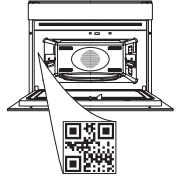




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

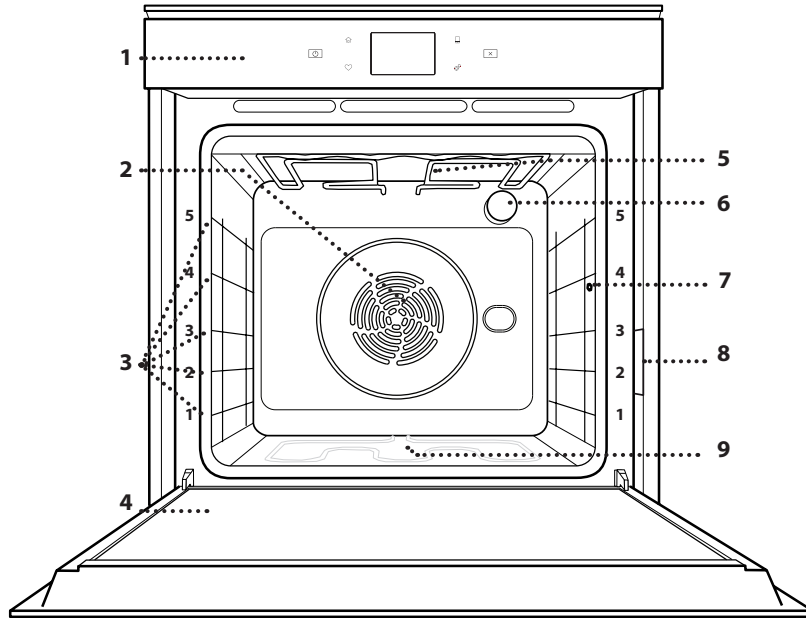
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an

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



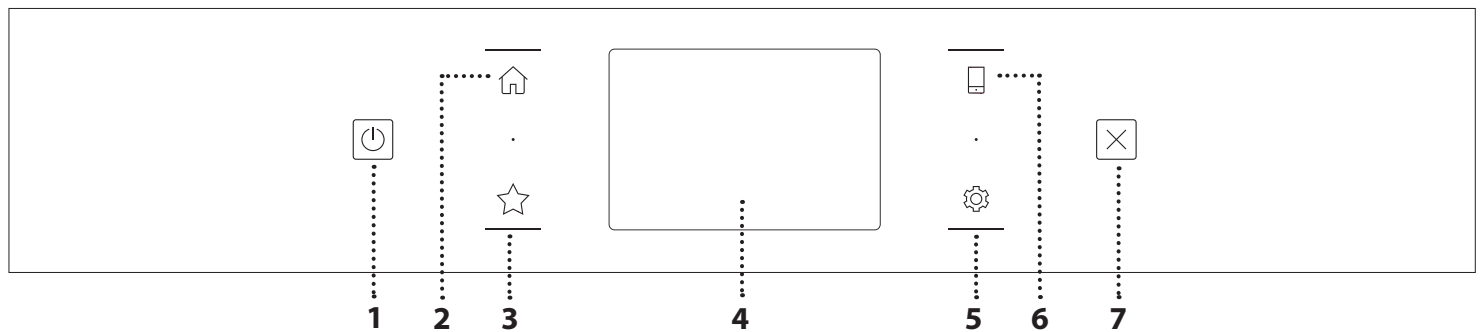
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Eingabestelle des Kerntemperaturfühlers
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

### 2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

### 3. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

### 4. DISPLAY

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

### 6. FERNBEDIENUNG

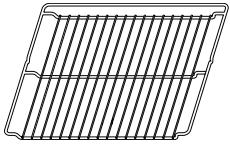
Um die Nutzung der Bauknecht Home Net App zu ermöglichen.

### 7. ABBRECHEN

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

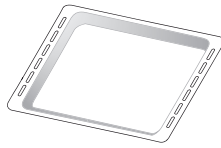
# ZUBEHÖR

## ROST



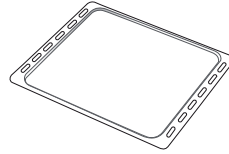
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

## FETTPFANNE



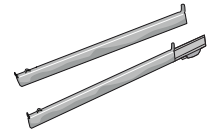
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



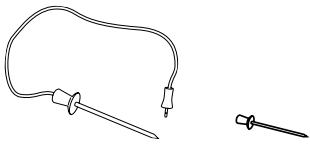
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

## BACKAUSZÜGE \*



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

## SPEISESONDE



Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs. Durch ihre vier Sensorpunkte und den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

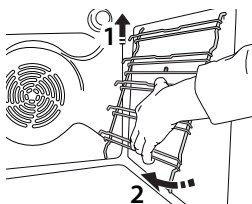
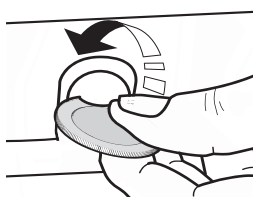
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## 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 Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

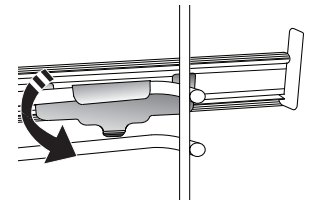
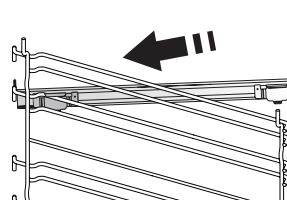
## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.



## EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

# GARFUNKTIONEN



## MANUELLE FUNKTIONEN


- **OBER-/UNTERHITZE**  
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **BACKEN MIT UMLUFT**  
Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **HEISLUFT**  
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **GRILL**  
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TURBOGRILL**  
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **SCHNELLES VORHEIZEN**  
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **MULTIFLOW MENU**  
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **SONDERFUNKTIONEN**
  - » **AUFTAUEN**  
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
  - » **WARMHALTEN**  
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
- » **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.
- » **CONVENIENCE**  
Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Nudelgerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.
- » **MAXI COOKING**  
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.
- » **HEISLUFT ÖKO**  
Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.
- **MY FROZEN FOOD**  
Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

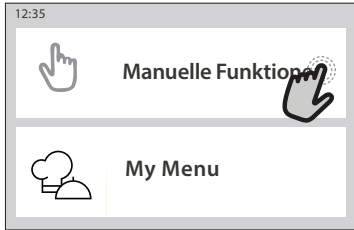



## MY MENU

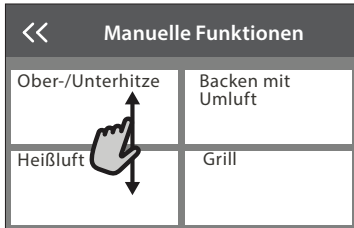
Diese ermöglichen es, alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.  
Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

# ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY

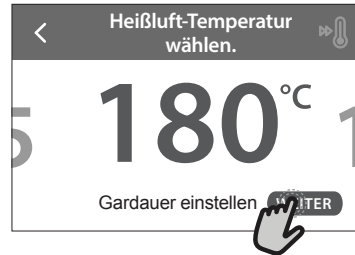
 **Zum Auswählen oder Bestätigen:**  
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.



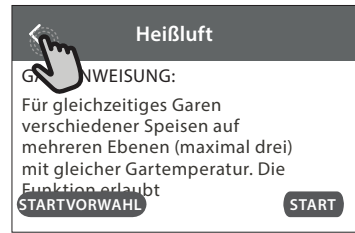
 **Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:**  
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



**Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:**  
„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.



**Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:**  
← Tippen Sie auf.



# 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. EINSTELLUNGSMODUS AUSWÄHLEN

Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, fordert Sie das Display auf, zwischen „LADEN-DEMO“ (nützlich für Händler, nur für Ausstellungszwecke) oder Fortfahren durch Antippen von „WEITER“ auszuwählen.

## 3. EINRICHTEN DES WIFI

Die My Menu 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 mit dem Einrichten der Verbindung fortzufahren.

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 der App mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

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

**1. Herunterladen der Bauknecht Home Net App** 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 iTunes 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 die Beendigung des Registrierungsprozesses

benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am 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)

## . 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“.

## 4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 Ampere) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 Ampere).

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf „OK“, um die Grundeinstellung abzuschließen.

## 5. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

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

# 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 / GRILL LEISTUNGSSTUFE

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

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

### 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 wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- 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 ein Rezept aus der Liste aus.

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

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

Einige der 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. EINSTELLEN START-/ABSCHALTZEIT DER STARTVORWAHL

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet oder schaltet sich zur von Ihnen vorgewählten Zeit ab.

- Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die von Ihnen benötigte Startzeit oder Abschaltzeit 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.

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

- 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.
- Die Tür schließen und „FERTIG“ antippen, um den Garvorgang zu starten.

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

## 7. PAUSE DES GARVORGANGS

Einige My Menu Funktionen erfordern, dass die Speise während des Garens gewendet wird. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

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

Vor dem Ende des Garvorgangs könnte Sie der Ofen in gleicher Weise auffordern, die Speise zu prüfen. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an,

welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Prüfen Sie die Speise.
- Die Tür schließen, dann "FERTIG" antippen, um weiterzugaren.

## 8. ENDE DES GARVORGANGS

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

- Tippen Sie auf ☆, um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie „Extra-Bräunen“, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf ⊕, um den Garvorgang zu verlängern.

## 9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

### ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Wenn eine Funktion beendet ist, auf ☆ tippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden. Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.
- Tippen Sie auf „FAVORIT“, um die Funktion zu speichern.

### NACH DEM SPEICHERN

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 anzusehen
- Durchlaufen Sie die erhaltene 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 dem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „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 Funktion.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“.

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

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

Es kann nur ein Zeitfenster 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.



### ENTFERN

Um die Nutzung der Bauknecht Home Net App zu ermöglichen.



### 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.



### PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Es stehen drei Selbstreinigungszyklen mit unterschiedlicher Dauer zur Verfügung: Hoch, Medium, Niedrig. Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

## Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

**Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.**

- Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Wählen Sie Ihren Bedürfnissen entsprechend einen der verfügbaren Zyklen aus.
- Tippen Sie auf "START", um die gewählte Funktion zu aktivieren. Die Tür verriegelt sich automatisch und der Ofen startet den Selbstreinigungszyklus: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, können Sie den Start der automatischen Reinigung verzögern. Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.



### 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 Speisenart) 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.

### VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

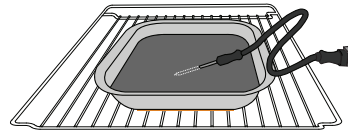
Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in das Gargut einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

**FLEISCH:** Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile

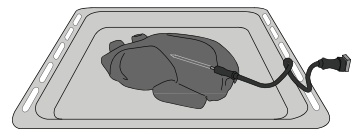
berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

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

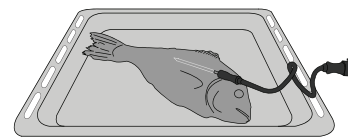
**BACKEN:** Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit My Menu Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



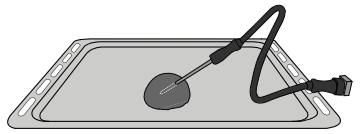
Lasagne



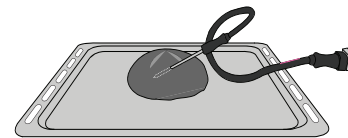
Hähnchen (ganz)



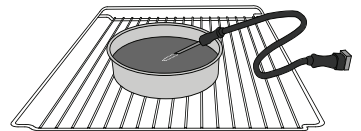
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen



### 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.



### MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.



### VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



### WI-FI

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.



# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C) / GRILLSTUFE	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Biskuitkuchen		-	170	30 – 50	2
		-	160	30 – 50	2
		-	160	30 – 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		-	160 – 200	30 – 85	3
		-	160 – 200	35 – 90	4 1
Plätzchen / Buttergebäck		-	150	20 – 40	3
		-	140	30 – 50	4
		-	140	30 – 50	4 1
		-	135	40 – 60	5 3 1
Kleingebäck / Muffins		-	170	20 – 40	3
		-	150	30 – 50	4
		-	150	30 – 50	4 1
		-	150	40 – 60	5 3 1
Beignets		-	180 – 200	30 – 40	3
		-	180 – 190	35 – 45	4 1
		-	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Meringen		-	90	110 – 150	3
		-	90	130 – 150	4 1
		-	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / Brot / Fladenbrot		-	190 – 250	15 – 50	2
		-	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		-	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		-	250	10 – 15	3
		-	250	10 – 20	4 1
		-	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche)		-	180 – 190	45 – 55	3
		-	180 – 190	45 – 60	4 1
		-	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		-	190 – 200	20 – 30	3
		-	180 – 190	20 – 40	4 1
		-	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKTIONEN

Ober-/  
Unterhitze

Heißluft

Backen mit  
Umluft

Grill

TurboGrill

Maxi Cooking

Multiflow Menu

Heißluft Öko

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C) / GRILLSTUFE	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni		-	190 – 200	45 – 65	3
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		-	190 – 200	80 – 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 – 150	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		-	200 – 230	50 – 100	3
Puter / Gans 3 kg		-	190 – 200	80 – 130	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		-	180 – 200	40 – 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		-	180 – 200	50 – 60	2
Toast		-	3 (hoch)	3 – 6	5
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	4 3
Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger		-	2 – 3 (mittel – hoch)	15 - 30 **	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	2 1
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	3
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 – 25	3
Kekse / Plätzchen	 Plätzchen	-	135	50 – 70	5 4 3 1
Törtchen	 Törtchen	-	170	50 – 70	5 4 3 1
Pizza rund	 Pizza rund	-	210	40 – 60	5 4 2 1
<b>Komplette Mahlzeit:</b> Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		-	190	40 - 120 *	5 3 1
<b>Komplette Mahlzeit:</b> Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	 Menu	-	190	40 – 120	5 4 2 1
Lasagne, Fleisch		-	200	50 – 100 *	4 1
Fleisch & Kartoffeln		-	200	45 – 100 *	4 1
Fisch & Gemüse		-	180	30 – 50 *	4 1
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 – 120 *	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50 – 100 *	3

\* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

\*\*\* Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

#### LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet: Rezepte, ob Vorheizen notwendig ist, Temperatur (°C), Grill Leistungsstufe, Gardauer (Minuten), Zubehörteile und empfohlene Garebene. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

FUNKTIONEN



Ober-/  
Unterhitze



Heißluft



Backen mit  
Umluft



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



























Multiflow Menu



Heißluft Öko



# GARTABELLE

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang	
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Frisch	Lasagne 	500 - 3000 g *	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsauce obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen	
		Cannelloni 	500 - 3000 g *		
	Tiefgekühlte	Lasagne 	500 - 3000 g		
		Cannelloni 	500 - 3000 g		
FLEISCH	Rind	Roastbeef 	600 - 2000 g *	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	
		Hamburger 	1,5 - 3 cm	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 3/5 der Gardauer wenden.	
		Langsames Garen 	600 - 2000 g *	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	
	Schwein	Schweinebraten 	600 - 2500 g *	600 - 2000 g *	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
		Schweinshaxe 	500 - 2000 g *		
		Schweinerippen 	500 - 2000 g	250 g	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Bei 3/4 der Gardauer wenden
		Würste & Würstchen 			
	Kalb 	600 - 2000 g *	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen		
	Lamm	Lammbraten 	600 - 2500 g *	500 - 2000 g *	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Lammkarree 	500 - 2000 g *		
		Lammkeule 	500 - 2000 g *		
	Hähnchen	Brathähnchen 	600 - 3000 g *	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig in der Fettpfanne mit der Hautseite nach unten verteilen
		Gefülltes Brathähnchen 	600 - 3000 g *		
		Hähnchenstücke 	600 - 3000 g *	1 - 5 cm	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
		Filet / Brust 			
	Puten- & Gänsebraten	Gänsebraten 	600 - 3000 g *	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
Gefüllte Gans 		600 - 3000 g *			
Putenteile 		600 - 3000 g *	1 - 5 cm	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben. Bei 2/3 der Gardauer wenden	
Filet/Brust 					
Kebab 	1 Gitterrost	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 1/2 Gardauer wenden			

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform  
auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech  
oder Bräter auf Rost



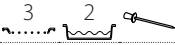
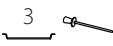
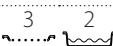
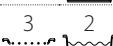


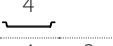
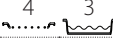












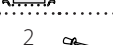







Fettpfanne /  
Backblech





















Fettpfanne mit  
500 ml Wasser



Speisesonde

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang		
FISCH	Gebratener Fisch (ganz)	Ganzer Fisch		0,2 - 1,5 kg *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen	
		Fisch im Salzmantel		0,2 - 1,5 kg *		
	Gebratene Filets	Frische Filets		0,5 - 3 cm		
		Tiefgekühlte Filets		0,5 - 3 cm		
	Fisch / Meeresfrüchte gegrillt	Jakobsmuscheln		ein Blech		Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
		Gratinierte Muscheln		ein Blech		
		Garnelen		ein Blech		Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
	Garnelen		ein Blech			
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Kartoffeln		500 – 1500 g	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden	
		Gefülltes Gemüse		jeweils 100 – 500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen	
		Sonstiges Gemüse		500 – 1500 g		
	Gemüsegratin	Kartoffeln		1 Blech	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden	
		Tomaten		1 Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen	
		Paprika		1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen	
		Brokkoli		1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen	
		Blumenkohl		1 Blech		
		Weiteres		1 Blech		
KUCHEN & GEBÄCK	Rührkuchen	Biskuit in Kuchenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform	
		Obstrührkuchen in Kuchenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept mit gehobeltem oder geschnittenem frischem Obst zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform	
		Schokoladenkuchen in Kuchenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform	
	Biskuit in Tortenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes und gefettetes Backblech		
	Gebäck & gefüllte Pasteten	Kekse / Plätzchen	Kekse / Plätzchen		200 – 600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech
			Croissants (frisch)		ein Blech	Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Servieren abkühlen lassen
Brandteig				ein Blech		
Torte in Form		Torte in Form		400 – 1600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen	
		Strudel		400 – 1600 g	Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein	
		Obstkuchen		500 – 2000 g	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen	
HERZHAFTE KUCHEN			800 – 1200 g	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept		

	Lebensmittelkategorien	Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
BROT	Brötchen	3 	jeweils 60 - 150 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Mittelgroßes Brot	3 	jeweils 200 - 500 g *	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
	Sandwich-Laib in Backform	2 	jeweils 400 - 600 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Großes Brot	2 	700 - 2000 g *	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
	Baguettes	3 	jeweils 200 - 300 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Baguette-Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Besonderes Brot	2 	-	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
PIZZA	Pizza dünn	2 	Rund – Blech	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 – 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit der entsprechenden Ofenfunktion aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza dick	2 	Rund – Blech	
	Pizza tiefgekühlt	2 	1 – 4 Ebenen	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen
		 4   5  3  1  5  4  2  1		

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform  
auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech  
oder Bräter auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech



Fettpfanne mit  
500 ml Wasser



Spiesonde

# REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

## AUßENFLÄCHEN

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

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen

und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

## ZUBEHÖR

- Die Zubehöerteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehöerteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

## AUSWECHSELN DER LAMPE

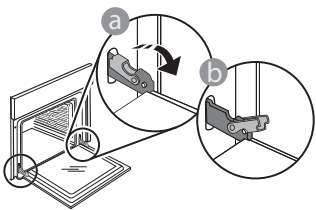
- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell

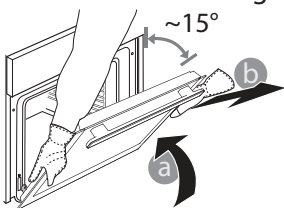
für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

- Zur Entfernung der Tür**, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



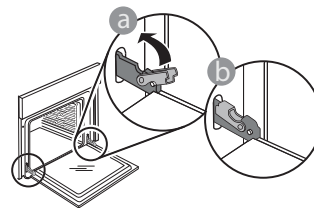
- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



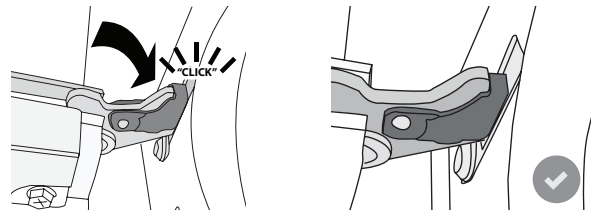
Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet

werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

- Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



- Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



- Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

---

## 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 My Menu 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 Whirlpool-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?

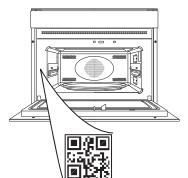
Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

# 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. Drücken Sie  , tippen Sie auf  und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie  , wählen Sie  „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“ aus.
Der Ofen heizt nicht auf.	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-Installationskonfiguration wurde 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, ob der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, ob die WiFi-Signalstärke in der Nähe des Haushaltsgeräts gut ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Siehe Absatz „FAQ WiFi“ Führen Sie, wenn Ihre Heimnetzwerk-Konfiguration geändert wurde, das Pairing mit dem Netzwerk aus: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernaktivierung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land die Fernbedienung von elektrischen 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 **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



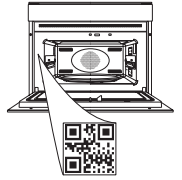




**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**

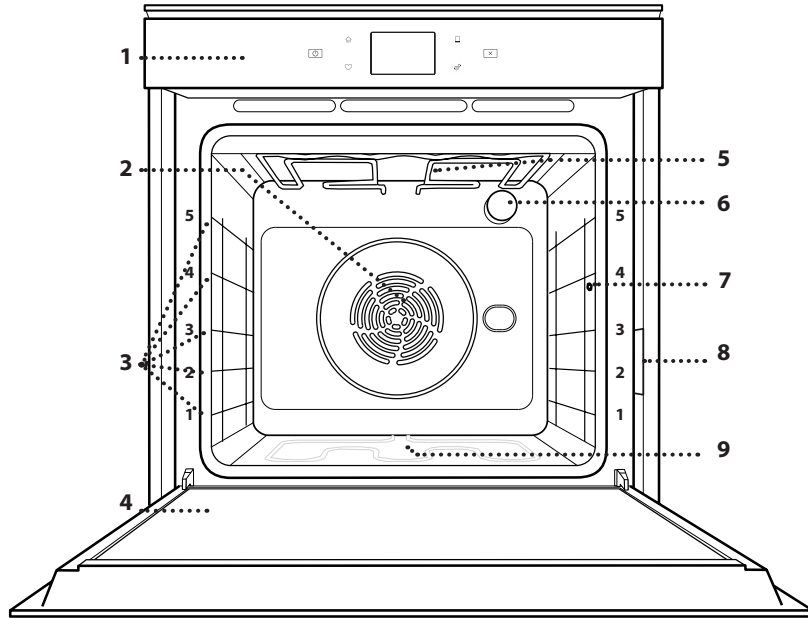
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

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



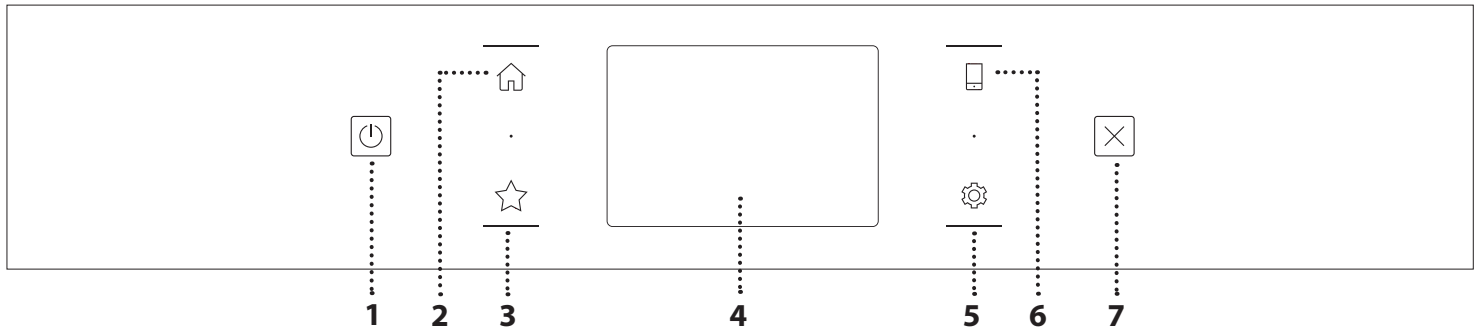
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



- 1. Control panel
- 2. Fan and Circular heating element (not visible)
- 3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
- 4. Door
- 5. Upper heating element/grill
- 6. Lamp
- 7. Meat probe insert point
- 8. Identification plate (do not remove)
- 9. Lower heating element (not visible)

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



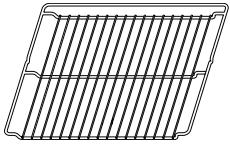
- 1. ON / OFF**  
For switching the oven on and off.
- 2. HOME**  
For gaining quick access to the main menu.

- 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.

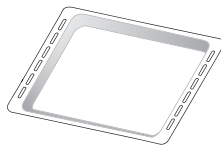
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



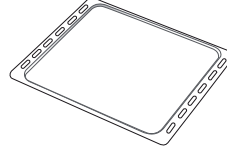
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

## DRIP TRAY



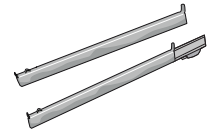
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY



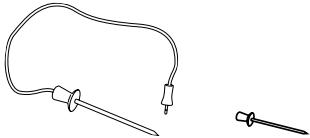
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

## FOOD PROBE



To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its four sensing points and rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.

\* Available only on certain models

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

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

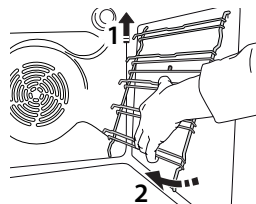
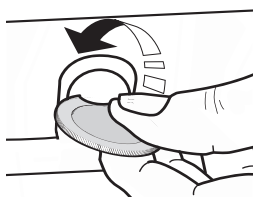
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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 drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

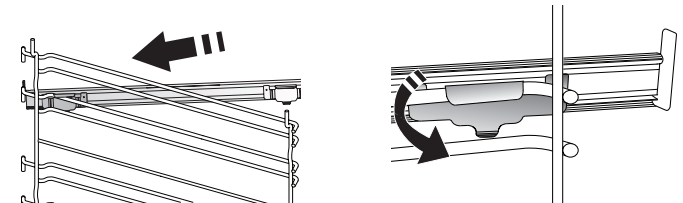
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.



## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

# COOKING FUNCTIONS



## MANUAL FUNCTIONS

- **CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVECTION BAKE**  
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **GRILL**  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**  
For preheating the oven quickly.
- **MULTIFLOW MENU**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
  - » **DEFROST**  
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
  - » **KEEP WARM**  
For keeping just-cooked food hot and crisp.
  - » **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.

## » CONVENIENCE

To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

## » MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

## » ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

## • MY FROZEN FOOD

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

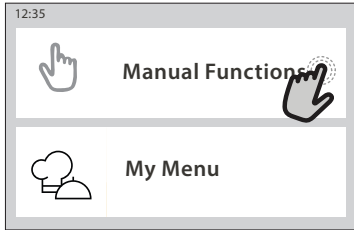


## MY MENU

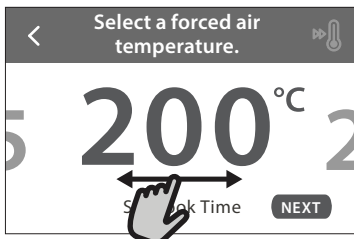
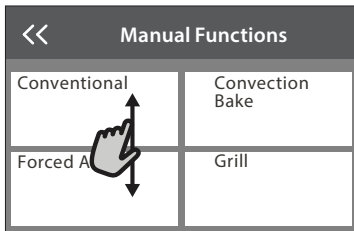
These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

# HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

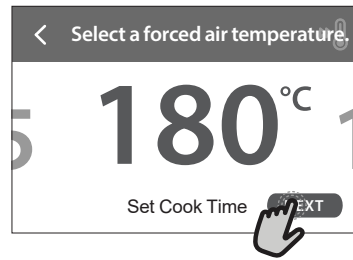
**To select or confirm:**  
Tap the screen to select the value or menu item you require.



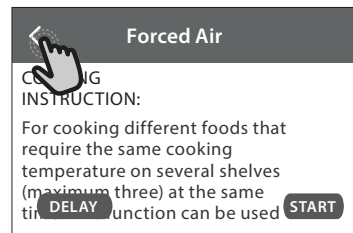
**To scroll through a menu or a list:**  
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



**To confirm a setting or go to the next screen:**  
Tap "SET" or "NEXT".



**To go back to the previous screen:**  
Tap < .




---

## FIRST TIME USE

---

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

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

### 1. SELECT THE LANGUAGE

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. SELECT SETTINGS MODE

Once you have selected the language, the display will prompt you to choose between "STORE DEMO" (useful for retailers, for display purposes only) or continue by tapping "NEXT".

### 3. SETTING UP WIFI

The My Menu 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 proceed with setup connection.

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

#### HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet 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 app store the app compatibility with Android or iOS versions.

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

**1. Download the Bauknecht Home Net App** The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. Bauknecht Home Net App will guide you through all the steps listed here. You can download the Bauknecht Home Net App from the iTunes 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. You will need the Smart Appliance

Identifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number 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)

### 5. 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.

### 4. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

### 5. HEAT THE OVEN


A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour.

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 / GRILL 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 cooking is stopped automatically.

- To set 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 recipe from the list.

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

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

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


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

## 4. SET START / END TIME DELAY

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

- Tap "DELAY" to set the start time or end 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.

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

- 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 tap "DONE" to start cooking.

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

## 7. PAUSING COOKING

Some My Menu functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

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

Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

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

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

## 8. END OF COOKING

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

- Tap ☆ to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap ⊕ to save prolong the cooking.

## 9. FAVORITES

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

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

### HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tapping on ☆ to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

- Tap the icons to select at least one.
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.

### ONCE SAVED

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 view the relevant lists
- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

### CHANGING THE SETTINGS

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

- Select the function you want to change.
- Tap "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 favorite screen you can also delete functions you have saved:

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

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

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

It will be possible to combine a time slot only with a meal.

## 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.



### PYRO SELF CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Medium, Low. We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

**Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.**

- Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.
- Choose one of the available cycles according to your needs.
- Tap "START" to activate the selected function. The door will lock automatically and the oven will start the self-cleaning cycle: a warning message appears on the display, along with a countdown

indicating the status of the cycle in progress. Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

Once the cycle has been selected, you can delay the start of automatic cleaning. Tap "DELAY" to set the end time as indicated in the relevant section.



## 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.

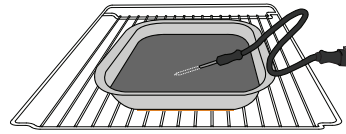
## USING THE FOOD PROBE

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment. The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into the food in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

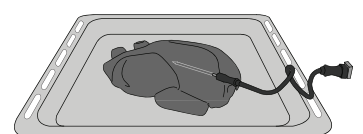
**MEAT:** Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

**FISH (whole):** Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

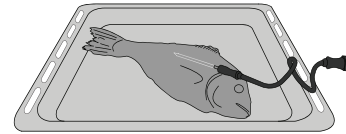
**OVEN BAKING:** Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. If you use the probe when cooking with the My Menu functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



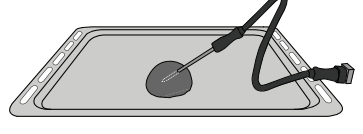
Lasagna



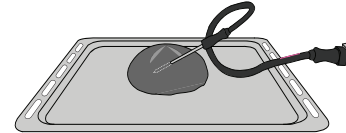
Whole Chicken



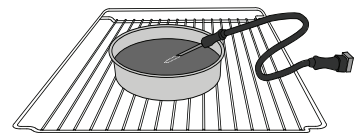
Fish



Rolls



Big Bread



Cake



## 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.



## MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.



## PREFERENCES

For changing several oven settings.



## WI-FI

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.



# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		—	170	30 - 50	2 
		—	160	30 - 50	2 
		—	160	30 - 50	4  1 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		—	160 - 200	30 - 85	3 
		—	160 - 200	35 - 90	4  1 
Cookies / Shortbread		—	150	20 - 40	3 
		—	140	30 - 50	4 
		—	140	30 - 50	4  1 
		—	135	40 - 60	5  3  1 
Small cakes / Muffin		—	170	20 - 40	3 
		—	150	30 - 50	4 
		—	150	30 - 50	4  1 
		—	150	40 - 60	5  3  1 
Choux buns		—	180 - 200	30 - 40	3 
		—	180 - 190	35 - 45	4  1 
		—	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		—	90	110 - 150	3 
		—	90	130 - 150	4  1 
		—	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Bread / Focaccia		—	190 - 250	15 - 50	2 
		—	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		—	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Frozen pizza		—	250	10 - 15	3 
		—	250	10 - 20	4  1 
		—	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		—	180 - 190	45 - 55	3 
		—	180 - 190	45 - 60	4  1 
		—	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		—	190 - 200	20 - 30	3 
		—	180 - 190	20 - 40	4  1 
		—	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection  
bake



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Multiflow



Eco Forced air

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni		—	190 - 200	45 - 65	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		—	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		—	170	110 - 150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		—	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		—	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		—	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		—	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	3
Cookies	 Cookies	—	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	 Tarts	—	170	50 - 70	5 4 3 1
Round pizzas	 Round Pizza	—	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		—	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	 Menu	—	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagna & Meat		—	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		—	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetables		—	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		—	200	50 - 100 *	3

\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

\*\* Turn food halfway through cooking.

\*\*\* Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

#### HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), 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. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

#### FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection  
bake



Grill



TurboGrill



MaxiCooking
















































Multiflow



Eco Forced air




# COOKING TABLE

Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna  	500 - 3000 g *	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cannelloni  	500 - 3000 g *	
	Frozen	Lasagna  	500 - 3000 g	
		Cannelloni  	500 - 3000 g	
MEAT	Beef	Roast beef  	600 - 2000 g *	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
		Hamburger  	1.5 - 3 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 3/5 of cooking time.
		Slow cooking  	600 - 2000 g *	
	Pork	Roast Pork  	600 - 2500 g *	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
		Pork Shank  	500 - 2000 g *	
		Pork Ribs  	500 - 2000 g	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
		Sausages & Wurstel  	250 g	Distribute evenly on the wire shelf. Turn at 3/4 of cooking time
	Veal  	600 - 2000 g *	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	
	Lamb	Roast Lamb  	600 - 2500 g *	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
		Lamb Rack  	500 - 2000 g *	
		Lamb Leg  	500 - 2000 g *	
	Chicken	Roast Chicken  	600 - 3000 g *	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
		Stuffed Roast Chicken  	600 - 3000 g *	
		Chicken Pieces  	600 - 3000 g *	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly in the drip tray with the skin side down
		Fillet / Breast  	1 - 5 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
	Roasted Turkey & Goose	Roast Goose  	600 - 3000 g *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
Stuffed Roast Goose  		600 - 3000 g *		
Turkey Pieces  		600 - 3000 g *		
Fillet / Breast  		1 - 5 cm	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up. Turn at 2/3 of cooking time	
Kebabs  	1 grid	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 1/2 of cooking time		

## ACCESSORIES

 Wire shelf















































 Oven tray or cake tin on wire shelf



















 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Food probe

	Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info		
FISH	Roasted Whole Fish	Whole Fish	3  2 	0.2 - 1.5 kg *	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer	
		Fish In Salt Crust	3 	0.2 - 1.5 kg *		
	Roasted Fillets	Fresh Fillets	3  2 	0.5 - 3 cm		
		Frozen Fillets	3  2 	0.5 - 3 cm		
	Grilled seafood	Scallops	4 	one tray		Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Gratin Mussels	4 	one tray		Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Shrimps	4  3 	one tray		
Prawns		4  3 	one tray			
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Potatoes	3 	500 - 1500 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven	
		Stuffed Vegetables	3 	100 - 500 g each	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer	
		Other Vegetables	3 	500 - 1500 g		
	Gratin Vegetables	Potatoes	3  	1 tray		Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Tomatoes	3  	1 tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley	
		Peppers	3  	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning	
		Broccoli	3  	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	
Cauliflowers		3  	1 tray			
Others	3  	1 tray				
CAKES & PASTRIES	Rising cakes	Sponge Cake In Tin	2  	500 - 1200 g *	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan	
		Fruit Rising Cake In Tin	2  	500 - 1200 g *	Prepare a cake batter according to your favorite recipe by using shraded or chopped-sliced fresh fruit. Pour into lined and greased baking pan	
		Chocolate Rising Cake In Tin	2  	500 - 1200 g *	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan	
	Sponge Cake in Baking Tray	2  	500 - 1200 g *	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking tray		
Pastries & filled pies	Cookies	Cookies	3 	200 - 600 g	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray	
		Croissants (fresh)	3 	one tray	Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before serving	
		Choux Pastry	3 	one tray		
	Tart In Tin	Tart In Tin	3  	400 - 1600 g		Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and fold in a tin. Fill with marmalade and cook
		Strudel	3 	400 - 1600 g	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part	
		Fruit filled pie	3  	500 - 2000 g	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon	
SALTY CAKES		2  	800 - 1200 g	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe		

	Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
BREAD	Rolls	3 	60 - 150 g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise
	Medium Size Bread	3 	200 - 500 g each *	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
	Sandwich Loaf in Tin	2 	400 - 600g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise
	Big Bread	2 	700 - 2000 g *	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
	Baguettes	3 	200 - 300g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to baguette rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise
	Special Bread	2 	-	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
PIZZA	Pizza Thin	2 	round - tray	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Pizza Thick	2 	round - tray	
	Pizza Frozen	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 layers	Take out from packaging. Distribute evenly on the wire shelf

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Food probe

# CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

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

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

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

oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

## ACCESSORIES

- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REPLACING THE LAMP

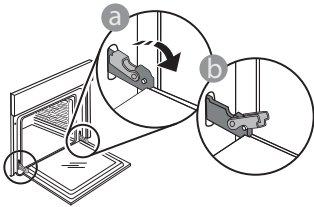
- Disconnect the oven from the power supply.
- Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically

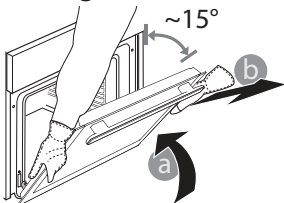
designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

- To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

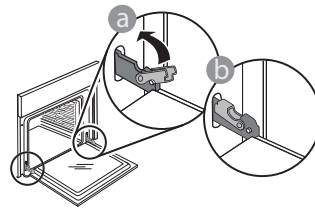


- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

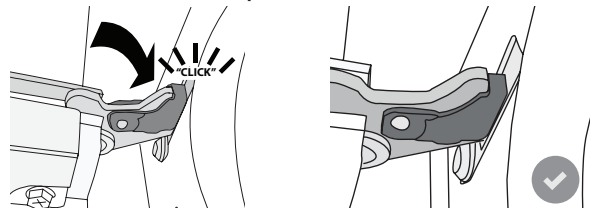


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

- Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



- Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



- Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

---

## 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 My Menu 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 Whirlpool 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?

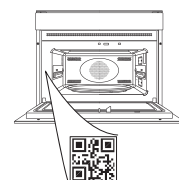
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

# 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 your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management".
The oven does not heat up.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	WiFi router is off. Router set up properties has changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to make a stable provision to home network. The connectivity is not supported.	Verify if the WiFi router is connected to internet. Verify the WiFi signal strength close to the appliance is good. Try to restart the router. See paragraph "FAQ WiFi" If your home wireless network properties has changed, carry out the pairing to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to network".
The connectivity is not supported.	Remote enable not allowed in your country.	Verify before purchasing if your country allows the remote control for electronic appliances.

**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.



**Bauknecht**



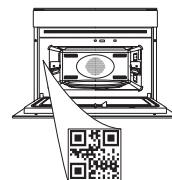
400011583945





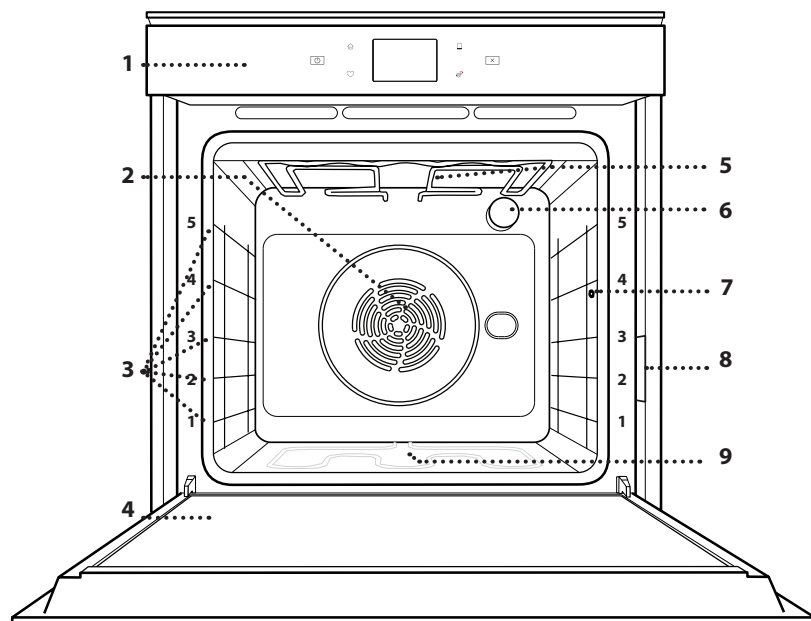
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**  
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

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



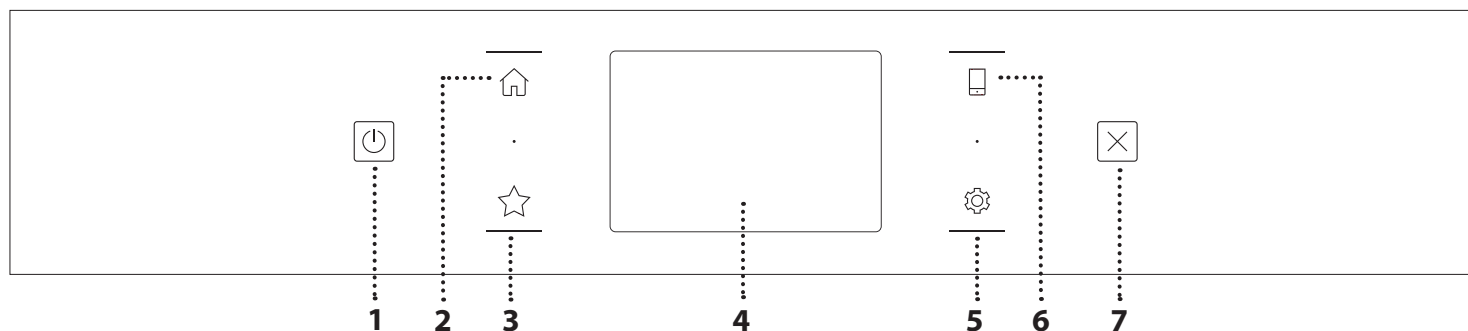
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/grill
6. Ampoule
7. Point d'insertion de la sonde à viande
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



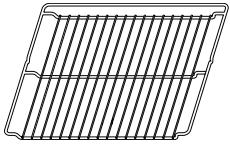
- 1. ON/OFF**  
Pour allumer ou éteindre le four.
- 2. ACCUEIL**  
Pour accéder rapidement au menu principal.

- 3. FAVORIS**  
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.

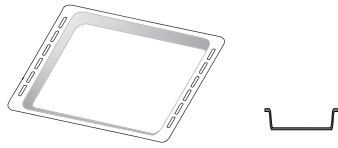
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



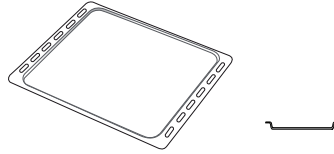
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

## LÈCHEFRITE



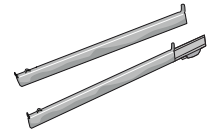
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



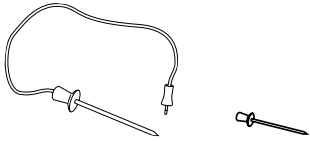
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

## RAILS TÉLESCOPIQUES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

## SONDE POUR ALIMENTS



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à ses quatre points de détection et à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

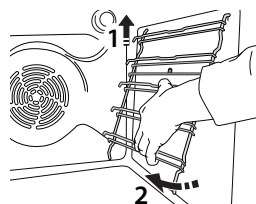
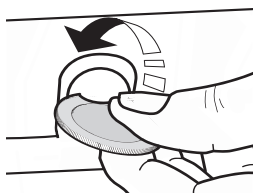
## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

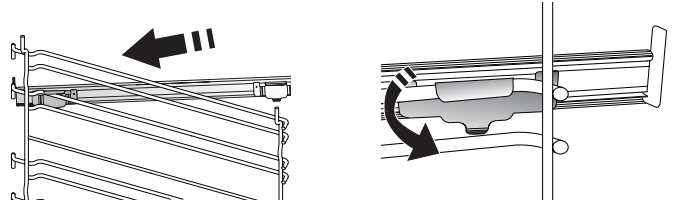
- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.



## INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)

Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

# FONCTIONS DE CUISSON



## FONCTIONS MANUELLES

- **CONVENTIONNELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CONVECTION FORCÉE**  
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **AIR PULSÉ**  
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **GRILL**  
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBOGRIL**  
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**  
Pour préchauffer le four rapidement.
- **MULTIFLOW MENU**  
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
  - » **DÉCONGELER**  
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
  - » **MAINTIEN AU CHAUD**  
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
  - » **LEVAGE**  
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

## » COMMODITÉ

Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

## » MAXI COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

## » ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

## • ALIMENT SURGELÉ

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.




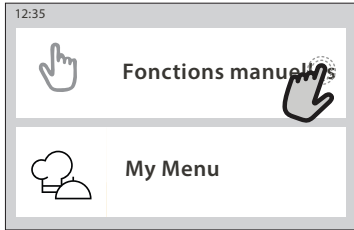
## MY MENU


Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

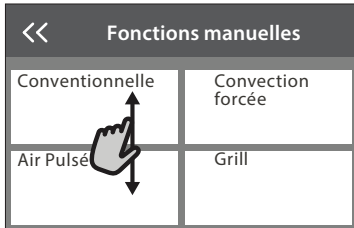
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

# COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE

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



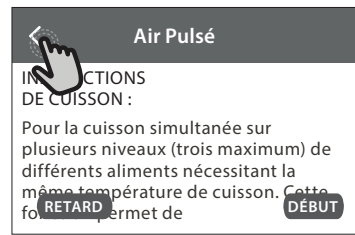
 **Pour défiler à travers un menu ou une liste :**  
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



**Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :**  
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».



**Pour revenir à l'écran précédent :**  
Appuyez sur < .



# 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. SÉLECTION DU MODE DE RÉGLAGES

Une fois que vous avez sélectionné la langue, l'écran vous demandera de choisir entre « DÉMO MAGASIN » (utile pour les détaillants, dans un but d'affichage uniquement) ou de continuer en appuyant sur « SUIVANT ».

## 3. CONFIGURATION WIFI

La fonction My Menu vous permet de faire fonctionner le 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 procéder à la connexion de configuration.

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.

Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

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

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

### 2. Créer un compte

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

### 3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant

Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

## 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)

## REGLAGE 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.

## 4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

## 5. CHAUFFER LE FOUR


Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

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

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

L'écran vous permet de choisir entre des 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.

### NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

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

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

### 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, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez « Régler la minuterie 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 une recette dans la liste.

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

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

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


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

## 4. RÉGLAGE DÉBUT / FIN DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débiter une fonction : La fonction démarrera ou se terminera à l'heure que vous sélectionnez par avance.

- 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 fermer 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.

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

- 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.
- Enfourné le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur « TERMINÉ » pour démarrer la cuisson.

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

## 7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines des fonctions My Menu nécessiteront de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon.

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

- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

## 8. FIN DE CUISSON

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

- Appuyez sur ☆+ pour l'enregistrer comme favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur ⊕ pour enregistrer ou prolonger la cuisson.

## 9. FAVORIS

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

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

### COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, appuyez sur ☆+ pour l'enregistrer comme favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages. L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures favorites de repas, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.
- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.

### UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

- Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes
- Faites défiler à travers 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 ★ la fonction.

- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également régler 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 correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Il ne sera possible de combiner un horaire qu'avec un seul repas.

## 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.



### AUTONETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Élevée, Moyenne, Basse. Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

## Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.
- Choisissez l'un des cycles disponibles selon vos besoins.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction sélectionnée. La porte se verrouillera automatiquement et le four démarrera le cycle d'auto-nettoyage : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué dans la section pertinente.



## 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 été lancée, elle sera effacée. Une fois qu'une fonction de cuisson a été lancée, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous sortez la nourriture.

## UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

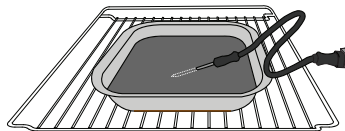
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans l'aliment de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

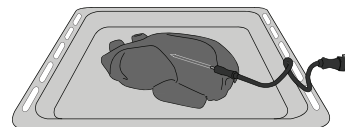
**VIANDE** : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

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

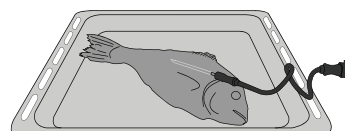
**CUISSON AU FOUR** : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Si vous utilisez la sonde quand vous faites la cuisine avec les fonctions My Menu, la cuisson s'arrêtera automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale, sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



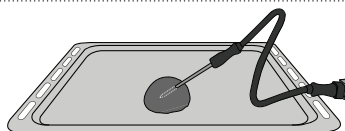
Lasagnes



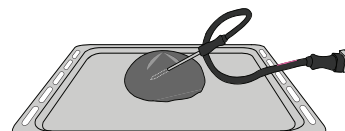
Poulet entier



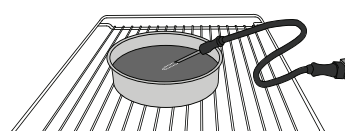
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau



## 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.



## PLUS DE MODES

Pour sélectionner le Mode Sabbat et accéder à l'Énergie.



## 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.



# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		-	170	30 - 50	
		-	160	30 - 50	
		-	160	30 - 50	 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		-	160 - 200	30 - 85	
		-	160 - 200	35 - 90	 
Biscuits / Petit pain		-	150	20 - 40	
		-	140	30 - 50	
		-	140	30 - 50	 
		-	135	40 - 60	  
Petits gâteaux / Muffins		-	170	20 - 40	
		-	150	30 - 50	
		-	150	30 - 50	 
		-	150	40 - 60	  
Chouquettes		-	180 - 200	30 - 40	
		-	180 - 190	35 - 45	 
		-	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		-	90	110 - 150	
		-	90	130 - 150	 
		-	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pain / Fougasse		-	190 - 250	15 - 50	
		-	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		-	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelée		-	250	10 - 15	
		-	250	10 - 20	 
		-	220 - 240	15 - 30	  
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		-	180 - 190	45 - 55	
		-	180 - 190	45 - 60	 
		-	180 - 190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / Feuilletés		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
		-	180 - 190	20 - 40 *	  

FONCTIONS



Conventionnelle



Air Pulsé



Convection  
forcée



Grill



Cuisson au grill  
Turbo



Maxi Cooking



Multiflow menu



Éco Air Pulsé

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes		-	190 - 200	45 - 65	3
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2
Poulet/Lapin/Canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	3
Dinde/Oie 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		-	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		-	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filets de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits	 Biscuits	-	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	 Tartes	-	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza ronde	 Pizza ronde	-	210	40 - 60	5 4 2 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		-	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)	 Menu	-	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		-	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		-	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		-	180	30 - 50 *	4 1
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	3
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	3

\* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

\*\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

#### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du gril, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré 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. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.

FONCTIONS



Conventionnelle



Air Pulsé



Convection  
forcée



Grill



Cuisson au gril  
Turbo



Maxi Cooking



Multiflow menu

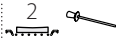
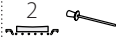
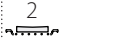
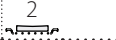
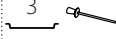

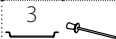
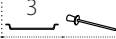
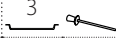
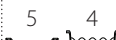

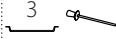
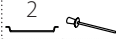
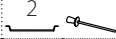
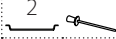
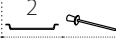
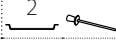

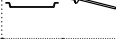
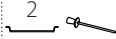
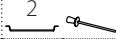
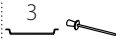

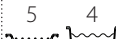


Éco Air Pulsé

**Bauknecht**



# TABLEAU DE CUISSON

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes 	500 - 3000 g *	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Produits surgelés	Lasagnes 	500 - 3000 g	
		Cannelloni 	500 - 3000 g	
VIANDES	Bœuf	Rôti de bœuf 	600 - 2000 g *	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
		Hamburger 	1,5 - 3 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 3/5 du temps de cuisson.
		Cuisson lente 	600 - 2000 g *	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
	Porc	Rôti de porc 	600 - 2500 g *	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
		Jarret de porc 	500 - 2000 g *	
		Côtes de porc 	500 - 2000 g	
		Saucisses et Würstel 	250 g	
	Veau		600 - 2000 g *	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	Agneau rôti 	600 - 2500 g *	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
		Carré d'agneau 	500 - 2000 g *	
		Gigot d'agneau 	500 - 2000 g *	
	Poulet	Poulet rôti 	600 - 3000 g *	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
		Poulet rôti farci 	600 - 3000 g *	
		Morceaux de poulet 	600 - 3000 g *	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
		Escalope / Blanc 	1 - 5 cm	
	Dinde et oie rôties	Oie rôtie 	600 - 3000 g *	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
Oie rôtie farcie 		600 - 3000 g *		
Morceaux de dinde 		600 - 3000 g *	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. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson	
Escalopes / Blancs 		1 - 5 cm		
Kebab		1 grille	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 1/2 du temps de cuisson	


## ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique




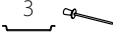
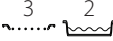
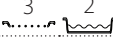













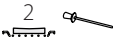









Lèche-frite /plaque de cuisson






















Lèche-frite contenant 500 ml d'eau



Sonde pour aliments


	Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson	
POISSON	Poisson entier rôti	Poisson entier	 3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Poisson en croûte de sel	 3	0,2 - 1,5 kg *	
	Escalopes rôties	Escalopes fraîches	 3 2	0,5 - 3 cm	
		Filets surgelés	 3 2	0,5 - 3 cm	
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	 4	un lèche-frite	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Moules gratinées	 4	un lèche-frite	
Crevettes		 4 3	un lèche-frite	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	
	Crevettes	 4 3	un lèche-frite		
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	 3	500 - 1500 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Légumes farcis	 3	100 - 500 g chacun	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
		Autres légumes	 3	500 - 1500 g	
	Légumes gratinés	Pommes de terre	 3	1 plateau	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Tomates	 3	1 plateau	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Piments	 3	1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Brocoli	 3	1 plateau	
		Chou-fleur	 3	1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Autres	 3	1 plateau	
	GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Gâteaux moelleux	Génoise en moule	 2	500 - 1200 g *
Gâteau moelleux aux fruits en moule			 2	500 - 1200 g *	Préparez une pâte à gâteau selon votre recette préférée en utilisant des fruits frais coupés en tranches ou râpés. Versez dans un moule chemisé et graissé
Gâteau moelleux au chocolat en moule			 2	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
Génoise sur plaque de cuisson		 2	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un plateau cuisson chemisé et graissé	
Pâtisseries et tartes	Biscuits	Biscuits	 3	200 - 600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèche-frite
		Croissants (frais)	 3	un lèche-frite	Répartissez uniformément dans la lèche-frite. Laissez refroidir avant de servir
		Pâte à chou	 3	un lèche-frite	
	Tartes	Tarte en moule	 3	400 - 1600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
		Strudel	 3	400 - 1600 g	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
		Tarte farcie aux fruits	 3	500 - 2000 g	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
GÂTEAUX SALÉS		2 	800 - 1200 g	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée
PAIN	Petits pains	3 	60 - 150 g chacun*	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
	Pain moyen	3 	200 - 500 g chacun*	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Gâteau de pain	2 	400 - 600g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Gros pain	2 	700 - 2000 g *	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Baguettes	3 	200 - 300 g chacun*	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pain spécial	2 	-	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
PIZZA	Pizza fine	2 	ronde - plateau	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. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza épaisse	2 	ronde - plateau	
	Pizza surgelée	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 couches	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur la grille métallique

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

 Lèchefrite / plaque de cuisson

 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

 Sonde pour aliments

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.  
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.  
N'utilisez pas de laine d'acier, de

tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

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

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments

à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

## ACCESSOIRES

- Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

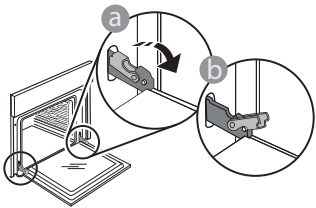
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils

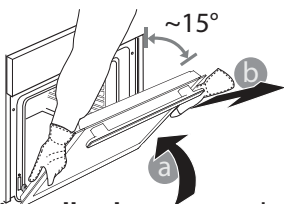
domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

- Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



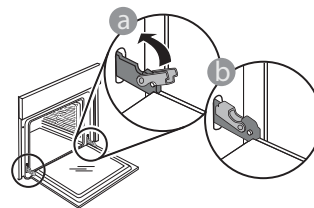
- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.  
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



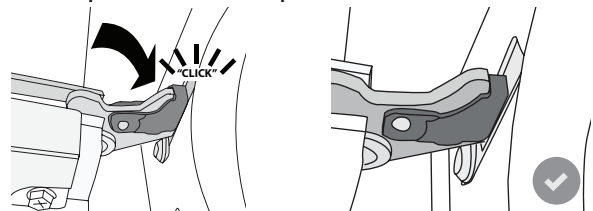
Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et

attacher la partie supérieure sur son appui.

- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



- Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



- Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

## 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 My Menu 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 Whirlpool 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

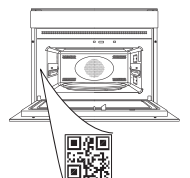
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » 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. Appuyez sur  , appuyez sur  , puis sélectionnez « Réinitialisation d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour la changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de modes », puis sélectionnez « Énergie ».
Le four ne chauffe pas.	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 propriétés de paramétrage 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 si 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 paragraphe « FAQ Wi-Fi » Si les propriétés de votre réseau sans fil domestique ont changé, effectuez l'appariement au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Activation à distance non autorisée dans votre pays.	Vérifiez avant de l'acheter si votre pays permet la commande à distance pour les appareils électroniques.



\* 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.



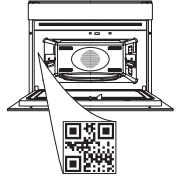

400011583945




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

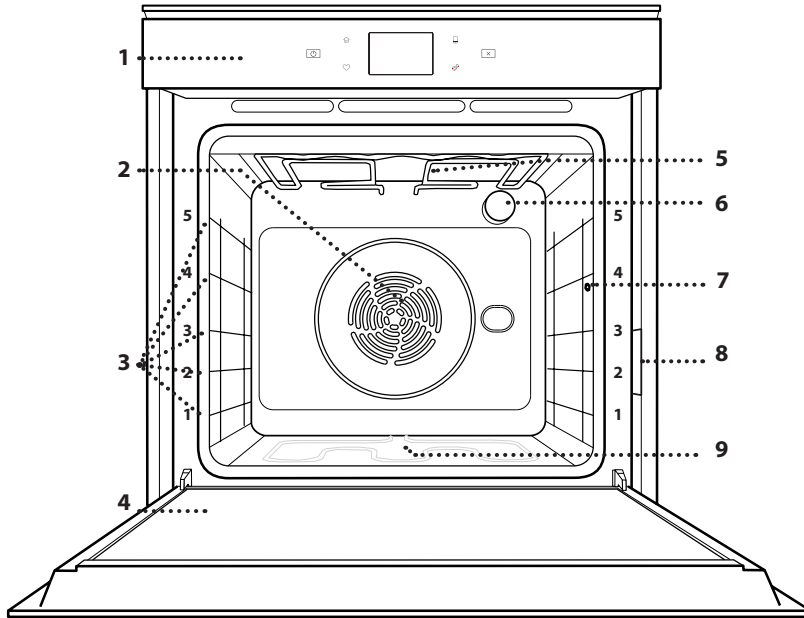
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

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



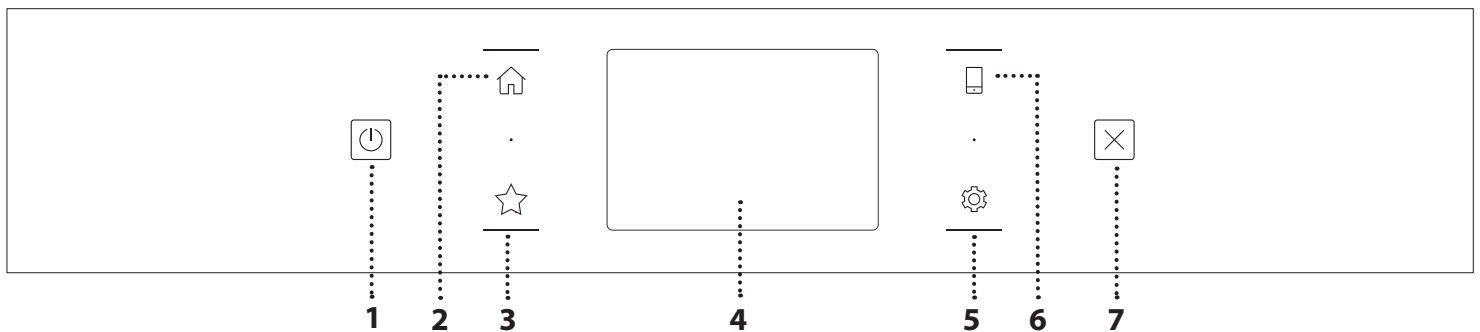
**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)
4. Deur
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL


**1. AAN / UIT**

Om de oven aan en uit te draaien.

**2. HOOFDMENU**

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

**3. FAVORIETEN**

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**

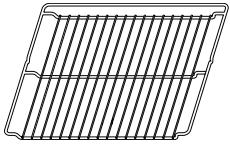
Om het gebruik van de Bauknecht Home Net-app mogelijk te maken.

**7. ANNULEREN**

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

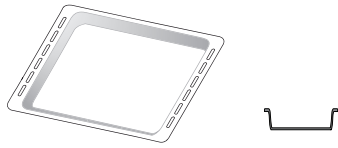
# ACCESSOIRES

## ROOSTER



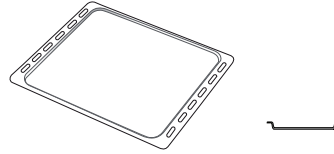
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei

## LEKBAKJE



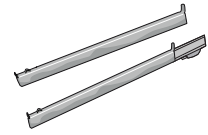
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT



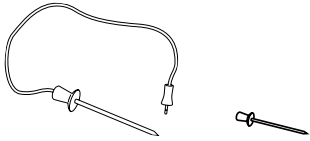
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

## SCHUIFRAILS \*



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

## VOEDSELSONDE



Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij haar vier sensoren en stevige steun kan ze worden gebruikt voor vlees en vis, maar ook voor brood, taarten en gebakjes.

\* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen

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

Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

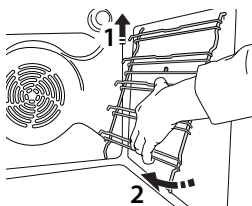
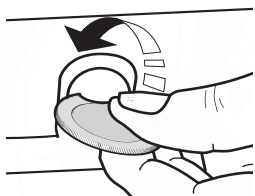
## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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 opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

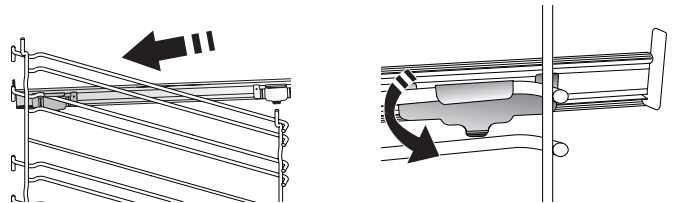
- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.



## DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

# BEREIDINGSFUNCTIES



## HANDMATIGE FUNCTIES

- **CONVENTIONEEL**  
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- **CONVECTIEBAKKEN**  
Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.
- **HETELUCHT**  
Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
- **GRILL**  
Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **TURBOGRILL**  
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **SNEL VOORVERWARMEN**  
Om de oven snel voor te verwarmen.
- **MULTIFLOW MENU**  
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.
- **SPECIALE FUNCTIES**
  - » **ONTDOOIEN**  
Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
  - » **WARMHOUDEN**  
For keeping just-cooked food hot and crisp.
- » **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.
- » **KANT-EN-KLAAR**  
Om kant-en-klaargerechten te bereiden die op kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard (broodjes, taartmix, muffins, pastagerechten en broodproducten). De functie bereidt alle gerechten snel en zorgvuldig; ze kan ook worden gebruikt om reeds bereid voedsel te verwarmen. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Volg de instructies op de verpakking.
- » **MAXI COOKING**  
Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.
- » **ECO HETELUCHT**  
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
- **MY FROZEN FOOD**  
Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.




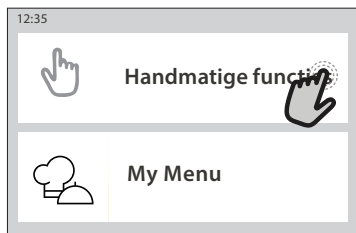
## MY MENU


Hiermee kunnen alle types voedingsmiddelen volledig automatisch worden bereid. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

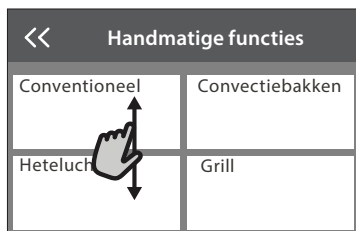
De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

# GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY

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



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



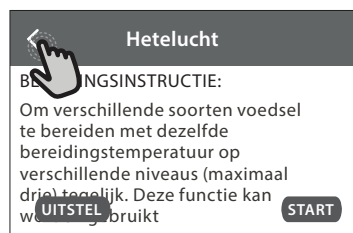
**Om een instelling te bevestigen of om naar het volgende scherm te gaan:**

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.




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

Raak < aan.



# EERSTE GEBRUIK

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

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

## 1. DE TAAL SELECTEREN

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

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

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

## 2. DE INSTELLINGENMODUS SELECTEREN

Zodra u de taal heeft geselecteerd, kunt u op het display "WINKEL DEMO" kiezen (handig voor verkopers, alleen om het apparaat tentoon te stellen) of verdergaan door "VOLGENDE" aan te raken.

## 3. WIFI INSTELLEN

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

- Raak "NU INSTELLEN" aan om verder te gaan met het instellen van de verbinding.

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.

Zie de app store voor compatibiliteit met Android- of iOS-versies.

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

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

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

### 2. Een account aanmaken

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

### 3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te

registreren. U heeft het Smart Appliance IDentifier-nummer (SAID) nodig om de registratie te kunnen voltooien. U vindt deze unieke code op het identificatieplaatje op het product.

### 4. Met wifi verbinden

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

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

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

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

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

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

## . 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.

## 4. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 ampère) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 ampère) verlagen.

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren.
- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.


## 5. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer één uur.

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

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

Op het display kunt u kiezen tussen Handmatige en 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 / GRILLNIVEAU

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

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

### DUUR

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

- Raak "Kooktijd instellen" aan om de duur in te stellen.
- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

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

## 3. MY MENU-FUNCTIES INSTELLEN

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

- Kies een recept uit de lijst.

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

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

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


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

## 4. UITSTEL VAN START- / EINDTIJD INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie in te schakelen: De functie schakelt in of uit op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Raak "UITSTEL" aan om de gewenste start- of eindtijd 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.

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

- 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 raak "GEREED" aan om het bereiden te starten.

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

## 7. HET BEREIDEN PAUZEREN

Voor sommige My Menu-functies moeten de etenswaren worden omgedraaid tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

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

Het is mogelijk dat de oven op dezelfde manier aangeeft het voedsel te controleren nog voor de bereiding is afgerond.

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

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

## 8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

- Raak ☆ aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Raak ⊕ aan om de bereidingstijd te verlengen.

## 9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

### EEN FUNCTIE OPSLAAN

Zodra een functie is uitgevoerd, raakt u ☆ aan om het 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.

### EENMAAL OPGESLAGEN

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

- Raak het maaltijdsymbool aan om de bijbehorende lijsten te bekijken
- Scrol door de aangeboden 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 de 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 opgeslagen functies verwijderen:

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

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

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

Een tijdsinterval kan alleen met een maaltijd gecombineerd worden.

## 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.



### PYRO-ZELFREINIGING

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Er zijn drie zelfreinigingscycli met verschillende dueren beschikbaar: Hoog, Gemiddeld, Laag. Het is raadzaam om de snellere cyclus gewoonlijk te gebruiken en de volledige cyclus alleen te gebruiken als de oven erg vuil is.

**Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.**


**Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).**

- De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.
- Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken.
- Kies een van de beschikbare cycli naargelang uw behoeften.
- Raak "START" aan om de geselecteerde functie in te schakelen. De deur wordt automatisch vergrendeld en de oven start de zelfreinigingscyclus: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitstellen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in het betreffende gedeelte.

### **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.

Als een bereidingsfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd. Haal altijd de stekker uit de oven bij het uitnemen van het voedsel.

### **DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN**

Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

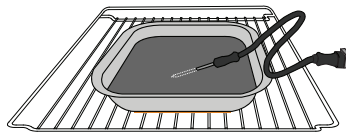
De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in het voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

**VLEES:** Steek de gaarthermometer diep in het vlees.

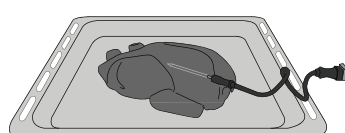
Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

**VIS (heel):** Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

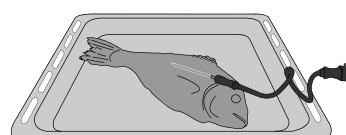
**BAKKEN IN DE OVEN:** Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de My Menu-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



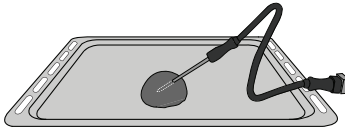
Lasagne



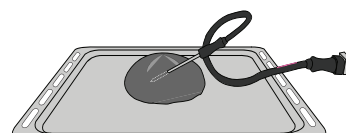
Hele kip



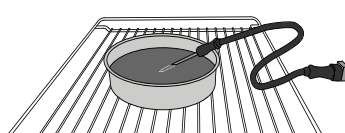
Vis



Broodjes



Groot brood



Taart

### **STIL**

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

### **BEDIENINGSVERGRENDELING**

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.

### **MEER MODUSSEN**

Om de Sabbath-modus te selecteren en Vermogensregeling te openen.

### **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.



# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C) / GRILLNIVEAU	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		-	170	30 - 50	2
		-	160	30 - 50	2
		-	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	160 - 200	30 - 85	3
		-	160 - 200	35 - 90	4 1
Koekjes / Shortbread		-	150	20 - 40	3
		-	140	30 - 50	4
		-	140	30 - 50	4 1
		-	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins		-	170	20 - 40	3
		-	150	30 - 50	4
		-	150	30 - 50	4 1
		-	150	40 - 60	5 3 1
Soesjes		-	180 - 200	30 - 40	3
		-	180 - 190	35 - 45	4 1
		-	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		-	90	110 - 150	3
		-	90	130 - 150	4 1
		-	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brood / Focaccia		-	190 - 250	15 - 50	2
		-	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		-	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Diepvriespizza		-	250	10 - 15	3
		-	250	10 - 20	4 1
		-	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		-	180 - 190	45 - 55	3
		-	180 - 190	45 - 60	4 1
		-	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 1
		-	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCTIES

Conventioneel

Hetelucht

Convectiebakken



Grill



Turbo Grill

Maxi Cooking

Multiflow Menu

Eco hetelucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C) / GRILLNIVEAU	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Lasagne / ovenschotels / pastaschotel / cannelloni		-	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees / Kalfsvlees / Rundvlees / Varkensvlees 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2kg		-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / Gans 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		-	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		-	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets / moten vis		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	 Koekjes	-	135	50 - 70	5 4 3 1
Taarten	 Taarten	-	170	50 - 70	5 4 3 1
Ronde pizza	 Ronde pizza	-	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5) / Lasagne (niveau 3) / Vlees (niveau 1)		-	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	 Menu	-	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagna & Vlees		-	200	50 - 100 *	4 1
Vlees & Potatoes		-	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetables		-	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	3

\* Estimated length of time: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

\*\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

\*\*\* Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

#### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden: recepten, of voorverwarmen nodig is, temperatuur (°C), grillniveau, bereidingstijd (minuten), voorgestelde accessoires en niveau voor de bereiding. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en ovenschalen van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerken pannen en schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de (bijgeleverde) schalen en de verschillende steunhoogtes.

FUNCTIES



Conventioneel



Hetelucht



Convectiebakken



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



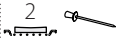
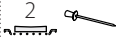

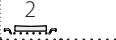
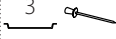

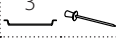
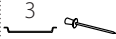
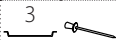

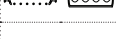
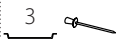
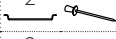
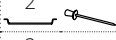
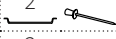
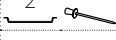
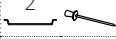

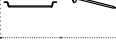
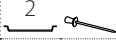
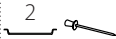
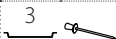

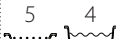
Multiflow Menu



Eco hetelucht



# BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Vers	Lasagne 	500 - 3000 g *	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
Ingevroren	Lasagne 	500 - 3000 g		
	Cannelloni 	500 - 3000 g		
VLEES	Biefstuk	Rosbief 	600 - 2000 g *	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
		Hamburger 	1,5- 3 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na drie vijfde van de bereidingstijd.
		Langzaam bereiden 	600 - 2000 g *	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 varkensvlees 	600 - 2500 g *		
	Varkensvlees	Varkensschenkel 	500 - 2000 g *	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
		Varkensribben 	500 - 2000 g	
		Worsten & Saucijzen 	250 g	
	Gebraden kalfsvlees 		600 - 2000 g *	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
	Lamsvlees	Gebraden lamsvlees 	600 - 2500 g *	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
		Lamsrib 	500 - 2000 g *	
		Lamsbout 	500 - 2000 g *	
	Kip	Gebraden Kip 	600 - 3000 g *	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
		Gevulde Gebraden Kip 	600 - 3000 g *	
		Kipstukken 	600 - 3000 g *	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over de opvangbak met het vel aan de onderkant
		Filet / Borst 	1 - 5 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd
	Gebraden kalkoen & Gans	Gebraden gans 	600 - 3000 g *	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Gevulde Gebraden Gans 	600 - 3000 g *	
kalkoenstukjes 		600 - 3000 g *	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan. Draai hem om na 2/3 van de bereidingstijd	
Filets / Borst 		1 - 5 cm		
Kebab 		1 rooster	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na de helft van de bereidingstijd	

ACCESSOIRES

 Rooster

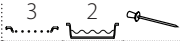
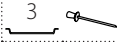

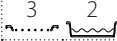


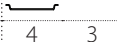










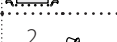
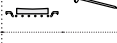
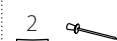







 Ovenschaal of taartvorm op het rooster


























 Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

 Druipplaat / Bakplaat

 Opvangbak met 500 ml water

 Voedselsonde

	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
VIS	Geroosterde Hele Vis	Hele vis		0,2 - 1,5 kg *	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Vis in zoutkorst		0,2 - 1,5 kg *	
	Gebraden filets	Verse filets		0,5 - 3 cm	
		Bevroren filets		0,5 - 3 cm	
	Gegrilde vis	Jakobsschelp		één schaal	
		Gegratineerde mosselen		één schaal	
		Garnalen		één schaal	
	Garnalen		één schaal		
GROENTEN	Geroosterde groenten	Aardappelen		500 - 1500 g	
		Gevulde groenten		100 - 500 g per stuk	
		Overige groenten		500 - 1500 g	
	Gegratineerde groenten	Aardappelen		1 bakplaat	
		Tomaten		1 bakplaat	
		Paprika's		1 bakplaat	
		Broccoli		1 bakplaat	
		Bloemkool		1 bakplaat	
		Andere		1 bakplaat	
	Rijzende cakes	Sponscake in vorm		500 - 1200 g *	
		Rijzende vruchtencake in vorm		500 - 1200 g *	
		Rijzende chocoladecake in vorm		500 - 1200 g *	
Sponscake op bakplaat			500 - 1200 g *		
TAART & GEBAKJES	Gebak & gevulde taarten	Koekjes		200 - 600 g	
		Croissants (vers)		één schaal	
		Soezen		één schaal	
		Taart in bakvorm		400 - 1600 g	
		Strudel		400 - 1600 g	
		Gevulde vruchtentaart		500 - 2000 g	

Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
HARTIGE CAKES		2 	800 - 1200 g	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul de taart volgens uw favoriete recept
BROOD	Broodjes	3  	60 - 150 g per stuk *	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
	Middelgroot brood	3  	200 - 500 g per stuk *	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Brood in blik	2  	400 - 600g per stuk *	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Groot brood	2  	700 - 2000 g *	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Baguettes	3  	200 - 300g per stuk *	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Geef het de vorm van een stokbrood alvorens het te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Speciaal brood	2  	-	Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
PIZZA	Pizza dun	2 	rond - bakplaat	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de daarvoor aangewezen ovenfunctie. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Pizza dik	2 	rond - bakplaat	
	Pizza ingevoren	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 lagen	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig op het rooster

ACCESSOIRES

 Rooster

 Ovenschaal of taartvorm op het rooster

 Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

 Druipplaat / Bakplaat

 Opvangbak met 500 ml water

 Voedselonde

# REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

## EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

## INTERNE OPPERVLAKKEN

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues To dry any

condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

## ACCESSOIRES

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

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

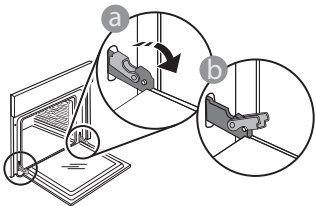
- Koppel de oven los van de netvoeding.
- Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
- Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenvlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product 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.

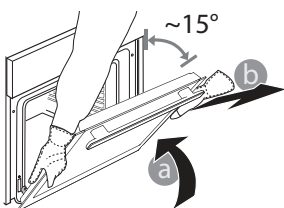
## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



- Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

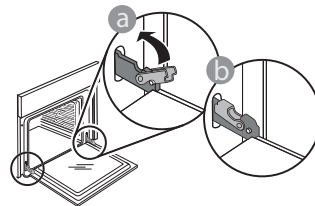
Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



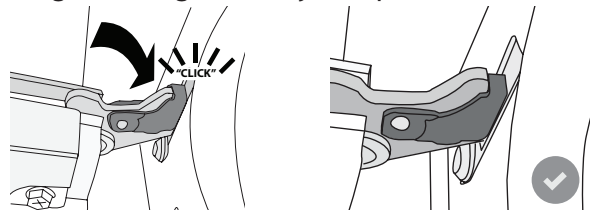
Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te

lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

- Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



- Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



- Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

---

## WIFI-FAQ's

---

### Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

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

### Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

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

### Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

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

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

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

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.


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

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

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

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

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

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

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

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

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

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken. Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor wifi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

### Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het 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 het apparaat geen stabiele verbinding met mijn thuisrouter tot stand kan brengen?

Het is mogelijk dat het apparaat verbonden is met de router, maar geen toegang heeft tot internet. Om het apparaat met internet te verbinden, moet u de instellingen van de router en/of de provider controleren.

Routerinstellingen: NAT moet 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 Whirlpool-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". Druk op  , raak  aan en selecteer vervolgens "Factory Reset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Druk op  , selecteer  "Meer modi" en selecteer daarna "Vermogensregeling" om het vermogen te veranderen.
De oven wordt niet warm.	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 eigenschappen van 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 de sterkte van het wifi-sigitaal dichtbij het apparaat goed is. Probeer de router te herstarten. Zie paragraaf "FAQ wifi" Als de eigenschappen van uw draadloos thuisnetwerk zijn gewijzigd, voert u de koppeling op het netwerk uit: Druk op  , raak  "Wifi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Op afstand inschakelen niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of afstandsbediening voor elektronische apparaten in uw land toegestaan is.

## 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.

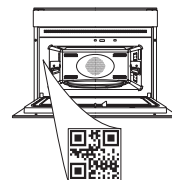




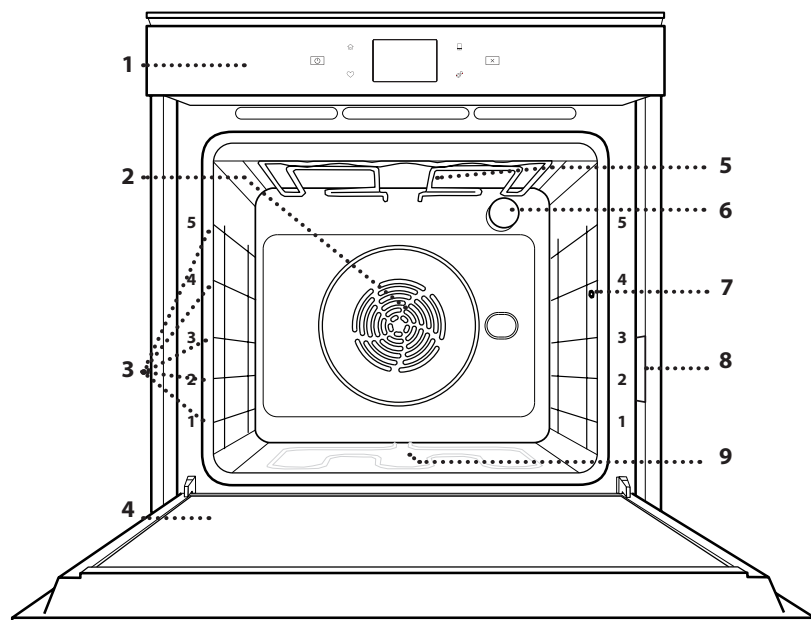
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register), for at modtage en mere komplet assistance

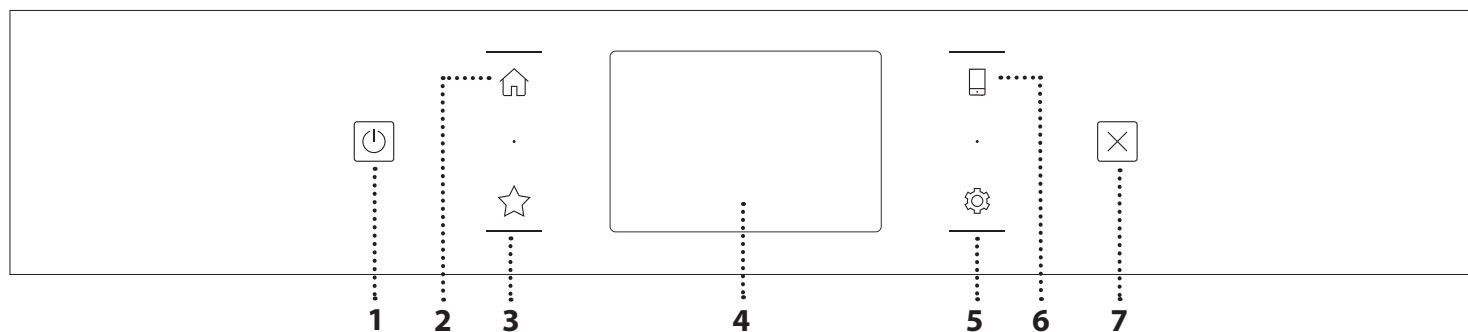
**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,  
FOR AT INDHENTE FLERE  
OPLYSNINGER**



**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.**

**PRODUKTBEKRIVELSE**

1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lampe
7. Stegetermometerets isætningspunkt
8. Identifikationskilt (må ikke fjernes)
9. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

**BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET****1. ON / OFF**

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**

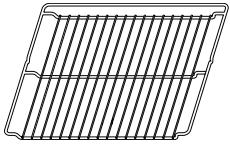
Til aktivering af brug af Bauknecht Home Net app'en.

**7. ANNULER**

Bruges til at stoppe enhver ovnfunktion bortset fra Ur, Minutur og Kontrollås.

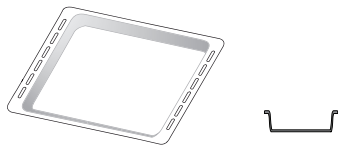
# TILBEHØR

## RIST



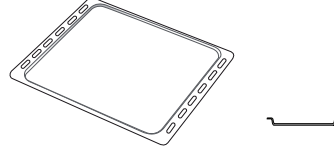
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, kageforme og andet ovnfast kogegrej

## DRYPBAKKE



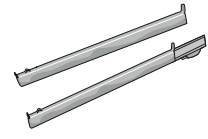
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

## BAGEPLADE



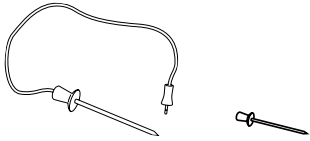
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

## GLIDESKINNER \*



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

## STEGETERMOMETER



Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være de fire målepunkter og den stive understøtning, kan det anvendes til kød og fisk, men også til brød, kager og bagværk.

\* Findes kun på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

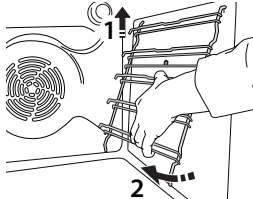
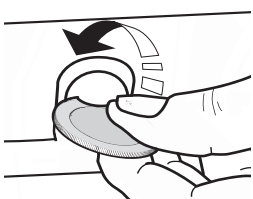
## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

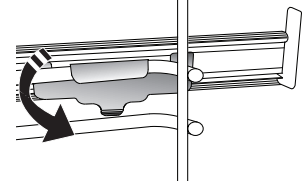
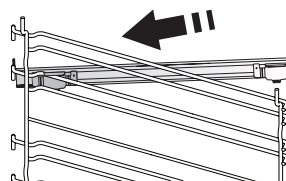


## MONTERING AF GLIDESKINNER

(AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

# TILBEREDNINGSFUNKTIONER



## MANUELLE FUNKTIONER

- **OVER-/UNDERVARME**  
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **VARMLUFTSBAGNING**  
Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **VARMLUFT**  
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
- **GRILL**  
Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **TURBO GRILL**  
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **HURTIG FORVARMNING**  
Til hurtig forvarmning af ovnen.
- **MULTIFLOW MENU**  
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **OPTØNING**  
Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
  - » **HOLD VARM**  
Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.
  - » **HÆVNING**  
Til optimal hævnings af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvaliteten.

## » FÆRDIGRETTER

Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.

## » MAXI COOKING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

## » ØKO VARMLUFT

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

## • MIN FROSNE MAD

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.




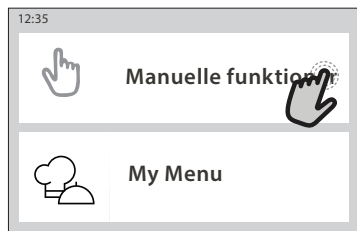
## MY MENU


Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

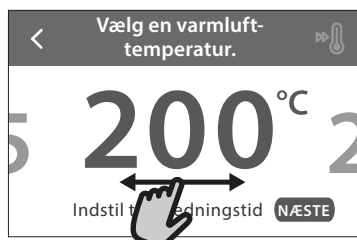
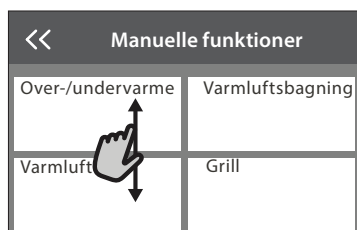
Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

# BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN

 **For at markere eller bekræfte:**  
Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.



 **For at gennemse en menu eller en liste:**  
Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.



**For at bekræfte en indstilling eller forsætte til det næste skærmbillede:**

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".




**For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:**

Bank let på < .



# 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.

- Stryk 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. VÆLG INDSTILLINGSTILSTAND

Når du har valgt sproget, vil skærmen anmode dig om at vælge mellem "FORRETNINGSDEMO" (nyttig for forhandlere til demonstrationsformål) eller at fortsætte ved at banke let på "NÆSTE".

## 3. OPSÆTNING AF WIFI

Funktionen My Menu 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 fortsætte med opsættelsen af 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 iTunes 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) for at fuldføre registreringsprocessen. Denne unikke kode står på produktets påsatte identifikationskilt.

## 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)

## INDSTILLING AF KLOKKESLÆT 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.

## 4. INDSTIL STRØMFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.


## 5. VARM OVNE

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. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time.

Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

# 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 / GRILLNIVEAU

- Gennemse de foreslåede værdier og vælg den du ønsker.

Du kan banke let på , for at aktivere forvarmningen, hvis funktionen tillader dette.

### 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 standser tilberedningen 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. INDSTIL 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 opskrift fra listen.

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, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

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 START- / SLUTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte eller slutte, på det tidspunkt du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt eller sluttidspunkt.
- Bank let på "UDSKUDET 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 udskudt 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.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

- 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 bank let på "FÆRDIG" for at starte 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.

## 7. PAUSE TILBEREDNING

Visse af My Menu funktionerne kræver, at maden vendes under tilberedningen. Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovndøren.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

Ovnen vil kunne opfordre dig til at kontrollere maden på samme måde, før tilberedningen afsluttes.

Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

## 8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på ☆ for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Vælg "Ekstra brunng" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på ⊕ for at gemme/forlænge tilberedningstiden.

## 9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnsens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. 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.

### NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

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
- Gennemse den viste listen.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

### ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærmbilledet 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-skærmbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:

- Bank let på ★ i funktionen.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også tilpasse klokkeslættet, som de forskellig måltider vises på:

- Tryk på ⚙.
- Vælg 📅 "Foretrukne".

- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det. Det er kun muligt, at kombinere et tidsinterval 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 skærmbilledet.

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 ovnllyset.

### PYROLYTISK SELVRENSNING

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står tre selvrensende cyklusser til rådighed, med forskellige varigheder: Høj, Middel, Lav. Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyro-cyklingen (indtil rummet er blevet udluftet).**


- Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklingen.

- For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glastrude, før du bruger Pyro-funktionen.
- Vælg en af de disponible cyklusser i henhold til dine behov.
- Bank let på "START" for at aktivere den valgte funktion. Lågen låses automatisk og ovnen vil starte rengøringscyklussen: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

Når cyklussen er valgt, kan du udskyde starten på den automatiske rengøring. Bank let på "UDSKYDELSE", for at indstille sluttiden som beskrevet i det relevante afsnit.

## 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 tilberedningsfunktionen, vil den blive annulleret hvis stegetermometeret tages ud. Kobl altid stegetermometeret fra og tag det ud af ovnen, når maden tages ud.

## BRUG AF STEGETERMOMETERET

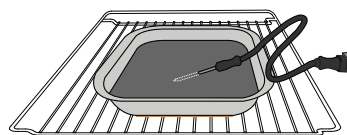
Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

Kablet er halvstift og kan formes efter behov, for at sætte stegetermometeret i maden på den mest effektive måde. Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.

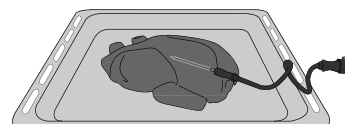
**KØD:** Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

**FISK (hel):** Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

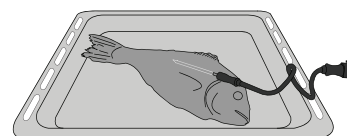
**BAGNING:** Stik spidsen dybt ind i dejen og form kablet, så du opnår den optimale vinkel. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med My Menu funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kerntemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.



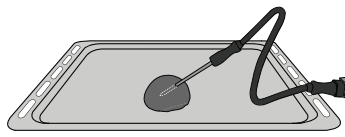
Lasagne



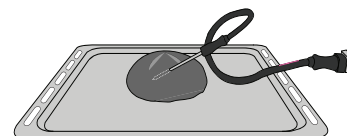
Hel kylling



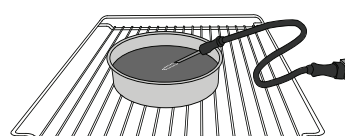
Fisk



Småbrød



Stort brød



Kage

## 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.

## FLERE FUNKTIONER

Til valg af Sabbatfunktion og til at tage adgang til Effektstyring.

## FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.

## WI-FI

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.



# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejsgager / Sukkerbrøds-gager		-	170	30 - 50	
		-	160	30 - 50	
		-	160	30 - 50	
Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel)		-	160 - 200	30 - 85	
		-	160 - 200	35 - 90	
Småkager / Mørdejskage		-	150	20 - 40	
		-	140	30 - 50	
		-	140	30 - 50	
		-	135	40 - 60	
Mindre kager / Muffin		-	170	20 - 40	
		-	150	30 - 50	
		-	150	30 - 50	
		-	150	40 - 60	
Vandbakkelser		-	180 - 200	30 - 40	
		-	180 - 190	35 - 45	
		-	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		-	90	110 - 150	
		-	90	130 - 150	
		-	90	140 - 160 *	
Pizza / Brød / Focaccia		-	190 - 250	15 - 50	
		-	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		-	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		-	250	10 - 15	
		-	250	10 - 20	
		-	220 - 240	15 - 30	
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		-	180 - 190	45 - 55	
		-	180 - 190	45 - 60	
		-	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent / buttedejs-snitte		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	
		-	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKTIONER

Over-/undervarme

Varmluft

Varmluftsbagning

Grill

Turbo Grill

MaxiCooking

Multiflow

Øko varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Pastaret i ovn / Cannelloni		-	190 - 200	45 - 65	3
Lam / Kalv / Okse / Svin 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med svær 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling / Kanin / And 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / Gås 3 kg		-	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		-	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		-	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		-	2 - 3 (Mid - Høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager	 Småkager	-	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter	 Tærter	-	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde pizzaer	 Rund pizza	-	210	40 - 60	5 4 2 1
Fuldt måltid: Frugtært (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		-	190	40 - 120 *	5 3 1
Fuldt måltid: Frugtært (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	 Med menu	-	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne og kød		-	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		-	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		-	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege		-	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	3

\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

\*\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

\*\*\* Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

#### SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

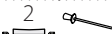
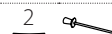


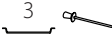
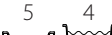
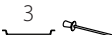
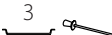
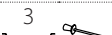
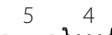

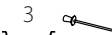
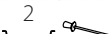
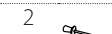
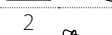
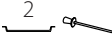
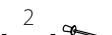


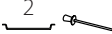
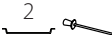
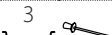


Tabellen indeholder listen over: opskrifter, hvis forvarme er nødvendig, temperatur (°C), grillniveau, tilberedningstid (minutter), anbefalet tilbehør og rille til tilberedningen. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.

Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og ovnfaste fæde af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

FUNKTIONER								
	Over-/undervarme	Varmluft	Varmluftsbagning	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow	Øko varmluft



# TILBEREDNINGSTABEL

Madkategorier		Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
GRYDERET & OVNBAKT PASTA	Frisk	Lasagne 	500 - 3000 g *	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Frossen	Lasagne 	500 - 3000 g	
		Cannelloni 	500 - 3000 g	
KØD	Oksekød	Roastbeef 	600 - 2000 g *	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
		Hamburger 	1,5 - 3 cm	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 3/5 af tilberedningstiden.
		Langtidstilberedning 	600 - 2000 g *	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
	Svinekød	Flæskesteg 	600 - 2500 g *	
		Svineskank 	500 - 2000 g *	
		Svineribben 	500 - 2000 g	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
		Pølser & hotdogpølser 	250 g	Fordel jævnt på risten. Vend efter 3/4 af tilberedningstiden
	Kalvekød 	600 - 2000 g *	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring	
	Lammekød	Lammesteg 	600 - 2500 g *	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
		Lammekrone 	500 - 2000 g *	
		Lammekølle 	500 - 2000 g *	
	Fjerkræ	Stegt kylling 	600 - 3000 g *	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad
		Farseret stegt kylling 	600 - 3000 g *	
		Kyllingestykker 	600 - 3000 g *	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i dryppebakken med skindsiden nedad
	Stegt kalkun & gås	Filet / Bryst 	1 - 5 cm	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
		Gåsesteg 	600 - 3000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
Farseret stegt gås 		600 - 3000 g *		
Kalkunestykker 		600 - 3000 g *	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden	
Fileter / Bryst 	1 - 5 cm			
Grillspyd 	1 rist	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 1/2 af tilberedningstiden		

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



































Drypbakke / Bradepande





















Dryppebakke med 500 ml vand



Stegetermometer

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo		
FISK	Bagt hel fisk	Fisk (hel)	3  2	0,2 - 1,5 kg *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier	
		Fisk i salt skorpe	3 	0,2 - 1,5 kg *		
	Stegte filetter	Friske fileter	3  2	0,5 - 3 cm		
		Frosne fileter	3  2	0,5 - 3 cm		
	Grillede fisk og skaldyr	Kammuslinger	4 	en form		Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille
		Gratinerede muslinger	4 	en form		Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Rejer	4  3	en form		
Rejer		4  3	en form			
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Kartofler	3 	500 - 1500 g	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen	
		Fyldte grøntsager	3 	100 - 500 g hver	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier	
		Andre grøntsager	3 	500 - 1500 g		
	Gratinerede grøntsager	Kartofler	3 	1 form	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen	
		Tomater	3 	1 form	Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille	
		Peberfrugter	3 	1 form	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Drys med ost, for at få en perfekt bruning	
		Broccoli	3 	1 form	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning	
		Blomkål	3 	1 form		
		Andet	3 	1 form		
	KAGER & SMÅKAGER	Kager med hævemiddel	Sukkerbrødsbage i form	2  	500 - 1200 g *	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
Frugtkage med hævemiddel i form			2  	500 - 1200 g *	Tilbered en kagedej efter din foretrukne opskrift med snittet eller skiveskåret frugt. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande	
Chokoladekage med hævemiddel i form			2  	500 - 1200 g *	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande	
Sukkerbrødsbage på bageplade		2  	500 - 1200 g *	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande		
KAGER & SMÅKAGER	Småkager	Småkager	3 	200 - 600 g	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande	
		Croissanter (friske)	3 	en form	Fordel jævnt på bradepanden. Lad dem køle af før servering	
		Vandbakkelsesdej	3 	en form		
	Bagværk & fyldte tærter	Tærte i form	3 	400 - 1600 g	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Rul dejen jævnt ud og fold den i en form. Fyld marmelade i og sæt i ovnen	
		Strudel	3 	400 - 1600 g	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del	
		Frugttærte	3 	500 - 2000 g	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel	
SALTE KAGER		2 	800 - 1200 g	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri		

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
BRØD	Småbrød	3 	60 - 150 g hver *	Lav dej til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævning. Anvend ovnsens dedicerede funktion til hævning
	Mellemstort brød	3 	200 - 500 g hver *	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
	Sandwichbrød i form	2 	400 - 600 g hver *	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævning. Anvend ovnsens dedicerede funktion til hævning
	Stort brød	2 	700 - 2000 g *	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
	Flute	3 	200 - 300 g hver *	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som portionsflutes før hævning. Anvend ovnsens dedicerede funktion til hævning
	Specialbrød	2 	-	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
PIZZA	Pizza, tynd	2 	rund - form	Tilbered en pizzadej baseret på 150 ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnsens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
	Pizza, tyk	2 	rund - form	
	Pizza, Frossen	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 lag	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på risten

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand



Stegetermometer

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

## UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

## INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel

kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.

- Hvis der er fastbrændt snavs på ovnens indvendige flader, bør man køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

## TILBEHØR

- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

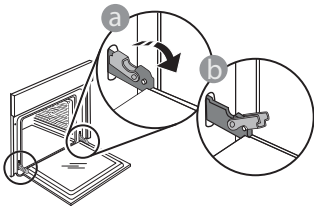
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.
- Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til

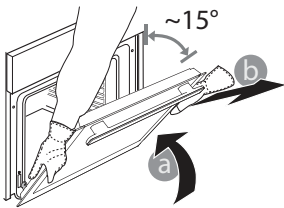
husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærene kan købes hos serviceafdelingen. Berør ikke pærerne med bare hænder, da dine fingeraftryk kan beskadige dem. Ovnens låge må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

- For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

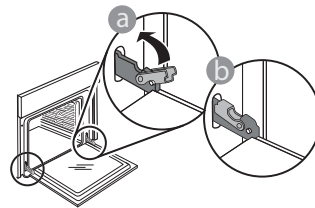


- Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

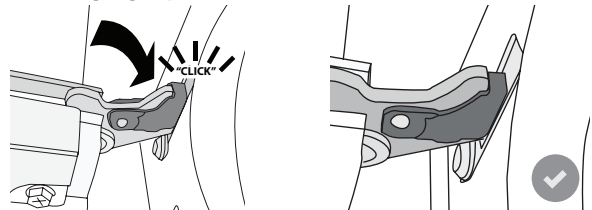


Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

- Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



- Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



- Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

# 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 My Menu 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 opsætningsskærmbillede 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 Whirlpool 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?

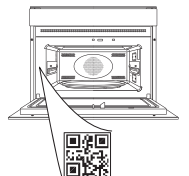
Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

# 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". Tryk på  , bank let på  og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettet.
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Den ændres ved at trykke på  , vælge  "Flere funktioner" og herefter vælge "Effektstyring".
Ovnen varmer ikke op.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktionen:", for at afslutte.
Ikonet  vises på skærmen.	WiFi routeren er slukket. Routerens opsætningsegenskaber er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at oprette en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, at WiFi routeren er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi routerens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte routeren. Se afsnittet "OSS WiFi" 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.	Fjernfunktion er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér, før du erhverver et elektronisk apparat, at dit land tillader fjernbetjening heraf.

## 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 **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



**Bauknecht**



400011583945

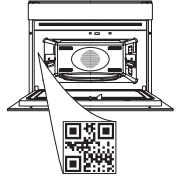




**KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN**

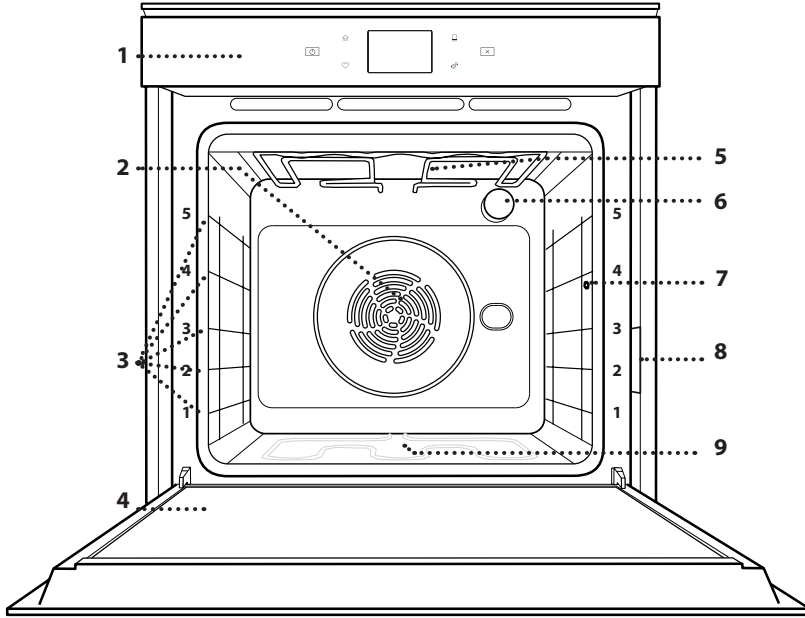
Jotta voisimme avustaa parhaalla mahdollisella tavalla, rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**



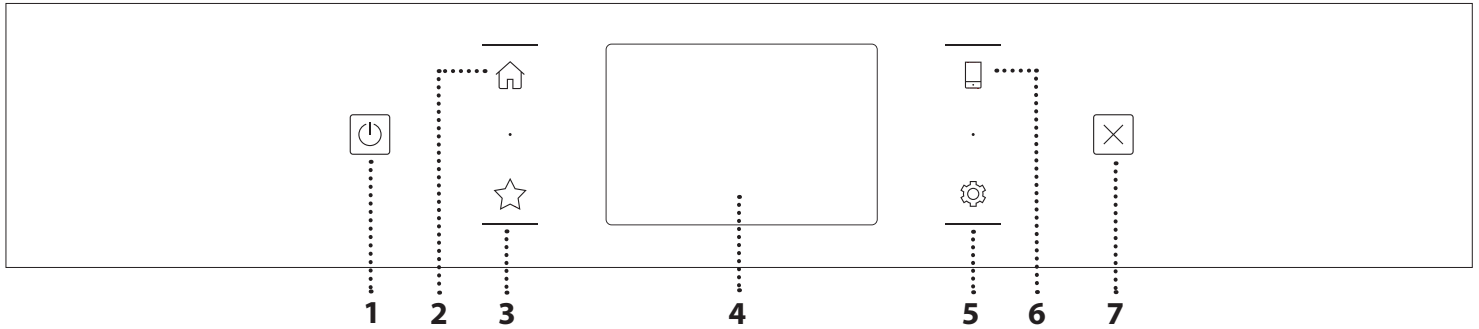
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
3. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grillaus
6. Valo
7. Paistomittarin kytkentäpiste
8. Arvokilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



**1. PÄÄLLÄ/POIS**

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

**2. ALOITUS**

Siirrä nopeasti päävalikkoon.

**3. SUOSIKIT**

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

**4. NÄYTTÖ**

**5. TYÖKALUT**

Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

**6. ETÄOHJAUS**

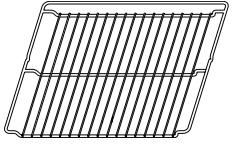
Aktivoi Bauknecht Home Net App -sovelluksen käytön.

**7. PERUUTA**

Voit pysäyttää uunin toiminnon lukuun ottamatta kelloa, keittiön ajastinta ja säätimien lukitusta.

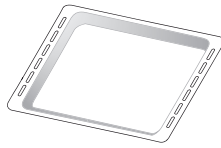
# TARVIKKEET

## RITILÄ



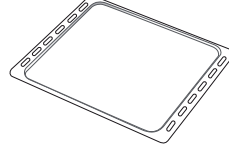
Käytä ruoanvalmistukseen ja pannujen, kakkuvuokien ja muiden uunia kestävien ruoanvalmistusastioiden kanssa

## UUNIPANNU



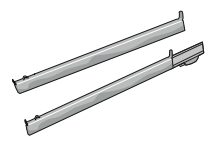
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

## LEIVINPELTI



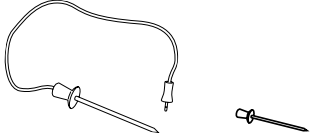
Käytetään leivonnaisten, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

## LÄMPÖMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Neljän tunnistuspisteensä ja jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen. Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

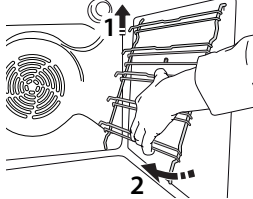
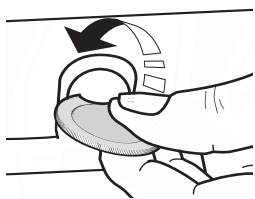
## RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut tarvikkeet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

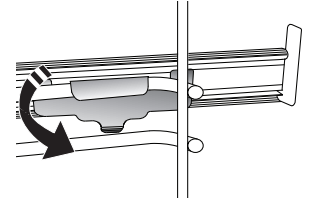
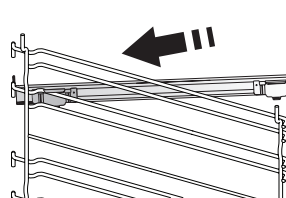
- Voit poistaa kannattimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä alemman osan varoen irti paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.



## LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTYVÄT TARVIKKEISIIN)

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen. Kiinnitä kannatin paikoilleen painamalla pidikkeen alaosa tukevasti kannatinta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

# KYPSENNYSTOIMINNOT



## MANUAALISET TOIMINNOT

- **PERINTEINEN**  
Kaikenlaisten ruokien kypsentaminen yhdellä tasolla.
- **PAISTO KIERTOILMALLA**  
Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien leivonnaisten leipominen vain yhdellä tasolla.
- **KIERTOILMA**  
Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsennyslämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
- **GRILLAUS**  
Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **TURBOGRILLI**  
Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **NOPEA ESILÄMMITYS**  
Esilämmittää uunin nopeasti.
- **MULTIFLOW MENU**  
Erialaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
  - » **SULATUS**  
Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.
  - » **PIDÄ LÄMPIMÄNÄ**  
Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

## » KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

## » MUKAVUUS

Sellaisten valmisruokien kypsentaminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jääkaapissa (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyyppiset tuotteet). Tämä toiminto kypsentää kaikki annokset nopeasti ja hellävaraisesti ja sitä voidaan käyttää myös jo valmistetun ruoan lämmitykseen. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

## » MAXI COOKING

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

## » ECO-KIERTOILMA

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy sammutettuna kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

## • MY FROZEN FOOD


Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä pakastetuille valmisruoille tarkoitetusta tyyppistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

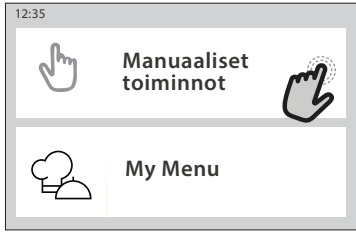



## MY MENU

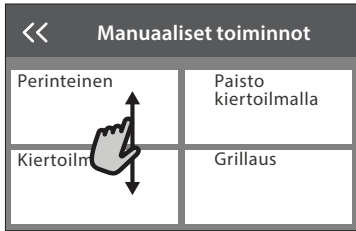
Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

# KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET

 **Valinta tai vahvistus:**  
Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



 **Valikon tai luettelon vierittäminen:**  
Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.



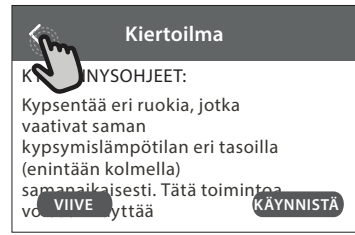
**Asetuksen vahvistus tai siirtyminen seuraavalle näytölle:**

Napauta ASETA tai SEURAAVA.




**Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:**

Napauta < .



# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

## 1. KIELEN VALINTA

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipsaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit siirtyä takaisin edelliselle näytölle napauttamalla << .

## 2. ASETUKSET-TILAN VALINTA

Kun olet valinnut kielen, näytöllä kehoitetaan valitsemaan joko MYYMÄLÄN DEMO (hyödyllinen vähittäismyymälälle vain esittelytarkoitukseen) tai jatkamaan napauttamalla SEURAAVA.

## 3. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

My Menu -ominaisuuden ansiosta voit etäkäyttää uunia mobiililaitteella. Jotta laitetta voidaan hallita etäyhteyden avulla, sinun on suoritettava ensin suoritettava yhdistämistoimenpide. Tämä toimenpide vaaditaan laitteen rekisteröimiseen ja kotiverkkoon yhdistämiseen.

- Jatka yhteyden asettamista napauttamalla VALITSE ASETUKSET NYT.

Voit yhdistää tuotteen myöhemmin napauttamalla 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 app storesta sovelluksen yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa.

Langaton reititin: 2.4 Ghz WiFi b/g/n.

**1. Lataa Bauknecht Home Net App**Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. Bauknecht Home Net App -sovellus ohjaa sinut seuraavassa luetteloitujen vaiheiden läpi. Voit ladata Bauknecht Home Net App -sovelluksen joko iTunes 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. Tarvitset rekisteröintiprosessin suorittamiseen

Smart Appliance IDentifier (SAID) -numeron. Löydät tämän yksilöllisen koodin tuotteeseen kiinnitetystä tunnisteleevystä.

## 4. Muodosta WiFi-yhteys

Noudata yhdistä skannaamalla -asetustoimenpide. 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.

Yhteyden muodostamisprosessia ei tarvitse toistaa ellei reitittimesi asetukset muutu (esim. verkon nimi, salasana tai tiedonsiirron palveluntarjoaja)

## 5. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETUS

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.

## 4. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkokojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.


## 5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Suosittelemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuoksujen poistamiseksi. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat tarvikkeet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin yhden tunnin ajaksi.

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 luetteloa 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 / GRILLAUKSEN TASO

- Vieritä 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. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan loppuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aseta kypsytysaika.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napauttamalla SEURAAVA.

Voit peruuttaa asetetun keston ja hallita manuaalisesti kypsennyksen lopettamista napauttamalla keston arvoa ja valitsemalla sitten PYSÄYTYS.

## 3. OMA VALIKKO -TOIMINTOJEN ASETUS

My Menu -toiminnot mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokalajien luokkien mukaan MY MENU -RUOKALAJILUETTELOSSA (katso vastaavat taulukot) ja reseptin ominaisuuksien mukaan MY MENU -ERITYISET TILAISUUDET -valikossa.

- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

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 KÄYNNISTYS-/LOPETUSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy tai päättyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistys- tai lopetusajan 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 viivästetyn 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.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

- 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 aloita kypsennys napauttamalla SUORITETTU.

Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esilämmitysaikaa.

## 7. KYSPENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN

Eräissä My Menu -toiminnoissa on ruokaa käännettävä kypsennyksen aikana. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla SUORITETTU.

Uunin tulisi kehottaa ennen kypsentämisen loppumista tarkistamaan ruoka vastaavalla tavalla. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Tarkista ruoka.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla SUORITETTU.

## 8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit ruskistaa ruokaa lisää kypsennyksen jälkeen lisäämällä kypsennysaikaa tai tallentamalla toiminnon suosikiksi.

- Voit tallentaa suosikiksi napauttamalla ☆+ .
- Voit käynnistää viiden minuutin ruskistusjakson valitsemalla Ekstraruskistus.
- Voit tallentaa kypsennyksen pitkittämisen napauttamalla ⊕ .

## 9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

### TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on päätynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla ☆+ . Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla. Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ja esittää enintään 4 suosikkiateriaa, mukaan lukien aamiaisen, lounas, välipala ja illallinen.

- Valitse vähintään yksi napauttamalla kuvakkeita.
- tallenna toiminto napauttamalla TALLENNA SUOSIKIKSI.

### TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla ☆ : Toiminnot on jaettu eri ruoka-aikoihin ja laite tarjoaa joitakin suosituksia.

- Katso vastaavat luettelot napauttamalla ateriakuvaketta
- Vieritä luettelo.
- Valitse haluamasi resepti tai toiminto napauttamalla.
- Voit aktivoida kypsennyksen napauttamalla KÄYNNISTÄ.

### ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta MUOKKAA.
- Valitse muutettava määrittely.
- Napauta SEURAAVA: Näyttö näyttää uudet määrittelyt.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Suosikinäytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:

- Napauta toiminnon kohdalla ★ .
- Napauta POISTA SE.

Voit myös säätää aikaa, milloin eri ateriat näytetään:

- Paina ⚙️ .
- Valitse 📅 Suositut valinnat.

- Valitse Kellonajat ja päivämäärät.
- Napauta Omat ruoka-ajat.
- vieritä luettelo ja napauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda asianmukaista ateriaa napauttamalla.

Ajankohta voidaan yhdistää vain aterian kanssa.

## 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

Aktivoi Bauknecht Home Net App -sovelluksen käytön.



### 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.



### PYRO-ITSEPUHDISTUS

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Valittavissa on kolme kestoajaltaan erilaista itsepuhdistavaa jaksoa: Korkea, Keskitaso, Matala. Suosittelemme käyttämän nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

**Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.**

**Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).**

- Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.
- Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.


- Valitse yksi käytössä olevista jaksoista tarpeittesi mukaisesti.
- Aktivoi valittu toiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ". Luukku lukkiutuu automaattisesti ja uuni käynnistää itsepuhdistusjakson: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

Kun jakso on valittu, voit myös viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Voit asettaa vastaavassa osiossa kuvatus lopetusajan napauttamalla VIIVE.



## 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 käynnistetty, se keskeytyy, jos paistomittari poistetaan. Irrota paistomittarin kytkentä ja poista se aina uunista kun otat ruoan pois.

## PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

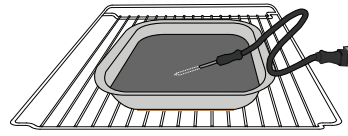
Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnettyksi ruokaan tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

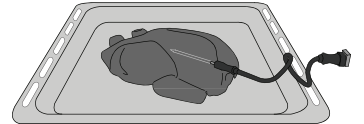
**LIHA:** Työnnä mittari syväälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

**KALA** (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttämällä ruotoja.

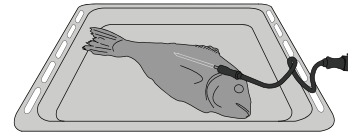
**PAISTAMINEN UUNISSA:** Työnnä kärki syväälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Jos käytät paistomittaria My Menu -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.



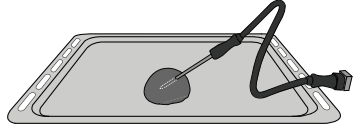
Lasagne



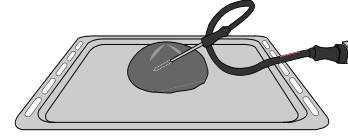
Kokonainen kana



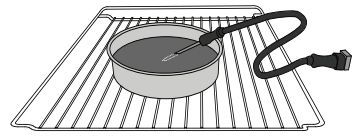
Kala



Sämpylät



Suuri Leipä



Kakku



## 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.



## LISÄÄ KÄYTTÖILOJA

Sabbath-tilan valinta ja tehonhallinnan käyttö.



## SUOSITUT VALINNAT

Erilaisten uunin asetusten muuttaminen.



## WI-FI

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.



## INFO

Myyvälän esittelytilan pois päältä kytkeminen, tuotteen nollaaminen ja tuotteen lisätietojen näyttäminen.



# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLAUSTASO	KESTO (min.)	TASO JA TARVIKKEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		-	170	30 - 50	2
		-	160	30 - 50	2
		-	160	30 - 50	4 1
Täytetyt piiraat (juustokakku, strudel, omenapiirakka)		-	160 - 200	30 - 85	3
		-	160 - 200	35 - 90	4 1
Pikkuleivät/murokeksit		-	150	20 - 40	3
		-	140	30 - 50	4
		-	140	30 - 50	4 1
		-	135	40 - 60	5 3 1
Pienet kakut/muffinit		-	170	20 - 40	3
		-	150	30 - 50	4
		-	150	30 - 50	4 1
		-	150	40 - 60	5 3 1
Tuulihatut		-	180 - 200	30 - 40	3
		-	180 - 190	35 - 45	4 1
		-	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengit		-	90	110 - 150	3
		-	90	130 - 150	4 1
		-	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / leipä / focaccia		-	190 - 250	15 - 50	2
		-	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		-	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepizza		-	250	10 - 15	3
		-	250	10 - 20	4 1
		-	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (kasvispiiraat, ransk. kinkkupiirakka)		-	180 - 190	45 - 55	3
		-	180 - 190	45 - 60	4 1
		-	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 1
		-	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma



Paisto  
kiertoilmalla



Grillaus



Turbogrilli



Maxi Cooking



Multiflow



ECO-kiertoilma

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLAUSTASO	KESTO (min.)	TASO JA TARVIKKEET
Lasagne / hedelmätortut / uunipasta / cannelloni		-	190 – 200	45 - 65	3
Lampaanliha / vasikka / nauta / sika 1 kg		-	190 – 200	80 - 110	3
Rapeakuorinen sianpaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kana / kani / ankka 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		-	190 – 200	80 – 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		-	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		-	180 – 200	50 – 60	2
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet-/pihvit		-	2 (keski)	20 – 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillilylki / jauhelihapihvit		-	2 – 3 (keski – korkea)	15 – 30 **	5 4
Paahdettu kana 1–1,3 kg		-	2 (keski)	55 – 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		-	2 (keski)	60 – 90 ***	3
Paahdetut perunat		-	2 (keski)	35 – 55 ***	3
Kasvisgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Keksit	 Keksit	-	135	50 – 70	5 4 3 1
Tortut	 Tortut	-	170	50 – 70	5 4 3 1
Pyöreät pizzat	 Pyöreä pizza	-	210	40 – 60	5 4 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		-	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)	 Ruokalista	-	190	40 – 120	5 4 2 1
Lasagne ja liha		-	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		-	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		-	180	30 – 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha		-	200	80 – 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)		-	200	50 - 100 *	3

\* Arvioitu aika: astiat voidaan poistaa uunista eri aikoina henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.

\*\* Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä.

\*\*\* Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannelta valmistusajasta (tarvittaessa).

#### KYPSENNYSTAULUKON LUKUOHJEET

Taulukot kuvaavat seuraavat tiedot: Reseptit, vaaditaanko esilämmitystä, lämpötila (°C) / grillaustaso, kypsennysaika (minuuttia), tarvikkeet ja kypsentämiseen suositeltu korkeus. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esilämmitys (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä tarvikkeista. Aloita alhaisimmilla suositelluilla arvoilla ja jos ruoka ei ole riittävän kypsää, siirry käyttämään korkeampia arvoja. Käytä mukana toimitettuja tarvikkeita ja mielellään tummia kakku- ja uunivuokia. Voit käyttää myös pyrexistä tai keramiikasta valmistettuja pannuja ja tarvikkeita, mutta muista, että tämä saattaa pidentää hieman kypsennysaikaa. Noudata mukana toimitetuille tarvikkeille kypsennystaulukon ohjeita huolellisesti parhaiden tulosten saamiseksi, ja aseta tarvikkeet ohjeiden mukaisille tasoille.

#### TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma



Paisto  
kiertoilmalla



Grillaus



Turbogrilli



Maxi Cooking



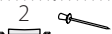
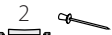
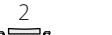

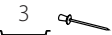


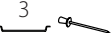


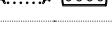

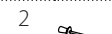
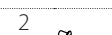
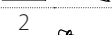

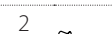

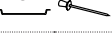
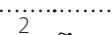

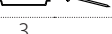
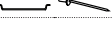

Multiflow



ECO-kiertoilma



# KYPSENNYSTAULUKKO

	Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja
PÄTÄRUOKA JA UUNIPASTA	Tuore	Lasagne 	500 - 3000 g *	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Cannelonit 	500 - 3000 g *	
	Pakastettu	Lasagne 	500 - 3000 g	
		Cannelonit 	500 - 3000 g	
LIHA	Naudanliha	Paahdtopaisti 	600 - 2000 g *	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
		Hampurilainen 	1,5 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/5.
		Hidas kypsennys 	600 - 2000 g *	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
	Porsaanliha	Porsaan paahdtopaisti 	600 - 2500 g *	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
		Porsaanpotka 	500 - 2000 g *	
		Porsaan grillikytki 	500 - 2000 g	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
		Makkarat ja nakit 	250 g	Aseta tasaisesti ritilälle. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/4
	Wasikanliha 	600 - 2000 g *	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa	
	Lampaanliha	Lampaan paahdtopaisti 	600 - 2500 g *	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
		Lampaankylki 	500 - 2000 g *	
		Lampaankoipi 	500 - 2000 g *	
	Kana	Paahdettu kana 	600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
		Täytetty paahdettu kana 	600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Levitä tasaisesti uunipannulle nahkapuoli alaspäin
Kananpalat 		600 - 3000 g *		
Filee/rinta 		1 - 5 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3	
Paahdettu kalkkuna ja hanhi	Paahdettu hanhi 	600 - 3000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
	Täytetty paahdettu hanhi 	600 - 3000 g *		
	Kalkkunan palat 	600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3	
	Fileet / rinta 	1 - 5 cm		
Kebabit 	1 ritilä	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 1/2		

TARVIKKEET



Ritiili



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä






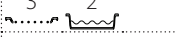
























Uunipannu / uunivuoka





















Uunipannu ja 500 ml vettä



Lämpömittari

	Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja	
KALA	Paahdettu kokonainen kala	Kokonainen kala 	0,2 - 1,5 kg *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
		Kala suolakuoressa 	0,2 - 1,5 kg *		
	Paahdetut fileet	Tuoreet fileet 	0,5 - 3 cm		
		Pakastetut fileet 	0,5 - 3 cm		
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat 	yksi ritilä		Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla
		Sinisimpukkagratini 	yksi ritilä		Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
Katkaravut 		yksi ritilä			
	Katkaravut 	yksi ritilä			
KASVIKSET	Paahdetut kasvikset	Perunat 	500 - 1500 g	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Täytetyt kasvikset 	100 - 500 g kukin	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
		Muut vihannekset 	500 - 1500 g		
	Gratinoidut kasvikset	Perunat 	1 vuoka	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Tomaatit 	1 vuoka	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla	
		Paprikat 	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
		Parsakaali 	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamelkastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
		Kukkakaali 	1 vuoka		
		Muut 	1 vuoka		
KAKUT JA LEIVONNAISET	Kohotettavat leivonnaiset	Kuohkea kakku vuossa 	500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikkakkuaita. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan	
		Kohotettu hedelmäkakku vuossa 	500 - 1200 g *	Valmista kakkuita suosikkireseptisi mukaisesti, raastettuja, viipaloituja tai paloitetuja tuoreita hedelmiä käyttäen. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan	
		Suklaakakku vuossa 	500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikkakkuaita. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan	
	Kuohkea kakku paistovuossa 	500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikkakkuaita. Kaada vuoratulle ja voidellulle leivinpelleille		
Leivonnaiset ja täytetyt piirakat	Keksit		200 - 600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita keskit leivinpelleille	
		Voisarvet (tuoreet) 	yksi ritilä	Levitä tasaisesti leivinpelleille. Anna jäähtyä ennen tarjoilua	
		Tuulihattutaikina 	yksi ritilä		
	Torttu vuossa		400 - 1 600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja laita se vuokaan. Täytä marmeladilla ja paista	
		Struudeli 	400 - 1 600 g	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli	
		Täytetty hedelmäpiirakka 	500 - 2000 g	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valua mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä	
VOILEIPÄKAKUT 	800 - 1 200 g	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti			

	Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja
LEIPÄ	Sämpylät	3 	60 - 150 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Keskikokoinen leipä	3 	200 - 500 g kukin *	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	Leipä vuoassa	2 	400 - 600 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Suuri Leipä	2 	700 - 2000 g *	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	Patongit	3 	200 - 300 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile patonkisämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Erikoisleipä	2 	-	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
PIZZA	Ohutpohjainen pizza	2 	pyöreä - vuoka	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Nostata se uunin kyseisellä toiminnolla. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellaajuustoa ja kinkkua
	Paksupohjainen pizza	2 	pyöreä - vuoka	
	Pakastepizza	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 kerrosta	Ota pois pakkauksestaan. Aseta tasaisesti ritilälle

TARVIKKEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä



Uunipannu / uunivuoka



Uunipannu ja 500 ml vettä



Lämpömittari

# PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään huoltoa tai kunnossapitoa. Älä käytä höyrypresureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä. Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

## 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.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

## SISÄPINNAT

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se sitten mieluiten haaleana poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat. Anna uunin jäähtyä täydellisesti, jotta paljon vettä sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi

poistuu ja pyyhi uuni tämän jälkeen liinalla tai sienellä.

- Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on suositeltavaa käyttää automaattista puhdistustoimintoa parhaiden puhdistustulosten saamiseksi.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

## TARVIKKEET

- Upota tarvikkeet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele tarvikkeita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

## LAMPUN VAIHTO

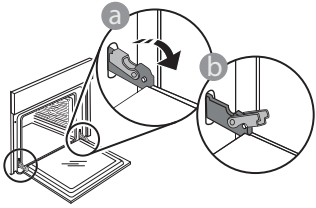
- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
- Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä vain 20-40 W/230 ~ V tyyppin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu

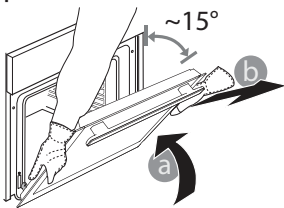
kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojuus on asetettu takaisin paikalleen.

## LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

- Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



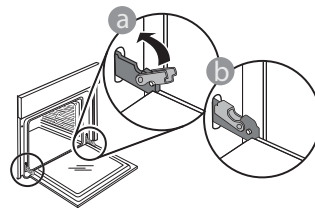
- Sulje luukkua mahdollisimman paljon. Tartu luukkuun tukevasti molemmin käsin – älä kannattele luukkua kahvasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtaantuu paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



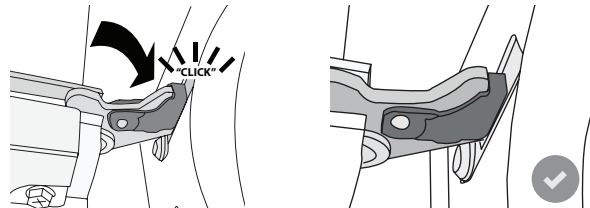
Kiinnitä luukkutakaisin siirtämällä sitä uunia kohti ja kohdistamalla saranoiden koukut ja kiinnittämällä

yläosan paikoilleen.

- Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



- Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



- Yritä sulkea luukku, jotta voit tarkistaa, että se on kohdistettu käyttöpaneeliin. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet. Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

# 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, sillä 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 määrittystä (katso reitittimen käyttöopas) ja tarkista, onko laitteen MAC-osoite yhdistettyjen langattomien laitteiden luettelossa.

## Mistä löydän laitteeni MAC-osoitteen?

Paina  ja napauta sitten  WiFi tai katso laitetta: 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 My Menu -sovellusta ja tarkasta, onko laitteen verkko näkyvissä 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 paljon seinämateriaalista. Voit tarkastaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi laitteen läheisyyteen.

## 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, lähettääkö 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 Whirlpool-käyttäjätilin, mutta pitää laitteeni yhdistettyinä?

Voit luoda uuden tilin, mutta muista poistaa laitteet vanhalta tililtä ennen kuin siirrät ne uuteen.

## Vaihdoin reititintä – mitä minun tulisi tehdä?

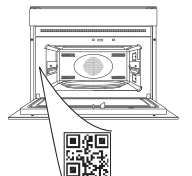
Voit joko säilyttää samat asetukset (verkon nimi ja salasana) tai poistaa edelliset asetukset laitteelta ja määrittää asetukset uudelleen.

# VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite 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. Paina  , napsauta  ja valitse sitten "Factory Reset" (tehdasasetukset). Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Tämä vaihdetaan painamalla  , valitsemalla  "Lisää käyttötiloja" ja sitten valitsemalla "Tehonhallinta".
Uuni ei lämpene.	Esittelytila on käynnissä.	Paina  , napsauta  "Info" ja poistu sitten valitsemalla "Tallenna demonstrointitila".
Näytöllä näkyy kuvake  .	WiFi-reititin on pois päältä. Reitittimen asetusominaisuudet ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kodin verkkoon. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, onko WiFi-reititin yhdistetty internetiin. Vahvista, onko laitteen lähellä oleva WiFi-signaali hyvä. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kappale WiFiä koskevat usein kysytyt kysymykset Jos kotiverkkosi ominaisuudet ovat muuttuneet, suorita verkkoon yhdistäminen: Paina  , napsauta  "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Yhteyttä ei tueta.	Käyttöönottoa etäyhteyden avulla ei tueta maassasi.	Varmista ennen ostamista, salliiko maasi sähkölaitteiden etähallinnan.

## Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- vieraillemalla verkkosivustollamme [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

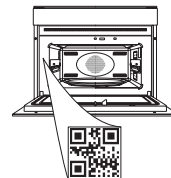




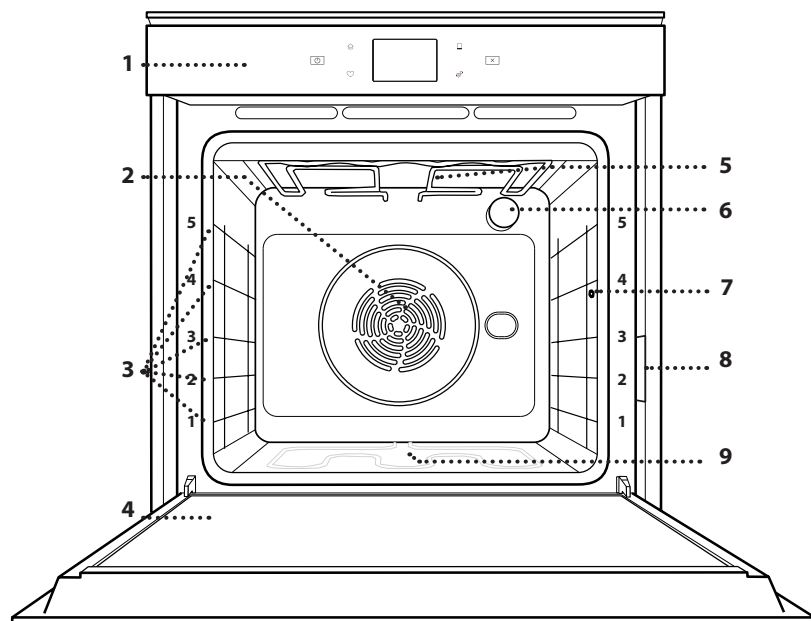
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT**

For å motta komplett assistanse må du registrere produktet ditt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

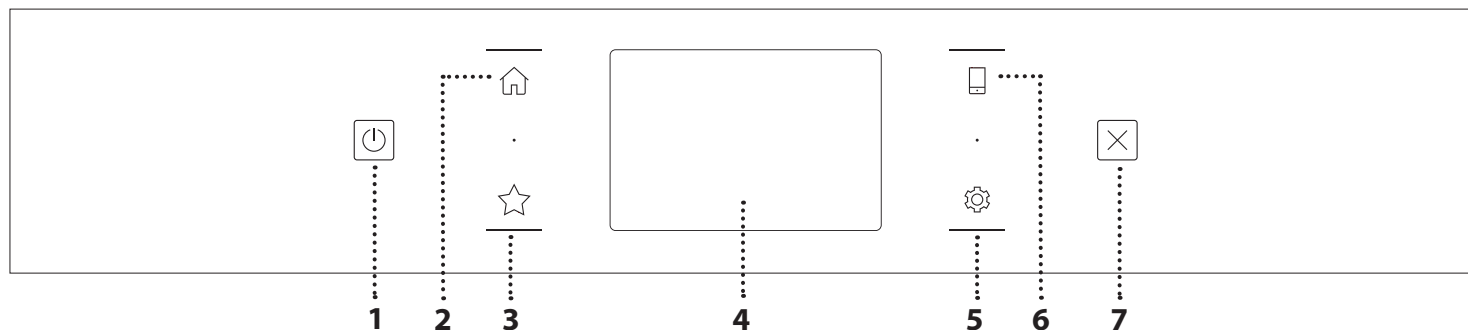
**VENNLIGST SKANNER QR-KODEN  
PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ  
YTTERLIGERE INFORMASJON**



**Før du bruker apparatet må du lese  
sikkerhetsanvisningene nøye.**

**PRODUKTBEKRIVELSE**

1. Kontrollpanel
2. Vifte og sirkulært varmeelement (ikke synlig)
3. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
4. Dør
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lampe
7. Punkt for innsetting av kjøttsonden
8. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (ikke synlig)

**BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL****1. ON / OFF**

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**

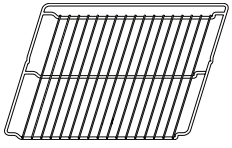
For å aktivere bruken av Bauknecht Home Net-appen.

**7. AVBRYT**

For å stanse enhver av ovnens funksjoner med unntak av Klokken, Kjøkkentimer og Tastspærre.

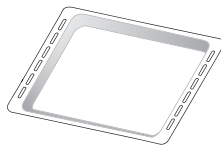
# TILBEHØR

## RIST



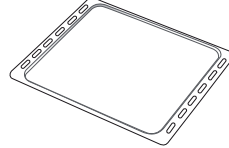
Brukes til å lage mat som tillegg til panner, kakeformer og annet ovnsikkert matlagingsutstyr

## LANGPANNE



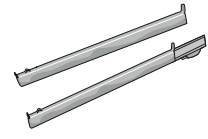
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sju fra tilberedningen.

## BAKEBRETT



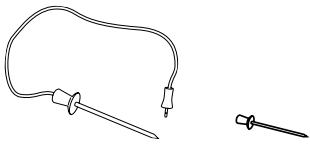
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

## GLIDESKINNER \*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

## MATSONDE



Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være dens fire sensing-punkt og stiv støtte, kan den benyttes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og andre bakverk.

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

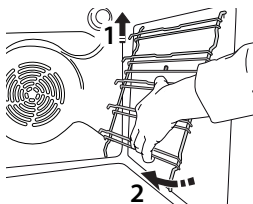
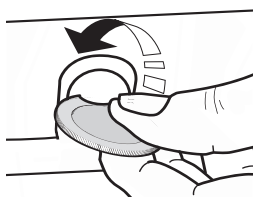
## SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

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 langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

## FJERNING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

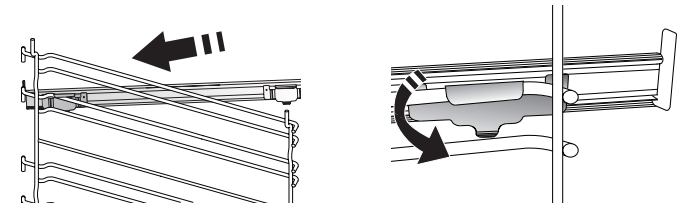
- For å fjerne glideskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Glideskinnene kan nå fjernes.
- For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.



## SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon. For å feste rillen presses nedre del av klipsen hardt mot rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.



Vennligst merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

# TILBEREDNINGSFUNKSJONER



## MANUELLE FUNKSJONER

- **KONVENSJONELL**  
For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **KONVEKSJONSSTEKING**  
For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **TRYKKLUFT**  
For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
- **GRILL**  
Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser brett på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **TURBOGRILL**  
For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **RASK FORVARMING**  
For å hurtig forvarming ovnen.
- **MULTIFLOW MENY**  
For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg matlagingstabellen for å oppnå best resultat.
- **SPESIALFUNKSJONER**
  - » **TINING**  
For å framskynde tining av mat. Plasser maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.
  - » **HOLD VARM**  
For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
  - » **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 stekesyklus.

## » BEKVEMMELIGHET

For å lage ferdigmat som er lagret i romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakemix, muffins, pastaretter og bakverk). Funksjonen lager alle rettene raskt og skånsomt, og kan også bruke til å varme opp mat som allerede er tilberedt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Følg instruksjonene på emballasjen.

## » MAXI COOKING

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

## » ECO TRYKKLUFT

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

## • MIN FROSNE MAT

Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer frosne ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.




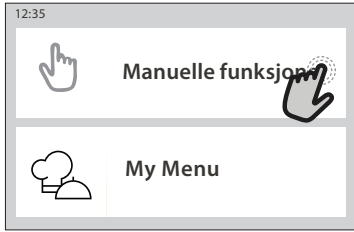
## MY MENU (MIN MENY)


Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen.

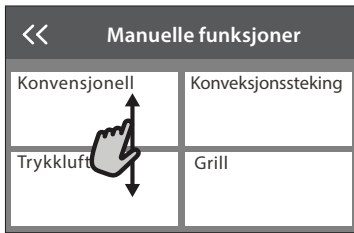
Ovnen trenger ikke å forvarmes.

# HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET

 **For å velge eller bekrefte:**  
Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



 **For å bla gjennom menyen eller listen:**  
Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.



**For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjerm:**  
Tast "STILL INN" eller "NESTE".




**For å gå tilbake til forrige skjerm:**  
Trykk på < .



# 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 språk.

Hvis du trykker på << vil det føre deg tilbake til den forrige skjermen.

## 2. VELG INNSTILLINGSMODUS

Når du har valgt språk, vil displayet be deg om å velge mellom "STORE DEMO" (butikkdemo) (nyttig for forhandlere, kun av utstillingshensyn) eller fortsette ved å trykke på "NEXT" (neste).

## 3. WIFI-OPPSETT

Funksjonen My Menu gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra en mobiltelefon/-nettbrett. 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.

- Trykk på "UTFØR OPPSETT NÅ" for å fortsette med oppsettet.

Hvis ikke trykker du på "HOPP OVER" for å koble til produktet senere.

### 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.

Sjekk app store for appens kompatibilitet med Android- eller iOS-versjoner.

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

**1. Last ned appen Bauknecht Home Net** Det første steget for å tilkoble din anordning er å laste ned appen på din mobiltelefon/nettbrett. Appen Bauknecht Home Net vil veilede deg gjennom alle stegene som listes opp her. Du kan laste ned appen Bauknecht Home Net fra iTunes 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.

Du trenger Smart Appliance Identifier (SAID)-nummeret for å fullføre registreringsprosessen. Du kan finne den unike koden på identifikasjonsplaten festet til 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.

Det vil kun være nødvendig å utføre tilkoplingsprosedyren på nytt dersom du endrer innstillingene av ruterens din (f.eks. Nettverksnavn eller passord eller data provider)

## 5. INNSTILLING AV KLOKKESLETT 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.

## 6. STILL INN STRØMFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på "OKAY" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

## 7. VARM OPP OVNE


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 beskyttelsesplapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200 °C i rundt én time.

Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for 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-/GRILLNIVÅ

- Bla gjennom de foreslåtte verdiene og velg den 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. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på "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 MIN MENY-FUNKSJONER

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 oppskrift fra listen.

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, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

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 / UTSATT SLUTT

Du kan utsette stekingen før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne og avsluttes på et tidspunkt du velger på forhånd.

- Trykk på "UTSETTELSE" for å stille inn ønsket starttid og sluttid.
- 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 ønsker, dette betyr at steketiden 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.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

- Trykk når som helst på  for å stanse den aktive funksjonen.

## 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 trykk på "FERDIG" for å begynne matlagingen.

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.

## 7. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

Noen av funksjonene til My Menu krever at du snur maten mens stekingen pågår. Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

Før matlagingen er ferdig, vil kanskje ovnen be deg om å sjekke maten på samme måte.

Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Sjekk maten.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

## 8. ENDT STEKING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner kan du gi retten ekstra bruning når matlagingen er ferdig, forleng matlagingstiden eller lagre funksjonen som favoritt.

- Trykk på ☆ for å lagre som favoritt.
- Velg "Ekstra bruning" for å starte en fem minutters bruningsyklus.
- Trykk på ⊕ for å forlenge matlagingen.

## 9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriften din.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. 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 ferdig, trykker du på ☆ for å lagre som favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene. Displayet lar deg lagre funksjonen ved å indikere opptil fire favoritttider 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.

### NÅR LAGRET

Trykk på ☆ for å se favorittmenyen: funksjonene vil være delt inn etter forskjellige måltidstider og noen forslag vil tilbys.

- Trykk på måltidsikonene for å se de relevante listene
- Bla gjennom listen som kommer opp.
- Trykk på oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Trykk på "START" for å aktivere matlagingen.

### ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- 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.

I favorittskjermen kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Trykk ★ på funksjonen.
- Trykk på "FJERN DEN".

Du kan også justere tiden for når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på ⚙️ .
- Velg 📅 "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".

- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla gjennom listen og trykk på aktuell tid.
- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

Det vil bare være mulig å kombinere en tidsluke med et måltid.

## 10. VERKTØY

Trykk når som helst på ⚙️ for å åpne "Verktøy"-menyen. 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 matlagingsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen 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.

### PYRO SELVRENGJØRING

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrensjøringscykluser med ulik varighet: Høy, Middels, Lav. Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

**Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).**

- Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.
- For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.

- Velg én av de tilgjengelige syklusen avhengig av dine behov.
- Tast "START" for å aktivere funksjonen du har valgt. Døren vil låse seg automatisk og ovnen vil starte syklusen for selv-rengjøring: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

Når syklusen har blitt valgt, kan du forsinke starten til den automatiske rengjøringen. Tast "UTSETTELSE" for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.



## SONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking 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 starter vil den bli slettet dersom sonden fjernes. Ta alltid ut støpselet og fjern sonden fra ovnen når du tar ut maten.

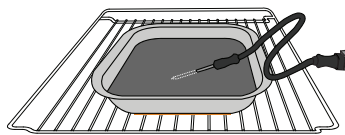
## BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet. Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i maten på mest mulig effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmelementet under steking.

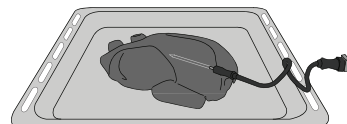
**KJØTT:** Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

**FISK (hel):** Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

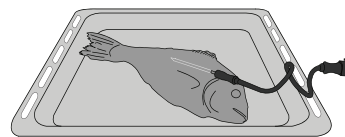
**OVNSBAKING:** Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden. Dersom du bruker steketermometer når du lager mat med funksjonene til My Menu, vil steking avsluttes automatisk når den valgte oppskriften når den ideelle kjernetemperaturen, uten behov for å stille inn ovnens temperatur.



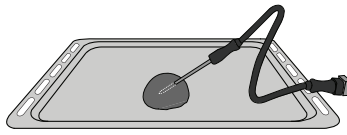
Lasagne



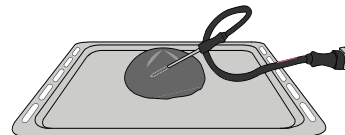
Hel kylling



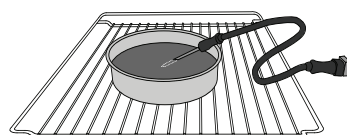
Fisk



Rundstykker



Stort brød



Kake



## 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:

- Berør ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Trykk på displayet.
- Sveip opp på meldingene som vises.



## FLERE MODUSER

For å velge Sabbath-modus og få tilgang til strømhandtering.



## INNSTILLINGER

For å endre flere av ovnens innstillinger.



## WI-FI

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.



# TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	VARIGHET (Min.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		—	170	30 – 50	2
		—	160	30 – 50	2
		—	160	30 – 50	4 1
Fylte kaker (ostekaker, strudel, eplepai)		—	160 – 200	30 – 85	3
		—	160 – 200	35 – 90	4 1
Kaker/shortbread		—	150	20 – 40	3
		—	140	30 – 50	4
		—	140	30 – 50	4 1
		—	135	40 – 60	5 3 1
Småkaker/muffins		—	170	20 – 40	3
		—	150	30 – 50	4
		—	150	30 – 50	4 1
		—	150	40 – 60	5 3 1
Vannbakkels		—	180 – 200	30 – 40	3
		—	180 – 190	35 – 45	4 1
		—	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengs		—	90	110 – 150	3
		—	90	130 – 150	4 1
		—	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza/brød/focaccia		—	190 – 250	15 – 50	2
		—	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (tynn, tykk, focaccia)		—	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Frossenpizza		—	250	10 – 15	3
		—	250	10 – 20	4 1
		—	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Ikke-søte paier (grønnsakspai, quiche)		—	180 – 190	45 – 55	3
		—	180 – 190	45 – 60	4 1
		—	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		—	190 – 200	20 – 30	3
		—	180 – 190	20 – 40	4 1
		—	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKSJONER



Konvensjonell



Trykkluft



Konveksjonssteking



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Multiflow



Eco trykkluft

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	VARIGHET (Min.)	HYLLE OG TILBEHØR
Lasagne / flans / ovnsbakt pasta / cannelloni		—	190 - 200	45 - 65	3
Lammekjøtt/kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt 1 kg		—	190 - 200	80 - 110	3
Stekt svinekjøtt med svor 2 kg		—	170	110 - 150	2
Kylling/kanin/and 1 kg		—	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		—	190 - 200	80 - 130	2
Ovnsstekt fisk / en papillote (fileter, hel)		—	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		—	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Ristet brød)		—	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Stek		—	2 (mid)	20 - 30 **	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		—	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30 **	5 4
Grillet kylling 1-1.3 kg		—	2 (mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		—	2 (mid)	60 - 90 ***	3
Stekte poteter		—	2 (mid)	35 - 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	3
småkaker	 Småkaker	—	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter	 Terter	—	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde pizzaer	 Rund pizza	—	210	40 - 60	5 4 2 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / lasagna (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		—	190	40 - 120 *	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)	 Meny	—	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		—	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		—	200	45 - 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		—	180	30 - 50 *	4 1
Fylte grillsteker		—	200	80 - 120 *	3
Kjøttdele (kanin, kylling, lam)		—	200	50 - 100 *	3

\*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen på forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

\*\* Snu maten halvveis i matlagingen.

\*\*\* Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

#### HVORDAN LESE MATLAGINGSTABELLENE

Tabellisten: oppskrifter, om forvarming er nødvendig, temperatur (°C), grillnivå, steketid (minutter), tilbehør og foreslått nivå på matlagingen.

Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk de laveste anbefalte verdiene i begynnelsen, og hvis maten ikke er ferdig, gå du over til høyere verdier. Bruk det medleverte tilbehøret og fortrinnsvis mørke kakeformer av metall og ovnsfaste panner. Du kan også bruke panner og utstyr i pyrex eller steintøy, men husk at matlagingstidene vil være litt lengre. For best resultat følger du nøye rådene i matlagingstabellen hva angår valg av tilbehør (medlevert) som skal plasseres på de forskjellige hyllene.

FUNKSJONER



Konvensjonell



Trykkluft



Konveksjonssteking



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



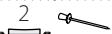
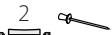
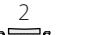

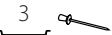


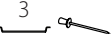
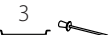





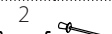
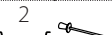
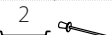
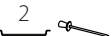
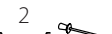
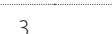


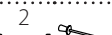

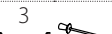




Multiflow



Eco trykkluft



# TABELL FOR TILBEREDNING

Matvarekategorier		Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
GRYTERETT OG GRILLET PASTA	Fersk	Lasagne 	500 - 3000 g *	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt bruning
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Frosne	Lasagne 	500 - 3000 g	
		Cannelloni 	500 - 3000 g	
KJØTT	Biff	Roastbiff 	600 - 2000 g *	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
		Hamburger  	1,5 - 3 cm	Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 3/5 av steketiden.
		Langsom koking 	600 - 2000 g *	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
	Svin	Svinestek 	600 - 2500 g *	Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 2/3 av steketiden
		Svineskank 	500 - 2000 g *	
		Svinesteik  	500 - 2000 g	
	Kalv	Pølser og wurstel  	250 g	Fordel jevnt utover på risten. Snu ved 3/4 av steketiden
		Lam	Lammestek 	600 - 2500 g *
	Lammerygg 		500 - 2000 g *	
	Lammelår 		500 - 2000 g *	
	Kylling	Grillet kylling 	600 - 3000 g *	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsidene vendt oppover
		Fylt grillet kylling 	600 - 3000 g *	
		Kyllingstykker 	600 - 3000 g *	
	Grillet kalkun og gås	Fillet/bryst  	1 - 5 cm	Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 2/3 av steketiden
		Grillet gås 	600 - 3000 g *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Fylt grillet gås 	600 - 3000 g *	
		Kalkunstykker 	600 - 3000 g *	
Kebab	Filet/bryst  	1 - 5 cm	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsidene vendt oppover. Snu ved 2/3 av steketiden	
	Kebab  	1 rist	Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 1/2 av steketiden	

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist



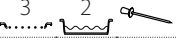

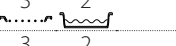
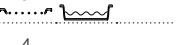


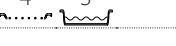
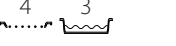









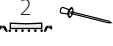
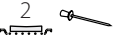









langpanne/bakebrett





















Langpanne med 500 ml vann



Matsonde

	Matvarekategorier	Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning		
FISK	Grillet, hel fisk	Hel fisk	 3 2	0,2 - 1,5 kg *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov	
		Fisk i salt skorpe	 3	0,2 - 1,5 kg *		
	Grillede fileter	Ferske fileter	 3 2	0,5 - 3 cm		
		Frosne fileter	 3 2	0,5 - 3 cm		
	Grillet sjømat	Kamskjell	 4	et brett		Strø over brødsmler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille
		Grateng kamskjell	 4	et brett		
		Reker	 4 3	et brett		Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
Kongereker		 4 3	et brett			
GRØNNSAKER	Grillede grønnsaker	Poteter	 3	500 - 1500 g	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen	
		Fylte grønnsaker	 3	100 - 500 g hver	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov	
		Andre grønnsaker	 3	500 - 1500 g		
	Grønnsaksgrateng	Poteter	 3	1 brett	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen	
		Tomater	 3	1 brett	Strø over brødsmler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille	
		Paprika	 3	1 brett	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Strø på ost for å oppnå perfekt bruning	
		Brokkoli	 3	1 brett	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt bruning	
		Blomkål	 3	1 brett		
		Andre	 3	1 brett		
	Hevende kaker	Sukkerbrød i form	 2	500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt	
Sukkerbrød med frukt i form		 2	500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig ved å følge din favorittoppskrift og bruke raspet eller oppkuttet fersk frukt. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt		
Sjokolade-sukkerbrød i form		 2	500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt		
KAKER OG WIENERBRØD	Sukkerbrød i bakeform	 2	500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell over i smurt kakeform med bakepapir		
	småkaker	småkaker	 3	200 - 600 g	Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg småkakene på et bakebrett	
		Croissanter (ferske)	 3	et brett	Fordel de jevnt utover bakebrettet. La de kjøle ned før servering	
		Vannbakkels	 3	et brett		
	Wienerbrød og fylte pai	Terte i boks	 3	400 - 1600 g	Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle deigen jevnt ut og rull den sammen. Fyll med syltetøy og stek	
		Strudel	 3	400 - 1600 g	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen	
		Fylt fruktpai	 3	500 - 2000 g	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel	
SALTE KAKER		 2	800 - 1200 g	Kjevle ut en paideig for 8-10 personer med deig og prikk den med en gaffel, fyll deigen ved å bruke din favorittoppskrift		

	Matvarekategorier	Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
BRØD	Rundstykker	3 	60 - 150 g hver *	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Medium stort brød	3 	200 - 500 g hver *	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
	Sandwichbrød i boks	2 	400 - 600g hver *	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Stort brød	2 	700 - 2000 g *	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
	Baguettes	3 	200 - 300g hver *	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut baguette-rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Spesialbrød	2 	-	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
PIZZA	Pizza Tynn	2 	rund – form	Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200 -225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte den dertil egnede funksjonen. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
	Pizza Tykk	2 	rund – form	
	Frosne pizza	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 – 4 lag	Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover på risten

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist



langpanne/bakebrett



Langpanne med 500 ml vann



Matsonde

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.  
Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

Bruk vernehansker.  
Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

## UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

## INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hver gangs bruk må du la ovnen få kjøle seg ned, deretter rengjør du den, fortrinnsvis mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle rester eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som kan ha oppstått som et resultat av tilberedning av mat med høyt

vanninnhold, må du la ovnen kjøle seg helt ned og deretter tørke den med en klut eller svamp.

- Dersom det er inngrodd skitt på de innvendige overflatene, anbefaler vi at du kjører den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt rengjøringsresultat.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

## TILBEHØR

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

## SKIFTE LAMPEN

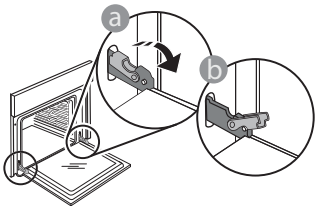
- Koble ovnen fra effekt.
- Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
- Koble ovnen effekt strøm igjen.

Vennligst merk deg: Bruk bare 20–40 W / 230 ~ V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er

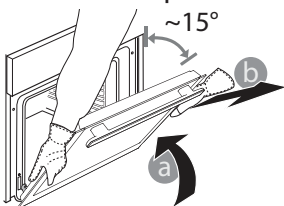
spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice. Ikke ta i lysepærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

## FJERNING OG DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

- For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

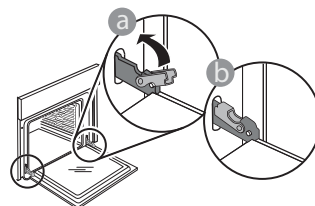


- Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

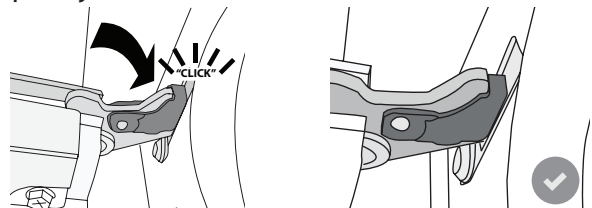


Sett på døren igjen ved å sette den mot ovnen og stille inn krokene til hengslene med festene og sette på den øvre delen i dets feste.

- Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



- Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



- Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Dersom den

ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig

måte.

## 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 tilkoplett 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 tilkoplett 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 på  og 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 smarttelefonen/nettbrettet ditt og appen My Menu for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til skyen.

### 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 strømledningbroer (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 vises på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkobling 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.

Leverandørinnstillinger: 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, skruer du av strømmen, venter 20 sekunder og skruer 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 min Whirlpool-konto men holde apparatene mine tilkoblede?

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?

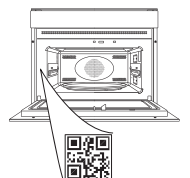
Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

# FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. 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". Trykk  , tast  og velg "Fabrikkinnstilling Reset". Alle lagrede innstillinger vil slettes.
Strømmen slår seg av.	Strømminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. For å endre dette, trykk  , velg  "Flere moduser" og velg deretter "Strømstyring".
Ovnen varmes ikke opp.	Demonstrasjonsmodus kjører.	Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Lagre demo-modus" for å gå ut.
 ikonet vises på display.	WiFi-ruteren er slått av. Egenskapene for oppsett av ruteren har endret seg. De trådløse tilkoblingene når ikke apparatet. Ovnen kan ikke opprettholde en stabil tilkobling til hjemmenettverket. Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Påse at WiFi-ruteren er koblet til internett. Påse at WiFi-signalstyrken ved apparatet er bra. Prøv å starte ruteren på nytt. Se avsnittet "Spørsmål og svar om WiFi" Hvis egenskapene til ditt trådløse hjemmenettverk har blitt endret, utfører du paring til nettverket: Trykk  , tast  "WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket".
Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Fjernstyring er ikke tillatt i landet ditt.	Sjekk om landet ditt tillater fjernstyring av elektroniske apparater før du kjøper.

## 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.

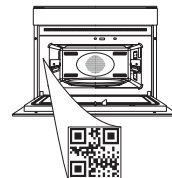




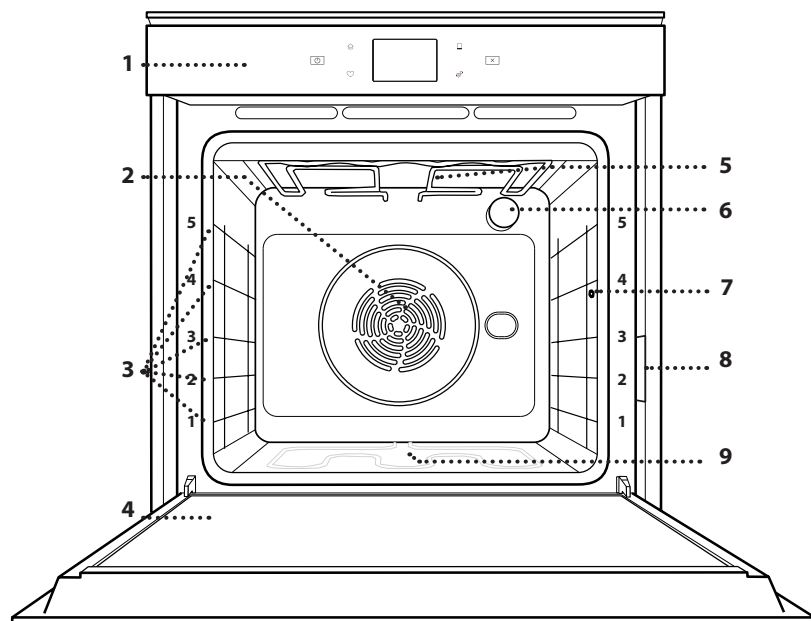
**TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN BAUKNECHT**

För att du ska kunna få all den hjälp du behöver ber vi dig registrera din produkt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

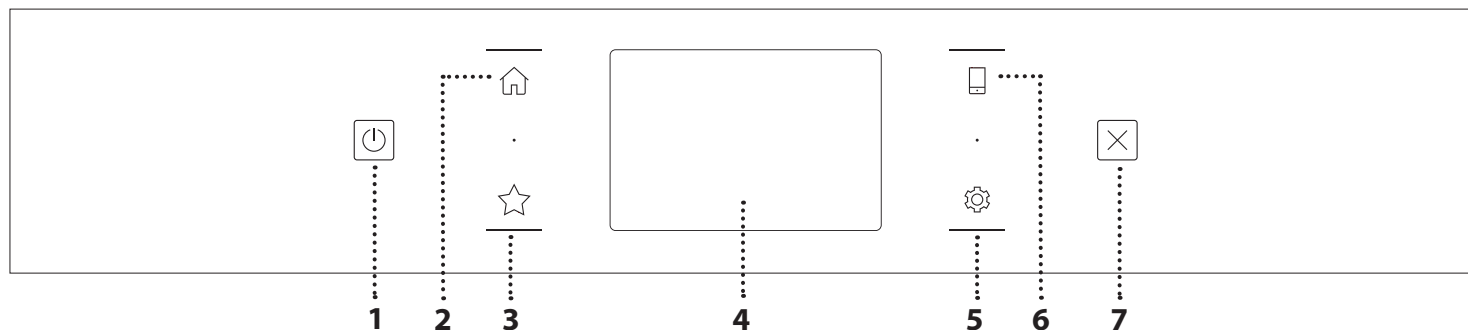
**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION**



**Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.**

**BESKRIVNING AV PRODUKTEN**

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

**BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN****1. PÅ/AV**

För att sätta på och stänga av ugnen.

**2. HEM**

För snabb återkomst till huvudmenyn.

**3. FAVORIT**

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

**4. DISPLAY****5. VERKTYG**

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

**6. FJÄRRSTYRNING**

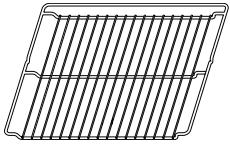
För att aktivera användning av Bauknecht Home Net-appen.

**7. AVBRYT**

För att stoppa alla ugnsfunktioner, förutom Klocka, Kökstimer och Reglagelås.

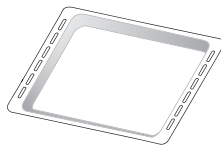
# TILLBEHÖR

## GALLERHYLLA



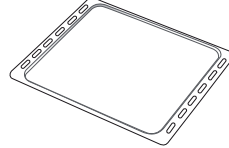
Används för att tillaga mat eller som understöd för ugnsgodis, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

## DROPPBRICKA



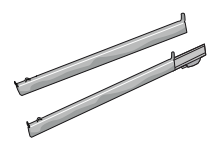
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp kötsaften.

## BAKPLÅT



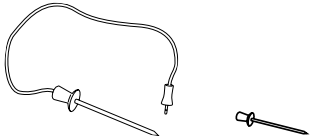
Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

## GLIDSKENOR \*



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

## INSTICKSTERMOMETER



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

\* Finns endast på vissa modeller

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

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

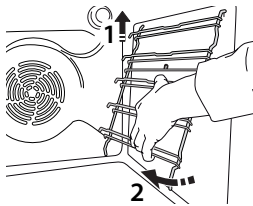
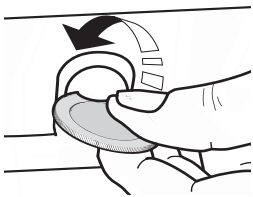
## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

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

## TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

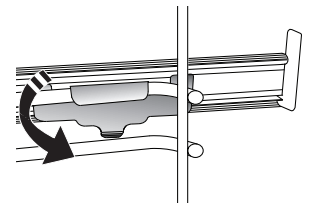
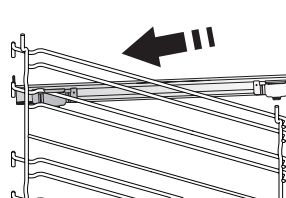
- För att ta bort stegen, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegen kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegen, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i det undre fästet.



## MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

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

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



Anmärkning: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

# TILLAGNINGSFUNKTIONER

## MANUELLA FUNKTIONER

- **ÖVER/UNDERVÄRME**  
För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
- **KONVEKTIONSBAKA**  
För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.
- **VARMLUFT**  
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
- **GRILLHÄLL**  
För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **TURBOGRILL**  
För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **SNABB FÖRVÄRMNING**  
För snabb förvärmning av ugnen.
- **MULTIFLOW MENU (MULTIFLOW-MENY)**  
För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **UPPTINING**  
För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
  - » **VARMHÅLLNING**  
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
  - » **JÄSNING**  
För optimal jäsningscykel av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

## » FÄRDIGMAT

För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tårter, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt och kan också användas för att värma upp mat som redan har tillagats. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Följ instruktionerna på förpackningen.

## » MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

## » ECO VARMLUFT

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermitterande luftcirkulation. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

## • MY FROZEN FOOD


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

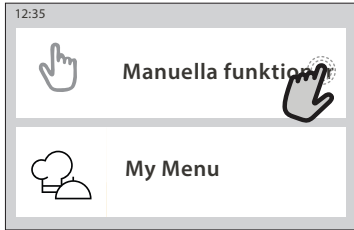



## MY MENU

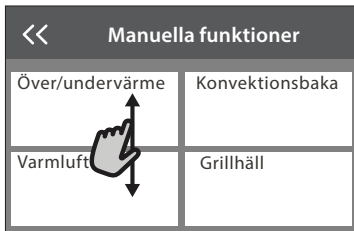
Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

# GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN

 **För att välja eller bekräfta:**  
Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



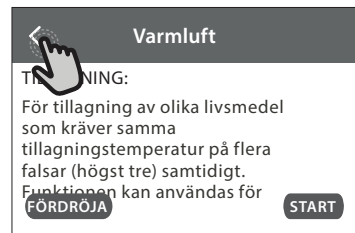
 **För att skrolla genom en meny eller lista:**  
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



**För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:**  
Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".




**För att gå tillbaka till föregående skärm:**  
Tryck på < .



# IBRUKTAGNING

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

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

## 1. VÄLJA SPRÅK

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

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

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

## 2. VÄLJ INSTÄLLNINGSLÄGE

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

## 3. STÄLLA IN WIFI

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

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

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

### FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

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

Minimikrav.

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

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

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

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

### 2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort det måste du skapa ett konto. Detta gör 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 Smart Appliance Identifier- (SAID) numret för att slutföra registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på identifieringsskylten på produkten.

## 4. Ansluta till WiFi

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

Välj "MANUELL" och tryck sedan på "Inställning av WPS" om din router stödjer WPS 2,0: Tryck på WPS-knappen på din trådlösa router för att upprätta en anslutning mellan de två produkterna.

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

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

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

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

## 5. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

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

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

## 6. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

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

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

## 7. 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.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.

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

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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

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

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

## 2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

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

### TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

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

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

### TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

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

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

## 3. STÄLLA IN MY MENU-FUNKTIONER

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

- Välj ett recept från listan.

Funktioner visas efter matkategori i "MY MENU FOOD LIST"-menyn (se relevanta tabeller) och efter receptegenskaper i "MY MENU SPECIAL OCCASIONS"-menyn.

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

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

- Följ anvisningarna på skärmen som leder dig igenom tillagningsprocessen.

## 4. STÄLL IN FÖRDRÖJNING START-/STOPPTID

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

- Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in start- och stopptiden du behöver.
- När du har ställt in 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.

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

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

## 6. FÖRVÄRMNING

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

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

## 7. PAUSA TILLAGNING

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

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

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

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

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

## 8. TILLAGNINGENS SLUT

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

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

## 9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

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

### GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion har avslutats kan du trycka på ☆+ för att spara den som en favorit. Detta gör att du 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.

### NÄR DEN ÄR SPARAD

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

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor
- Skrolla genom 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.

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

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


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

- Tryck på ⚙️ .
- Välj  "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".
- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på det önskade klockslaget.

- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

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

## 10. VERKTYG

Tryck när som helst på  menyn "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.



### UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.



### PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, Medium, Låg. Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

**Vidrör inte ugnen under pyrolyrens rengöringen.**

**Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolyrens rengöringen (tills rummet har vädrats klart).**


- Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnsstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.
- Ta bort alltför stora rester inne i hållrummet och rengör det inre luckglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimalt rengöringsresultat.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.

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

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

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

## INSTICKSTERMOMETER

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

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

## ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

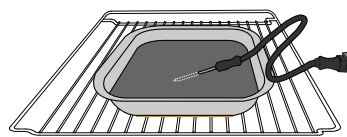
Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Kabeln är semistyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i maten på det effektivaste sättet. SÄKERSTÄLL ATT KABELN INTE VIDRÖR DET ÖVRE VÄRMEELEMENTEN UNDER TILLAGNING.

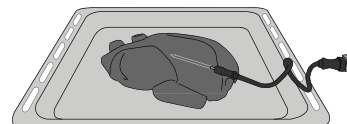
**KÖTT:** Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För kyckling ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

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

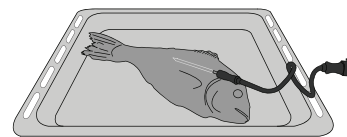
**UGNSBAKNING:** För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Om du använder instickstermometern med My Menu-funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du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



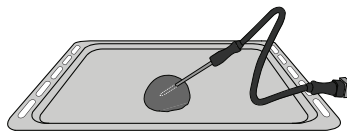
Lasagne



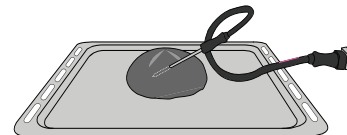
Hel kyckling



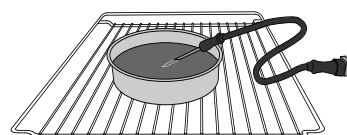
Fisk



Bullar



Storbröd



Tårta



## LJUD AV

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



## REGLAGELÅS

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

För att aktivera låset:

- Tryck på  ikonen.

För att inaktivera låset:

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



## FLER LÄGEN

För att välja Sabbatsläge och få tillgång till Effektstyrning.



## PREFERENSER

För att ändra flera ugnsställningar.



## WIFI

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.



## INFO

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



# TILLAGNINGSTABELL

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

FUNKTIONER

Över/  
undervärme

Varmluft

Konvektionsbaka

Grillhäll

Turbogrill

Maxi cooking

Multiflow

Eco Varmluft

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

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

\*\* Vänd maten efter halva tillagningstiden.

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

#### SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellerna listar: recept, om förvärmning krävs, temperatur (°C), grillnivå, tillagningstid, tillbehör och nivåföreslagna för tillagning. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – övergå då till de högre värdena. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre. För att få bästa resultat, följ råden i tillagningstabell noga för val av tillbehör (medföljer) som ska placeras på de olika falsarna.

FUNKTIONER								
	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektionsbaka	Grillhäll	Turbogrill	Maxi cooking	Multiflow	Eco Varmluft



# TILLAGNINGSTABELL

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

TILLBEHÖR

Gallerhylla

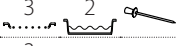
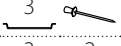
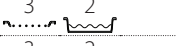
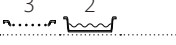
























Ugnsfast form eller kakform på galler

Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

Långpanna/bakplåt

Långpanna med 500 ml vatten

Instickstermometer

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

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

TILLBEHÖR

  
Gallerhylla


  
Ugnsfast form eller kakform på galler


  
Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler


  
Långpanna/bakplåt


  
Långpanna med 500 ml vatten


  
Instickstermometer

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Använd inte ångtvätt.

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

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

## UTSIDAN

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

## 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 torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av

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

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

## TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## BYTE AV LAMPA

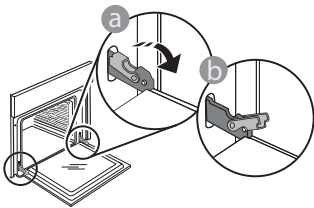
- Koppla bort ugnen från elnätet.
- Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampen och skruva fast kåpan på lampan igen.
- Anslut ugnen till elnätet igen.

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

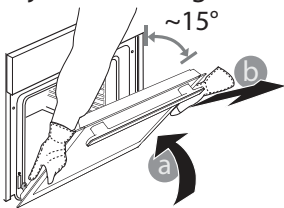
produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan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

## TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

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



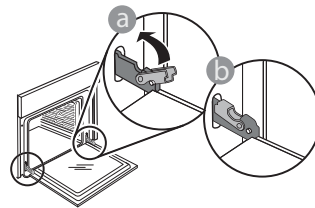
- Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



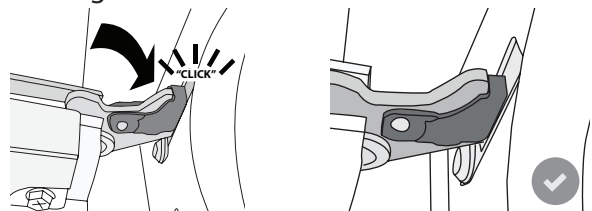
Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot

ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

- Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



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



- Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

## WIFI FAQs

### Vilka WiFi-protokoll stöds?

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

### Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

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

### Vilken version av WPS stöds?

WPS 2,0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

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

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

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

Ja, 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 My Menu-appen för att kontrollera om produktens nätverk är synligt och anslutet till molnet.

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

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

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

### Hur långt från ugnen bör routern vara?

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

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

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

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

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

### Vad 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 produkten 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 Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?

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

### Jag har bytt router – vad måste jag göra?

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

# FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att 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". Tryck på  , tryck på  och välj sedan "Factory Reset" (Fabriksåterställning). Alla sparade inställningar raderas.
Hemströmmen stängs av.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemnätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra den, trycka på  , välj  "Fler lägen" och välj sedan "Effektstyrning".
Ugnen värms inte upp.	Demoläge körs.	Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att avsluta.
Ikonen  visas på displayen.	WiFi-routern är av. Egenskaper för routerinställningar 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 bra. Försök att starta om routern. Se avsnittet "Vanliga frågor WiFi" Utför parningen till nätverket om egenskaperna för ditt trådlösa hemnätverk har ändrats: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Aktivering av fjärrstyrning ej tillåtet i ditt land.	Kontrollera innan du köper produkten om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska apparater.

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.

