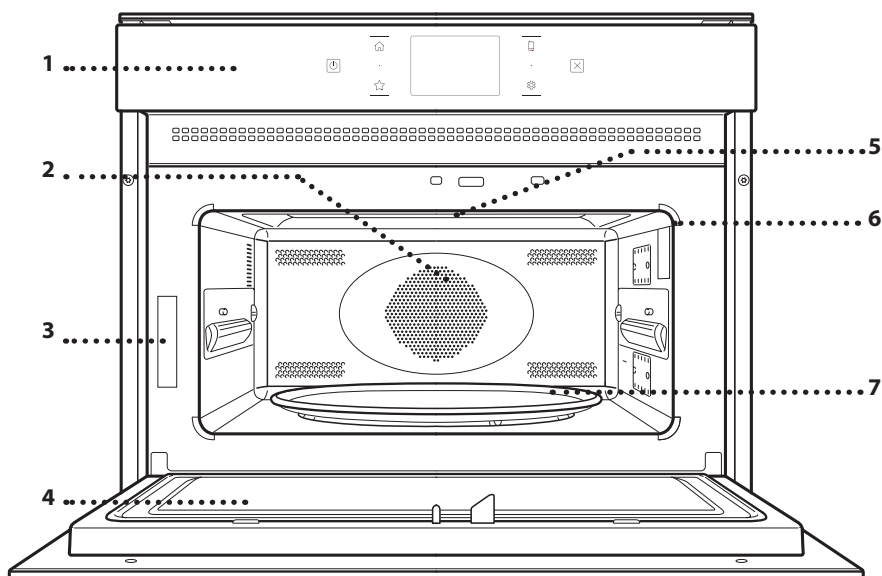



**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT
PRODUKT**

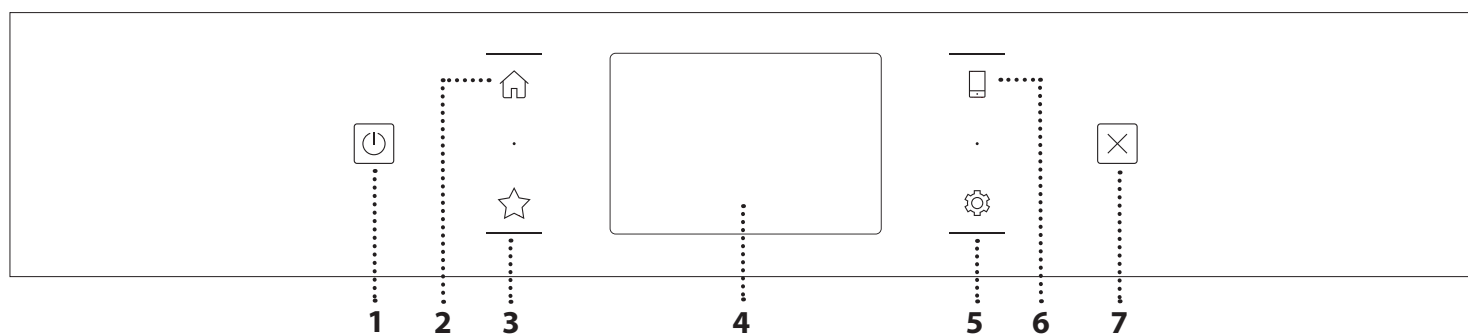
Registrer venligst dit produkt på
www.bauknecht.eu/register, for at modtage en
mere komplet assistance



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet
tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE


1. Betjeningspanel
2. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Identifikationskilt (må ikke fjernes)
4. Ovnlåge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lys
7. Drejetallerken

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

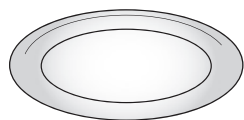
Til aktivering af brug af Bauknecht Home Net app'en.

7. ANNULER

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

TILBEHØR

DREJETALLERKENEN

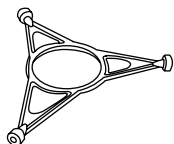


Drejetallerkenen kan bruges med alle tilberedningsmetoder, når den placeres på den tilhørende støtte.

Drejetallerkenen skal altid bruges som underdel for andre beholdere

eller tilbehør, med undtagelse af bradepanden.

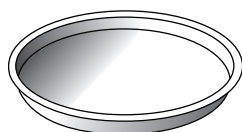
DREJEKRYDSD



Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen.

Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset.

CRISPPANDE

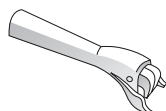


Må kun anvendes med de forudsete funktioner.

Crisp-panden skal altid placeres på midten af glasdrejetallerkenen, og kan forvarmes, når den er tom ved

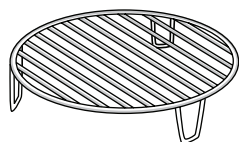
brug af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.

RIST



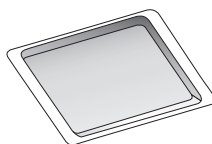
Den giver dig mulighed for at placere maden tættere på grillen, for at brune din ret på en perfekt måde og for at optimere varmluftscirkulationen.

Den skal anvendes som understøtning af crisp-panden i visse "Crisp Fry" funktioner.

Anbring risten på drejetallerkenen, og sørg for, at den ikke berører andre overflader.

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

REKTANGULÆR BRADEPANDE

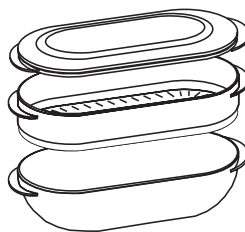


Bradepanden må kun bruges med funktioner, der giver mulighed for varmluftsbagning; den må aldrig anvendes i kombination med mikrobølger.

Indsæt pladen i vandret stilling, og lad den hvile på hylden i ovnrummet.

Bemærk: Du behøver ikke tage drejetallerkenen og dens støtter ud, når du bruger den rektangulære bradepande.

DAMPKOGER



Anbring disse i kurven (2) og hæld vand (100 ml) i bunden af dampkogerens (3) for at opnå den rette mængde damp til at dampe retter, så som fisk eller grøntsager.

Placer dem direkte på bunden af dampkogerens (kurven er ikke nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som kartofler, pasta, ris eller mysli.

Dæk dampkogerens til med det medfølgende låg (1), for at få de bedste resultater.

Anbring altid dampkogerens på glasdrejetallerkenen og brug den kun med de hensigtsmæssige tilberedningsfunktioner, eller med mikrobølgefunktion.

Dampkogerens bund er desuden udformet til at blive brugt i kombination med specialfunktionen damprengøring.

Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn og, at det er ildfast til brug i ovnen.

Der må aldrig bruges metalbeholdere til mad- eller drikkevarer under tilberedning i mikrobølgeovn.

Sørg altid for, at mad og tilbehør ikke kommer i kontakt med ovnens indersider.

Inden der tændes for ovnen, skal man altid sikre sig, at drejetallerkenen kan dreje frit. Vær opmærksom på ikke at vælte drejetallerkenen, når du indsætter eller fjerner andet tilbehør.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER



MANUELLE FUNKTIONER

• MIKROBØLGER

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

Effekt (W)	Anbefalet til
900	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med et højt vandindhold.
750	Tilberedning af grøntsager.
650	Tilberedning af kød og fisk.
500	Tilberedning af kødsovs eller sovse med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.
350	Langtidstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade.
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.
90	Blødgøring iscreme.

Aktion	Madvare	Effekt (W)	Varighed (min.)
Opvarmning	2 kopper	900	1 - 2
Opvarmning	Kartoffelmos 1 kg	900	10 - 12
Optøning	Hakket kød 500 g	160	15 - 16
Tilberedning	Sandkage	750	7 - 8
Tilberedning	Vaniljecreme	500	16 - 17
Tilberedning	Farsbrød	750	20 - 22

• DYNAMISK CRISP

Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund. Denne funktion må kun bruges med den specielle Crisp-pande.

Madvare	Varighed (min.)
Surdejskage	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Krævede tilbehør: Crisp-pande, håndtag til Crisp-pande

• GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Madvare	Grillniveau	Varighed (min.)
Toast	Høj	5 - 6
Rejer	Middel	18 - 22

Anbefalet tilbehør: Rist

• GRILL + MB

Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.

Madvare	Effekt (W)	Grillniveau	Varighed (min.)
Kartoffelgratin	650	Middel	20 - 22
Bagte kartofler	650	Høj	10 - 12

Anbefalet tilbehør: Rist

• TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsbagningsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Madvare	Grillniveau	Varighed (min.)
Kylling Kebab	Høj	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Rist

• TURBO GRILL + MB

Til hurtig tilberedning og brunning af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktioner.

Madvare	Effekt (W)	Grillniveau	Varighed (min.)
Cannelloni Frosne	650	Høj	20-25
Svinekoteletter	350	Høj	30-40

Anbefalet tilbehør: Rist

• HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.

• VARMLUFT

Bruges til at tilberede retter på en måde, der sikrer lignende resultater som ved brug af en konventionel ovn. Bradepanden eller andet køkkengrej, som egner sig til at bruges i ovnen, kan anvendes til at tilberede visse retter.

Madvare	Temp. (°C)	Varighed (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Ostecupcake	170 *	25 - 30
Småkager	175 *	12 - 18

* Forvarme påkrævet

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade / rist

• VARMLUFT + MIKRO.

Bruges til hurtigt at tilberede ovnretter. Det anbefales at benytte risten, for at optimere luftcirkulationen.

Madvare	Effekt (W)	Temp. (°C)	Varighed (min.)
Steg	350	170	35 - 40
Kødtærte	160	180	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Rist

• SPECIALFUNKT.

» HOLD VARM

Bruges til at holde nyligt tilberedte retter varme og sprøde, heriblandt kød, stegte retter eller kager.

» HÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvaliteten.



MY MENU


Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode til alle typer af fødevarer.

• DYNAMISK OPTØNING

Til hurtig optøning af forskellige typer af mad ved blot at angive deres vægt. Anbring altid madvarerne direkte på glasdrejetallerkenen, for at få de bedste resultater.

OPTØNING SPRØDT BRØD

Denne eksklusive funktion giver dig mulighed for at optø frossent brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage of føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion.

Madvare	Vægt
OPTØNING SPRØDT BRØD 	50 - 800 g
KØD	100 - 2000 g
FJERKRÆ	100 - 3000 g
FISK	100 - 2000 g
VEGETABLES (GRØNTSAGER)	100 - 2000 g
BRØD	100 - 2000 g

• DYNAMIC REHEAT

Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad. Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie. Resultatet forbedres altid, hvis maden får lov til at stå i 1-2 minutter ved genopvarmningens afslutning, især hvad angår frosne fødevarer.

Ovnlågen må ikke åbnes under denne funktion.

• DYNAMISK DAMP

Bruges til dampkogte madvarer, så som grøntsager eller fisk ved brug af den medleverede dampkoger. Tilberedelsesfasen danner automatisk damp, og bringer vandet, der er hældt i bunden af dampkoger, i kog. Tider for denne fase kan variere. Ovnen fortsætter så med at dampkoge maden i henhold til den indstillede tid.

Indstil 1 - 4 minutter til bløde grøntsager, såsom broccoli og porrer, eller 4 - 8 minutter til hårdere grøntsager, såsom gulerødder og kartofler.

Ovnlågen må ikke åbnes under denne funktion.

Krævede tilbehør: Dampkoger

• DYNAMISK LUFTSTEGNING

Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter. Funktionen kan bruges til stegning af en række forindstillede fødevarer, enten friske eller frosne.

Følg den nedenstående tabel for at anvende tilbehøret som anvist og opnå de bedste tilberedningsresultater for de enkelte fødevarer (friske eller frosne*).

Madvare	Vægt / portioner
STEGT PANERET FILET Smør let med olie inden tilberedning. Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	100 - 500 g
KØDBOLLER Smør let med olie inden tilberedning. Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 800 g
FISH AND CHIPS * Fordel jævnt på crisp-panden	1 - 3 pt
BLANDET STEGT FISK * Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 500 g
PANEREDE REJER * Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 500 g
PANEREDE BLÆKSPRUTTERINGE * Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 500 g
PANERET FISKEFINGER * Fordel jævnt på crisp-panden. Vend på opfordring	100 - 500 g
STEGTE KARTOFLER * Fordel jævnt på crisp-panden	200 - 500 g
STEGTE KARTOFLER Skrel og skær i stave. Stil i blød i saltet vand i 30 min. Tør i et viskestykke og vej dem. Smør med olivenolie (5%). Fordel på crisp-panden. Stil panden på risten. Vend på opfordring	200 - 500 g
KARTOFFELKROKETTER Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 600 g
AUBERGINE Hak, salt og lad stå i 30 min. Vask, tør og vej. Smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten. Vend på opfordring	200 - 600 g
PEBERFRUGT Snit, vej og smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 500 g
COURGETTER Snit, vej og smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 500 g
KYLLINGENUGGETS * Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 600 g
GRATINERET OST * Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	100 - 400 g
LØGRINGE * Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	100 - 500 g

• DYNAMISK TILBEREDNING

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og hurtigt og nemt opnå optimale resultater. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



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



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


For at vende tilbage til det foregående skærmbillede: Bank let på < .

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

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. VÆLG SPROG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Banker man let på < , vil man vende tilbage til det foregående skærmbillede.

2. OPSÆTNING AF WIFI

Funktionen Bauknecht Home Net giver dig mulighed for at fjernbetjene ovnen fra en bærbar enhed. Det er nødvendigt, at fuldføre tilslutningsprocessen før man er i stand til at aktivere fjernbetjeningen af apparatet. Denne proces er nødvendig for at registrere apparatet og slutte det til dit hjemmenetværk.

- Bank let på "OPSÆTNING NU" for at konfigurere forbindelsen.

Som alternativ kan man banke let på "OVERSPRING" for at forbinde produktet på et senere tidspunkt.

KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet og en trådløs router med forbindelse til Internettet.

Brug din smart enhed til at kontrollere signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed.

Minimumskrav.

Smart enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS.

Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download Bauknecht Home Net app'en

Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade app'en på din mobile enhed. Bauknecht Home Net app'en vil lede dig gennem alle de her anførte trin. Du kan downloade Bauknecht Home Net app'en fra 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. Mac-adressen for WiFi-modulet vises.

Tilslutningsproceduren skal kun udføres igen, hvis du ændrer dine router-indstillinger (f.eks. netværksnavn eller password eller udbyder).

3. 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.

Det er nødvendigt at indstille datoen og klokkeslættet igen, efter et længere varende strømsvigt.

4. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: dette er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne

eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.


Varm ovnen op til 200 °C, helst med funktionen "Hurtig

forvarmning".

Det anbefales at udluft 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.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Gennemse de foreslåede værdier og vælg den du ønsker.

I funktionen "Varmluft" kan du banke let på  for at aktivere forvarmning.

VARIGHED

I mikrobølge- og kombinerede mikrobølgefunktioner skal du altid indstille tilberedningstiden.

- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

Ved brug af funktioner uden mikrobølger er det ikke nødvendigt at indstille tilberedningstiden, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt.

- Bank let på "Indstil tilberedningstid", for at indstille varigheden.

Bank let på varighedens værdi og vælg herefter "STOP" for at annullere en indstillet varighed under tilberedningen og således manuelt styre tilberedningens afslutning.

3. INDSTILLING AF MY MENU FUNKTIONER

My Menu funktionerne sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

- Vælg en tilberedningstype fra listen.
- Vælg en funktion.

Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen My Menu MAD (se de relevante tabeller) og efter opskriftens indhold i menuen LIFESTYLE.


- 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.

4. INDSTIL UDSKUDT STARTTID

Inden start af en funktion uden mikrobølger kan du udskyde tilberedningens start: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt.
- Bank let på "UDSKUDT START" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: 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 funktion 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.

Der er en startspærring til mikrobølgefunktioner. Lågen skal åbnes og lukkes før funktionen startes.

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen.
- Bank let på "START".

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. JET START

Der er en linje i bunden af Home skærbilledet, som viser tre forskellige varigheder. Bank let på en af disse for at starte tilberedningen med mikrobølgefunktionen indstillet på højeste effekt (900 W).

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen.
- Bank let på den ønskede tilberedningstid.


7. FORVARMNING

På displayet vises forvarmningsfasens 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 på en negativ måde. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pause den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningsens standardindstilling valgmulighed for tilberedningsfunktioner, som giver dig mulighed for at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion, som lader dig vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Bank let på  ikonet, for at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

8. 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 og genoptag herefter 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 og genoptag herefter tilberedningen.

9. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Med visse funktioner kan du forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.


- Bank let på  for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Bank let på  for at forlænge tilberedningstiden.

10. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til dine favoritopskrifter.

Ovnen registrerer automatisk de funktioner, som du oftest bruger. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.


SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er afsluttet, kan du banke let på  for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde

de samme indstillinger. På skærmen kan funktionen gemmes ved at angive op til 4 favorit-måltider heriblandt morgenmad, frokost, snack og middag.

- Bank let på ikonerne, for at vælge mindst en.
- Bank let på "FAVORIT" for at gemme funktionen.

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 måltidets 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 skærbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på "REDIGER".
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "NÆSTE": Displayet viser de nye egenskaber.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte ændringerne.

I favorit-skærbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:


- Bank let på  i den relevante funktion.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også ændre klokkeslættet de forskellige måltider vises på:

- Tryk på .
- Vælg  "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

Hvert tidsinterval kan kun kombineres med ét måltid.

11. 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.



DREJETALLERKEN

Denne funktion stopper rotation af drejetallerken, så du har mulighed for at anvende store, firkantede mikrobølgefaste beholdere, der ikke kan dreje frit i produktet.



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, der vises foroven til højre i skærbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på  .
- Bank let på  .

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Bank let på "AFVISE", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Bank let på "INDSTIL NY TIMER", for at indstille minuturet igen.



LYS

Tænding eller slukning af ovenlyset.



DIAMOND CLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld en kop drikkevand i den medfølgende dampkokers bund (3) eller i en mikrobølgefast beholder og aktivér funktionen.

Krævede tilbehør: Dampkoger



LYD FRA

Bank let på ikonet, for at slå al lyd og alarmer fra eller til.



KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

Aktivering af låsen:

- Bank let på  ikonet.

Inaktivering af låsen:

- Bank let på skærmen.
- Stryg op over den viste meddelelse.



FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.



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.

NYTTIGE TIPS

MIKROBØLGETILBEREDNING

Mikrobølger trænger kun ind til en vis dybde af fødevarer og hvis der tilberedes adskillige madvarer på samme tid, skal man derfor fordele dem mest muligt, så den maksimale overflade bliver udsat for mikrobølgerne.

Små stykker tilberedes hurtigere end store stykker: Skær madvaren i lige store stykker for at opnå ensartet tilberedning.

De fleste fødevarer vil fortsætte tilberedningsprocessen, når mikrobølgeovnen er færdig. Tillad derfor altid et tidsrum til færdiggørelse af tilberedningsprocessen.

Fjern eventuelle metalposelukkere fra papir- eller plastposer, inden de anvendes i ovnen til tilberedning med mikrobølger.

Plastfilm skal snittes eller perforeres med en gaffel, for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan ophede til op over kogepunktet uden synlige bobler. Det kan få varme væsker til pludselig at koge over. Undgå brug af beholdere med høj, smal hals, rør rundt i væsken, før beholderen sættes i mikrobølgeovnen, og lad en teske blive i beholderen, for at dette ikke skal ske.

Rør rundt igen efter opvarmningen, før beholderen forsigtigt tages ud af mikrobølgeovnen.

FROSNE MADVARER

For at opnå de bedste resultater anbefales det at foretage optøning direkte på drypbakken af glas. Om nødvendigt kan der anvendes en let plastikbeholder, der er egnet til mikrobølger.

Kogte madvarer, gryderetter og kødsovse tør lettere op, hvis der indimellem røres rundt under optøningen. Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op: De adskilte portioner vil hurtigere tør op.

BABYMAD

Når du opvarmer babymad eller væske i en sutteflaske eller en beholder, skal du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. På denne måde sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og at du undgår risikoen for skoldning eller vabler.

Sørg altid for at fjerne glassets låg eller flaskens sut før opvarmning.

KAGER OG BRØD

Det anbefales at benytte funktionen "Varmluft" til kager og brødprodukter. Som alternativ kan brugeren vælge "Varmluft + MB", for at afkorte tilberedningstiderne, og indstille mikrobølgeeffekten på højst 160W, for at holde produkterne bløde og duftende.

Brug tærteforme af mørkt metal til funktionen "Varmluft", og anbring dem altid på den medfølgende rist.

Den rektangulære bradepande eller andet køkkengrej, som egner sig til brug i ovnen, kan som alternativ anvendes til at tilberede visse retter, så som småkager eller boller.

Anvend altid kun beholdere, som kan tåle mikrobølger, til funktionen "Varmluft + MB", og anbring dem på den medfølgende rist.

Stik et spid ind i midten, for at kontrollere og emnet er bagt færdig: Kagen eller brødet er færdigbagt, hvis det er rent, når det kommer ud.

Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

PIZZA

Det anbefales at anvende funktionen "Crisp" sammen med det medfølgende specialudstyr, for at opnå en ensartet bagt og sprød pizzabund på kort tid.

Til større pizzaer kan den rektangulære bradepande anvendes sammen med funktionen "Varmluft": I dette tilfælde skal ovnen forvarmes til 200° C og mozzarella-osten lægges på pizzaen to tredjedele gennem tilberedningsprocessen.

KØD OG FISK

















Det anbefales at anvende funktioner, som kombinerer varmluftfunktionen med mikrobølger, så som "Turbo grill + mikrobølge" eller "Varmluft + mikrobølge", for at opnå en perfekt bruning af overflade på kort tid, mens kødet eller fisken holdes blød og saftig.

Indstil mikrobølgeeffektniveauet på 350W, for at opnå de bedst mulige tilberedningsresultater.

TILBEREDNINGSTABEL

Madkategorier		Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
GRYDERET & OVNBAGT PASTA	Lasagne		4 - 10 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagne*		500 - 1200 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie	
	Cannelloni *		400 - 1500 g		
RIS, PASTA & CERIALER	RIS & PASTA		Ris	100 - 400 g	Indstil den anbefalede tilberedningstid for risen. Kom saltet vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2-3 kopper vand pr. kop ris.
			Risengrød	2 - 4 portioner	Kom vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Tilsæt mælken, når ovnen angiver det. Til 2 portioner skal du bruge 75ml ris, 200ml vand og 300ml mælk.
			Pasta	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for pastaen. Kom pasta i, når displayet angiver det, og tilbered under låg. Brug cirka 750ml vand pr 100g pasta
	FRØ & KORNDPRODUKT		Bulgur	100 - 400 g	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop bulgur
			Quinoa		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop quinoa
			Hirse		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3 kopper vand pr. kop hirse
			Amaranth		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop amaranth
			Spelt		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop spelt
			Byg		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop byg
			Boghvede		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3 kopper vand pr. kop boghvede
			Couscous		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop couscous
			Havregrød		

* Frossen Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

	Madkategorier	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
KØD	OKSEKØD	Oksesteg	 800 - 1500 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	
		Kalvesteg		Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring	
		Bøf		2 - 6 stykker	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på grillristen
		Hamburger		2 - 6 stykker	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning
		Hamburger *		100 - 500 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning
	SVINEKØD	Flæskesteg	 800 - 1500 g	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring	
		Koteletter		2 - 6 stykker	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på grillristen
		Ribben		700 - 1200 g	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i crisp-panden med baksiden nedad
		Bacon		50 - 150 g	Fordel jævnt i crisp-panden
	LAMMEKØD	Lammesteg	 1000 - 1500 g	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt, peber og hakket hvidløg. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring	
		Kotelet		2 - 8 stykker	Smør med olie og gnid med salt og peber. Fordel jævnt på risten
	KYLLING	Stegt kylling		800 - 2500 g	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad
		Kyllingestykker		400 - 1200 g	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i crisp-panden med skindsiden nedad
		Kyllingefilet / bryst		300 - 1000g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning
	DAMPKOGT KØD	Kyllingefiletter		300 - 800 g	Fordel jævnt i dampristen
		Hotdog		4 - 8 stykker	Kom hotdoggen i dampkogerens bund og dæk til med vand. Tilbered uden låg
	KØDRETTER	Farsbrød		4-8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift, læg i brødform og tryk luften ud, for at undgå luftlommer
		Kebab		400 - 1200 g	Smør med olie og smag til med krydderier. Fordel jævnt på grillristen
		Stegt paneret filet		100 - 500 g	Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden
		Pølser & wienerpølser		200 - 800 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer
Kødboller			200 - 800 g	Tilbered efter din foretrukne opskrift og rul ud i kugler med en vægt på cirka 30-40g hver. Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden	

TILBEHØR



MW/Ovnfast beholder



Dampkoger (Komplet)



Dampkoger (Bund + Låg)



Dampkoger (bund)



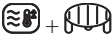


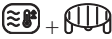





Rist



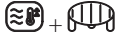




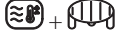

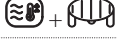







Rektangulær bageplade



Crisp-Pande

	Madkategorier	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
FISK & SKALDYR	HEL FISK	Bagt hel fisk	 600 - 1200 g	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille	
		Dampet hel fisk	 600 - 1200 g		
	DAMPKOGTE FILETTER & BØFFER	Bøf	 300 - 800 g	Fordel jævnt i dampristen	
		Filetter			
	FISKEGRATIN	Fiskegratin	 500 - 1200 g	Drys over med rasp og smør-krøller	
		Fiskegratin *	 600 - 1200 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie	
	DAMPKOGTE FISK OG SKALDYR	Kammuslinger	 1 - 6 stykker	Fordel jævnt i dampristen	
		Muslinger	 400 - 1000 g	Krydr med olie, peber, citron, hvidløg og persille inden tilberedningen. Bland godt	
		Rejer	 100 - 600 g	Fordel jævnt i dampristen	
	STEGT FISK & SKALDYR	Fish and Chips *		1 - 3 portioner	Fordel jævnt i crisp-pladen, skiftevis med fiskefileter og kartofler
		Panerede rejer *		100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden
		Panerede blæksprutteringe *			
		Paneret fiskefinger *			
Blandet stegt fisk *					
Fiskefilet	300 - 800 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning. Krydr fiskekotoletterne med olie og dæk til med sesamfrø			

* Frossen ∞ Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

	Madkategorier	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
GRØNTSAGER	STEGTE GRØNTSAGER	Kartofler i stykker	 300 - 1200 g	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen	
		Kartoffelbåde	 300 - 800 g	Skær i både, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen	
		Fyldte grøntsager	 600 - 2200 g	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	
		Vegetarisk burger *	 2 - 6 stykker	Smør crisp-panden let	
		Bagte kartofler	 200 - 1000 g	Smør med olie eller smeltet smør. Skær et kryds på toppen af kartoffelen, og hæld cremefraiche og din foretrukne pynt.	
	GRATINEREDE GRØNTSAGER	Kartofler	 4 - 10 portioner	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost	
		Broccoli	 600 -1500 g	Skær ud i stykker og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost	
		Blomkål	 600 -1500 g		
		Grøntsager*	 400 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie	
	DAMPKOGTE GRØNTSAGER	Kartofler i stykker	 300 - 1000 g	Skåret i stykker. Fordel jævnt i bunden af dampkoger	
		Ærter	 200 - 500 g	Fordel jævnt i dampristen	
		Gulerødder			
		Broccoli		200 - 500 g	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen
		Blomkål			
		Squash	 200 - 500 g	Fordel jævnt i dampristen	
		Majskolbe		300 - 1000 g	
		Peberfrugter		200 - 500 g	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen
	Andre grøntsager			Fordel jævnt i dampristen	
	DAMPKOGTE FROSNE GRØNTSAGER	Dampede grøntsager	 300 g	Fordel jævnt i dampristen	
	STEGTE GRØNTSAGER	Stegte kartofler *		200 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden
		Stegte kartofler	 200 - 500 g	Skræl og skær i stave. Stil i blød i saltet vand i 30 minutter. Vask, tør og vej. Bland med olie, cirka 10g pr. 200g tørrede kartofler. Fordel jævnt i crisp-panden	
Kartoffelkroketter			100 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden	
Aubergine			200 - 600 g	Hak og lad stå i blød i koldt saltet vand i 30 minutter. Vask, tør og vej. Bland med olie, cirka 10g pr. 200g tør aubergine. Fordel jævnt i crisp-panden	
Peberfrugt		 200 - 500 g	Snit, vej og bland med olie, cirka 10g pr. 200g tørrede peberfrugter. Smag til med salt. Fordel jævnt i crisp-panden		
Courgetter			200 - 500 g	Snit, vej og bland med olie, cirka 10g pr. 200g tørrede squash. Smag til med salt og sort peber. Fordel jævnt på crisp-panden	

TILBEHØR



MW/Ovnfast beholder



Dampkoger (Komplet)



Dampkoger (Bund + Låg)



Dampkoger (bund)




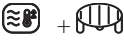







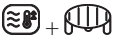
Rist











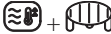

















Rektangulær bageplade



Crisp-Pande

Madkategorier		Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
SALTE KAGER	Quiche Lorraine		1 stk	Beklæd crisp-panden med dej og prik den med en gaffel. Tilbered en Quiche lorraine blanding til 8 portioner
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Salt kage		1 stk	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dej og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskrifs fyld heri
	Grøntsagsstrudel		800 - 1500 g	Tilbered en blanding af skiveskårne grøntsager. Stæk med olie og tilbered i en pande i 15-20 minutter. Lad køle af. Tilsæt frisk ost og smag til med salt, balsamisk eddike og krydderier. Rul dejen ud og fold den ydre del
BREAD (BRØD)	Småbrød		1 stk	Lav dej til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævning. Anvend ovns dedicerede hævningsfunktion
	Småbrød *		1 stk	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen
	Sandwichbrød i form		1 - 2 stykker	Lav dej til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødforn, før den stilles til hævning. Anvend ovns dedicerede funktion til hævning
	Småbrød forbagte		1 stk	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen
	Scones		1 stk	Lav en stor eller flere mindre scones på den smurte Crisp-pande
	Småbrød på dåse		1 stk	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen
PIZZA	Pizza		2 - 6 portioner	Tilbered en pizzadej baseret på 150ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovns dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
	Tynd pizza *		250 - 500 g ^{o•}	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Tyk pizza *		300 - 800 g ^{o•}	
	Afkølet pizza		200 - 500 g	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt i crisp-panden
KAGER & SMÅKAGER	Sukkerbrøds-kage i form		1 stk	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
	KAGER MED HÆVEMIDDEL Frugtkage med hævemiddel i form		900 - 1900 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		600 - 1200 g	Tilbered en chokolade-kakaokagedej efter din foretrukne opskrift. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande

* Frossen ^{o•} Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

	Madkategorier	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
KAGER & SMÅKAGER	BAGVÆRK & FYLDTE TÆRTER	Småkager		1 stk	Lav en portion af 250g mel, 100g saltet smør, 100g sukker og 1 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Form 10-12 stykker på en smurt bageplade
		Chokoladesmåkager		1 stk	Lav en dej af 250g mel, 150g smør, 100g sukker, 1 æg, 25g kakaopulver, salt og bagepulver. Tilsæt vaniljeessens. Lad køle af. Rul den ud med en tykkelse på 5mm, form den og fordel den jævnt i crisp-panden
		Marengs		1 stk	Lav en portion af 2 æggeghvider, 80 g sukker og 100 g kokosmel. Smag til med vanilje og mandelessens. Form 20-24 stykker på en smurt bageplade
		Frugttærte	 + 	800 - 1500 g	Beklæd en tærteform med dej og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel
		Frugttærte		1 stk	Lav en dej af 180 g mel, 125 g smør og 1 æg. Beklæd Crisp-panden med dej og fyld den med 700-800 g skiveskåret frisk fugt, blandet med sukker og kanel
		Frugttærte *		300 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 stk	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bagepladen
		Soufflé	 + 	2 - 6 portioner	Tilbered en soufflé blanding med citron, chokolade eller frugt, og hæld den op i et ovnfast fad med høj kant
		Ostecupcake		1 stk	Tilbered en blanding til 12-15 stykker med revet blød ost og bacon- eller skinketerninger. Hæld den i portionsmuffinformer.
DESSERTER	Frugtkompot		300 - 800 ml	Skræl og skær kernen ud af fugten. Skær ud i stykker og anbring dem i dampristen	
	Bagte æbler		4 - 8 stykker	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør	
	Varm chokolade		2 - 8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder. Tilsæt vanilje eller kanel. Tilsæt majsstivelse, for at forøge densiteten	
	Brownies		1 stk	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bagepladen beklædt med bagepapir	
ÆG	Røræg		2 - 10 stykker	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder	
	Bullseye		1 - 6 stykker	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning	
	Omelet		1 stk		
	Vaniljecreme		1 - 2 portioner	Lav en portion af 0,5 liter mælk, 4 æggeblommer, 100 sukker og 40g mel. Hæld mælken i en beholder og sæt den i ovnen. Hæld forsigtigt den varme mælk i blandingen af æggeblommer, mel og sukker, når ovnen opfordrer til dette, og fortsæt tilberedningen	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Anbring altid posen direkte på glasdrejetallerkenen. Tilbered kun én pose ad gangen	
	Kyllingevinger *		300 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden	
	Kyllingenugets *	 + 	200 - 600 g		
	Gratineret ost *		100 - 400 g	Smør osten med en smule olie inden tilberedningen. Fordel jævnt i crisp-panden	
	Løgringe *	 + 	100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden	
	Ristede nødder		50 - 200 g		

TILBEHØR



MW/Ovnfast beholder



Dampkoger (Komplet)



Dampkoger (Bund + Låg)



Dampkoger (bund)



Rist



Rektangulær bageplade



Crisp-Pande

RENGØRING

Sørg for, at apparatet er koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend aldrig damprensere.

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

INDVENDIGE OG UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiberklud. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.
- Fjern drejetallerkenen og dens støtte jævnlige eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Aktivér funktionen "Diamond Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.

- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da den intense varme brænder eventuelt snavs væk. Brug denne funktion jævnlige.

TILBEHØR

Alle tilbehør kan vases i opvaskemaskine med undtagelse af Crisp-panden.

Crisp-panden skal rengøres ved brug af vand med et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

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 router'ens 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 router'ens 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 en påsat etiket med SAID- og MAC-adresserne. Mac-adressen består af en tal- og bogstavkombination, som starter med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funktion er slået til?

Brug din smart enhed og Bauknecht Home Net app'en til at kontrollere, om apparatets netværk er synligt og forbundet til skyen (cloud).

Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde. Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af routeren.

Hvor langt væk fra ovnen bør router'en 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 repeatere og stærkstrømsledninger (medfølger ikke).

Hvor kan jeg finde ud af hvad mit navn og password til det trådløse netværk er?

Se routerens dokumentation. Der sidder sædvanligvis et mærkat på routeren med de oplysninger du behøver, for at komme frem til enhedens opsætnings-skærmbillede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

Hvad kan jeg gøre, hvis min router bruger naboens WiFi-kanal?

Forcér routeren til at bruge WiFi kanalen i dit hjem.

Hvad kan jeg gøre hvis vises på skærmen eller hvis ovnen ikke er i stand til at oprette en stabil forbindelse til hjemmets router?

Apparatet er muligvis korrekt forbundet med router'en, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet. For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke router'ens 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. Vælg en cyklus eller en anden funktion og kontrollér statussen på app'en.

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 opsætningssegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Funktionen starter ikke. Funktionen er ikke disponibel i demo tilstand.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktion" for at afslutte.
Ikonet  vises på skærmen.	WiFi router'en er slukket. Router'ens indstillinger er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at etablere en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, om WiFi router'en er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi router'ens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte router'en. Se afsnittet "WiFi OSS". Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket: Tryk på  , bank let på  "WiFi" og vælg herefter "Opret forbindelse til netværk".
Tilslutning understøttes ikke.	Fjernbetjening er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér og fjernbetjening af elektroniske apparater er tilladt i dit land, før du køber apparatet.



Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website docs.bauknecht.eu
- Ved hjælp af QR Code
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.

