångtråget	
Squash 		3 1  	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ångtråget	
Kronärtskockor 		3 1  	Skär i halvor. Fördela jämnt på ångtråget	
Brysselkål 		3 1  	Fördela jämnt på ångtråget	
Majskolv 		3 1  	Fördela jämnt på ångtråget	
SALTA PAJER		Quiche lorraine 	2 Klä bakformen med degen och nagga med en gaffel. Gör en quiche lorraine-blandning för 6 portioner	
BRÖD	Bullar 	2 Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion		
	Bullar *	2 		
	Formbakad limpa 	2 Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten		
PIZZA	Pizza 	2 Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka		
	Tunn pizza *	2 		
	Tjock pizza *	2 	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie	
	Kyld pizza 	2 		

TILLBEHÖR


  
Gallerhylla
















  
Ugnsfast form eller kakform på galler


  
Bakplåt


  
Ångtråg



  
Instickstermometer

\* Fryst

	Matklass / recept	Nivå och tillbehör	Tillagningsinformation
KAKOR & BAKVERK	Sockerkaka i form	2 	Gör en fettfri sockerkakssmet på 700-800 g. Häll i en smord och bröad bakform
	Kakor	2 	Gör en sats med 250 g mjöl, 100 g saltat smör, 100 g socker och 1 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Bred ut smeten till 5 mm tjocklek, forma efter behag och fördela jämnt på bakplåten
	Fruktpaj	2 	Gör en deg på 180 g mjöl, 125 g smör och 1 ägg. Klä en bakform med degen och fyll med 700-800 g skivad färsk frukt blandad med socker och kanel
	Fruktpaj *	2 	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie
	Muffins	2 	Gör en smet för 10-12 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på bakplåten
EFTERRÄTTER	Bakade äpplen	2 	Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör
	Fruktkompott	3  1 	Skala och kärna ur frukten. Skär i bitar och fördela sedan jämnt på ångtråget
ÄGG	Medelhårt ägg	3  1 	Om äggen ska ätas kalla sköljer du dem i kallt vatten
	Hårt ägg	3  1 	
	Mjukt ägg	3  1 	

TILLBEHÖR

 Gallerhylla

 Ugnsfast form eller kakform på galler

 Bakplåt

 Ångtråg

 Instickstermometer

\* Fryst



# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Försummelse att regelbundet rengöra apparaten kan orsaka att dess ytor förstörs. Detta i sin tur kan medföra att apparatens livslängd förkortas och ger upphov till farliga situationer.

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

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

Apparaten måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

Ha på dig skyddshandskar.

Använd inte ångtvätt.

## UTSIDAN

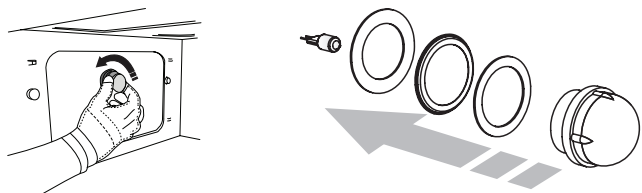
- Rengör ytorna med en fuktig mikrofiberduk. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel.

## INSIDAN

- 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 ta bort fukt som genereras av ångan, låt ugnen svalna och torka sedan ugnsutrymmet med en trasa eller den medföljande svampen. Vi rekommenderar att använda funktionen "Ångrengöring" regelbundet.

## ATT BYTA GLÖDLAMPA

- Koppla bort ugnen från elnätet.
- Skruva av locket från lampan och ta försiktigt bort tätningarna och brickan.
- Byt ut lampan och skruva tillbaka locket. Var noga med att montera tätningarna och brickan korrekt.
- Anslut ugnen till elnätet igen.



## TILLBEHÖR

- De flesta tillbehören kan diskas i diskmaskinen, inkluderat ugnsstegarna.
- Rengör tanken försiktigt med en svamp och lite pH-neutralt rengöringsmedel. Skölj med kranvatten.

Anmärkning: Använd 10 W/12 V typ G4, T300° C halogenlampor. Glödlampan som används i apparaten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Lamporna finns att köpa av vår kundservice. Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på sin plats.

## 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, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.



### Hur kan jag kontrollera om min internetuppkoppling hemma fungerar och att trådlös funktion stöds?

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 Bauknecht Home Net-appen för att kontrollera om apparatnätverket 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 ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

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

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå 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.

Carrier-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 ansluter andra enheter än 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 Bauknecht-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 spänningen kommer fram till eluttaget då 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".
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Ugnen producerar ingen ånga.	Tanken sitter fel. Tanken är tom.	Kontrollera om tanken har placerats i rätt läge och huruvida den är fylld med kranvatten upp till "MAX"-markeringen, starta sedan önskad funktion igen.
Funktionen startar inte. Funktionen är inte tillgänglig i demoläge.	Demoläge körs.	Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att gå ur.
Ikonen  visas på displayen.	WiFi-routern är av. Routerinställningarna har ändrats. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi+-signalen nära produkten är stark. Försök starta om routern Se avsnittet "WiFi FAQs". Om inställningarna i ditt trådlösa hemnätverk har ändrats ansluter du till nätverket: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Fjärrstyrning är inte tillåten i ditt land.	Kontrollera om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska produkter innan köpet.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden i din apparat
- Besöka vår webbplats [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

