



Hälsa och säkerhet, Användning och skötsel och Installationsanvisningar



www.bauknecht.eu/register



SVENSKA.....	3
---------------------	----------

SVENSKA MILJÖ OCH SÄKERHET, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL och INSTALLATIONSANVIS- NINGAR



TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN BAUKNECHT.
För att få en mer omfattande service, vänligen registrera din apparat
på www.bauknecht.eu/register

Innehållsförteckning

Hälsa och säkerhet

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
MILJÖSKYDD	6
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	6

Användning och skötsel

BESKRIVNING AV PRODUKTEN	7
KONTROLLPANEL	8
BESKRIVNING AV DISPLAYERNA	8
TILLBEHÖR	9
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR	9
TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA	10
MONTERING AV UTDRAGBARA SKENOR	11
FUNKTIONER	12
ANVÄNDNING AV UGNEN	14
FÖRSTA ANVÄNDNING	14
DAGLIG ANVÄNDNING	15
GODA RÅD	17
TILLAGNINGSTABELL	18
TESTADE RECEPT	20
RENGÖRING	21
UNDERHÅLL	22
DEMONTERA UGNSLUCKAN	22
MONTERA UGNSLUCKAN	23
ATT BYTA GLÖDLAMPA	24
FELSÖKNING	25
PRODUKTBLAD	27
KUNDSERVICE	27
Installationsanvisningar	28

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VIKTIGT ATT LÄSA OCH RESPEKTERA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem för framtida bruk. I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa

säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Mycket små (0-3 år) och små barn (3-8 år) ska hållas borta från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.

Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

WARNING! Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Därför ska barn under 8 år hållas på avstånd såvida de inte övervakas kontinuerligt.

WARNING! Undvik att röra vid värmeelementen eller den invändiga ytan - risk för brännskador.

Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat. Om apparaten är lämplig för användning med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn.

Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt.

Överhettad olja och fett kan lätt fatta eld. Var alltid vaksam när du lagar mat som är rik på fett, olja eller när du tillsätter alkohol (t.ex. rom, konjak, vin) - brandfara.

Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.

När du är klar med matlagningen, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar den helt.

Täck inte varmluftsventilerna på framsidan av ugnen.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

VARNING: Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrt system.

Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk, inte för professionellt bruk.

Använd inte apparaten utomhus.

Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen såsom aerosolburkar och placera eller använd inte bensen eller andra lättantändliga material i eller i närheten av apparaten: Om produkten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

INSTALLATION

För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer. Använd skyddshandskar för att packa upp och installera apparaten. Installation och reparationer ska utföras av en kvalificerad tekniker enligt tillverkarens anvisningar och lokala

säkerhetsbestämmelser.

Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Installationen får inte utföras av barn. Håll barn borta under installationen.

Håll förpackningsmaterial (plastpåsar, delar i styrenplast, o.s.v.) utom räckhåll för barn, under och efter installationen. När produkten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs. Se till att nätkabeln inte kommer i kläm och skadas av apparaten under installationen.

Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

Apparatens undersida ska inte längre vara tillgänglig efter installation.

Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in apparaten, och avlägsna sågspån och sågdamm noggrant.

Blockera inte minimigapet mellan bänkskivan och den övre kanten av ugnen.

Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

Installera inte apparaten bakom en dekorativ dörr - Risk för brand.

ELVARNINGAR

För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används och apparaten måste jordas. Om elsladden är skadad, byt ut den mot en likadan sladd. Byte av strömkabel skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i

enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser.

Kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Det måste vara möjligt att frångilja apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickkontakten från eluttaget, om eluttaget är åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolig strömbrytare som är installerad före eluttaget i enlighet med nationella säkerhetsföreskrifter.

Märkskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen). Om strömkabeln behöver bytas ut, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Om den monterade kontakten inte passar ditt uttag, kontakta en kvalificerad tekniker.

När apparaten väl är placerad måste elkabeln vara tillräckligt lång för att ansluta apparaten till elförsörjningen. Dra inte i elkabeln.

Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adaptrar.

Använd inte produkten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om produkten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt, t. ex. efter att ha fallit ned på golvet. Håll nätkabeln borta från heta ytor.

När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna.

Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.

VARNING! Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.

Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra apparatens glaslucka eftersom de kan repa ytan så att glaset splittras.

Skyddshandskar för rengöring och underhåll.

Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan någon form av underhåll utförs.

Se till att apparaten svalnat innan du utför någon form av rengöring eller underhåll.

MILJÖSKYDD

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIALET

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen . De olika delarna av förpackningsmaterialet måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt enligt gällande lokala bestämmelser om avfallshantering.

KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

Gör apparaten obrukbar innan den skrotas genom att klippa av nätkabeln. Avlägsna även dörrar och hyllor (om sådana finns) så att barn inte kan klättra in och bli inneslängda i produkten.

Denna apparat är tillverkad av material som kan återvinnas  eller återanvändas. Bortskaffa den i enlighet med lokala bestämmelser om avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av hushållsapparater, kontakta dina lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa att apparaten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna apparat.

Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

TIPS FÖR ENERGIBESPARING

Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.

Använd mörka eller svartlackerade ugnsförmär och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagingskärl.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

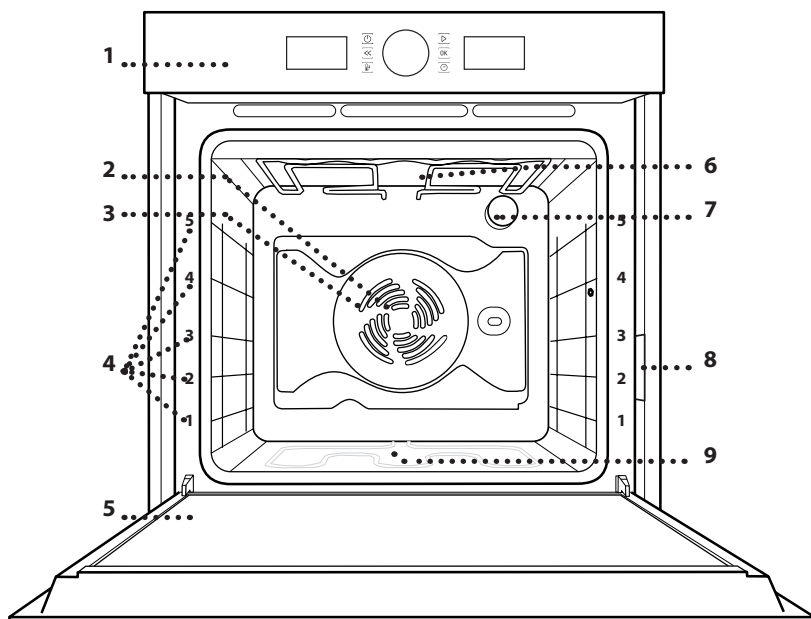
Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med kraven i följande EU-direktiv:
LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU och RoHS 2011/65/EU.

Denna apparat är avsedd att komma i kontakt med livsmedel och uppfyller kraven i EU-förordningen  1935/2004.

Denna apparat uppfyller kraven på ekodesign i EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1.

Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Lampa
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

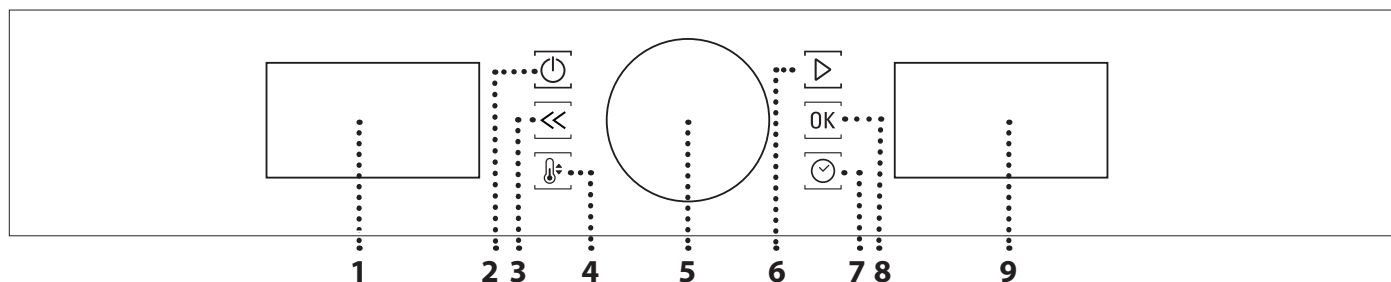
Observera:

Under tillagning kan kylfläkten slås på och av för att minska energiförbrukningen.

I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

När ugnsluckan öppnas under tillagning stängs värmeelementen av.

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. PÅ / AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

3. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående meny när man gör inställningar.

4. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

5. VRED

För att välja ett menyalternativ och ändra eller justera inställningarna för en funktion.

6. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar.

7. TID

För att ställa in eller ändra tiden och justera tillagningstiden.

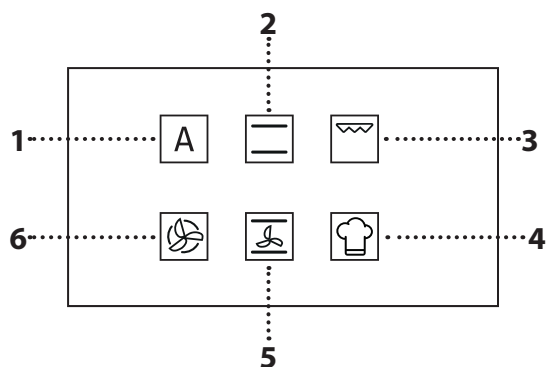
8. BEKRÄFTA

För att bekräfta ett valt alternativ eller en inställning för en funktion.

9. HÖGER DISPLAY

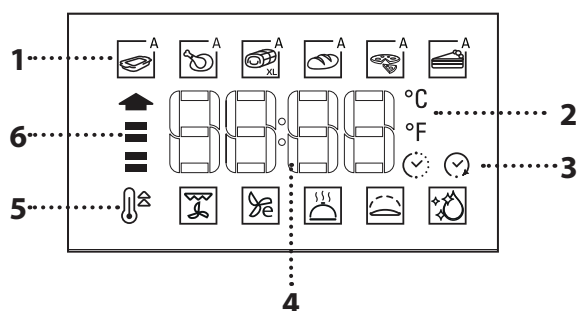
BESKRIVNING AV DISPLAYERNA

VÄNSTER DISPLAY



1. Automatiska funktioner
2. Konventionell funktion
3. GRILL-funktion
4. Specialfunktioner
5. Funktionen över- och undervärme och fläkt
6. Varmluftsfunktion

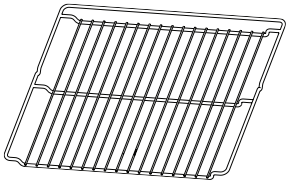
HÖGER DISPLAY



1. Grupp för automatiska funktioner
2. Temperaturens måttenhet
3. Tidsalternativ (varaktighet, startfördröjning)
4. Digital display (visar till exempel: klockan, alla funktionsvärden eller inställningar)
5. Grupp för specialfunktioner
6. Indikering av förvärmningsfasen

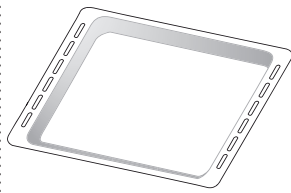
TILLBEHÖR

GALLER



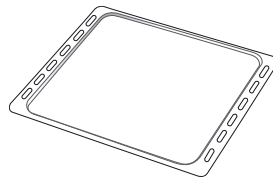
Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnstegar, bakformar och andra ugnssäkra kärl.

LÅNGPANNA



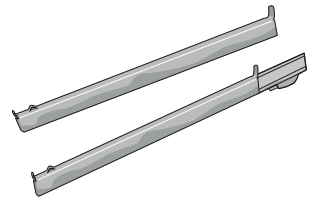
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttssaft placerad under gallret.

BAKPLÅT



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

UTDRAGBARA SKENOR

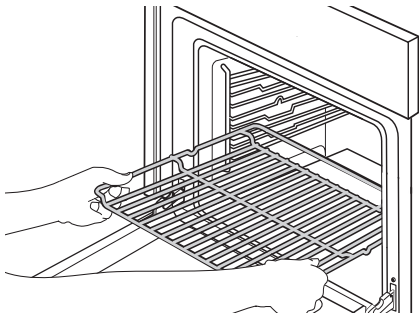


Dessa gör det lättare att sätta in och ta ut tillbehören från ugnen.

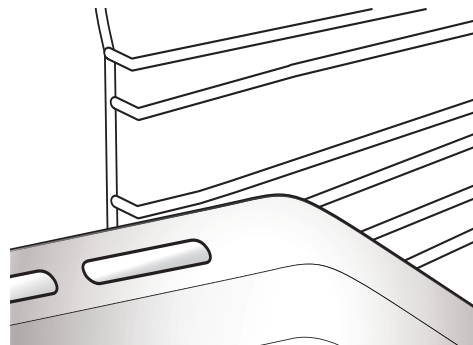
Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

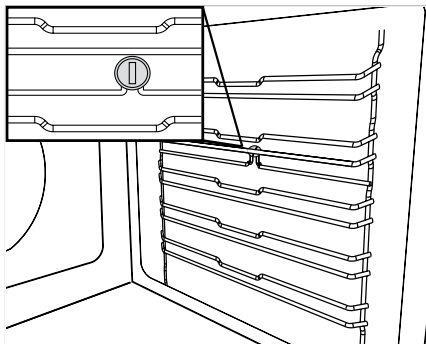


2. Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

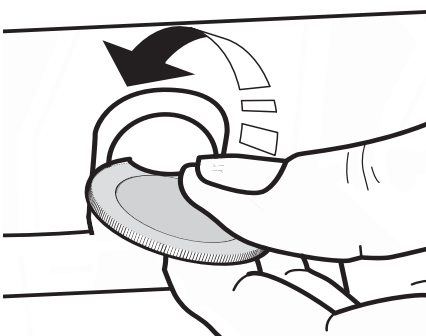


TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA

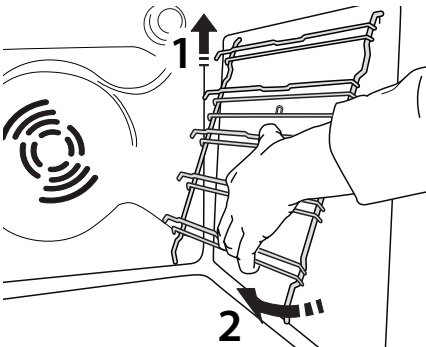
1. Sidostegarna kan vara försedda med två fästskruvar för bättre stabilitet.



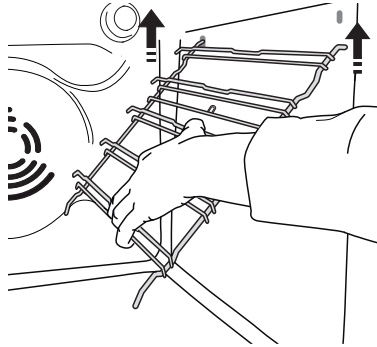
2. Ta bort skruvarna på båda sidorna med hjälp av ett mynt eller ett verktyg.



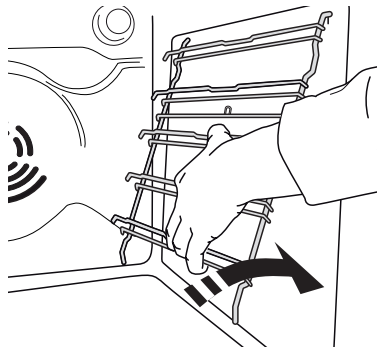
3. För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem (1) och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste (2): sidostegarna kan nu tas bort.



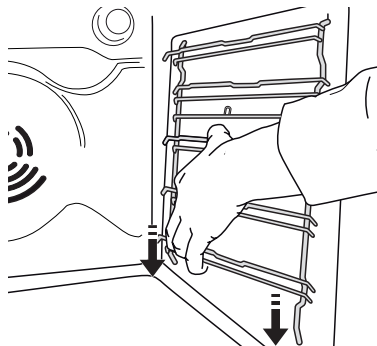
4. För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste.



5. Fortsätt att hålla dem uppe medan du skjuter in dem i ugnsutrymmet.



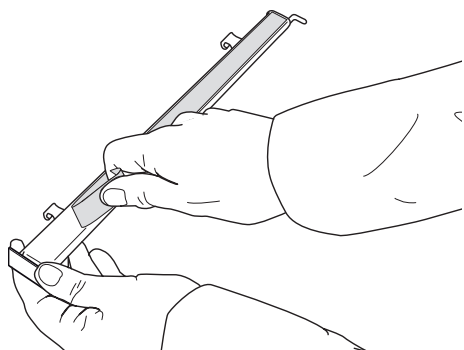
6. Sänk ned dem i det nedre fästet. Montera fästskruvarna.



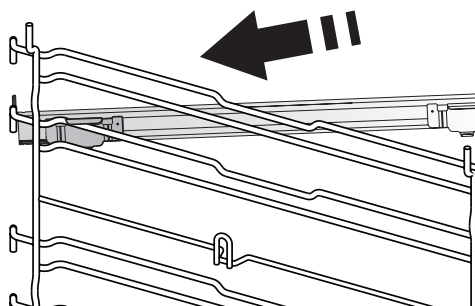
MONTERING AV UTDAGBARA SKENOR

Observera: Det kan hända att de utdragbara skenorna redan är monterade på sidostegen: För att ta bort dem, frigör först den nedre klämman och dra sedan ut dem. Ta bort sidostegarna.

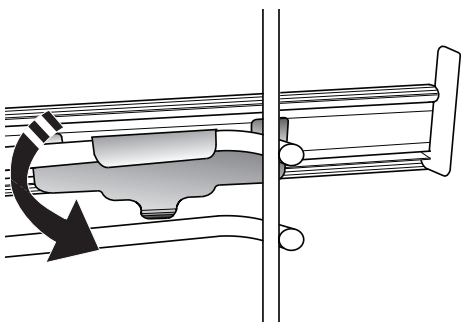
1. Ta av skyddsplasten från skenorna.



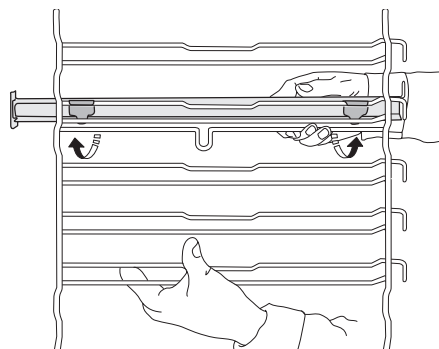
2. Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. (Fig. A) sänk ner den andra klämman på plats.



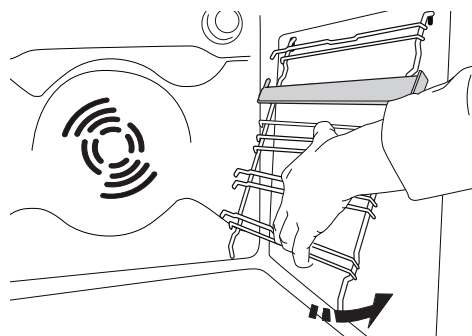
3. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att de utdragbara skenorna kan röra sig fritt.



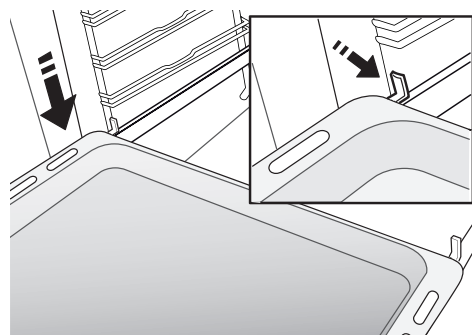
4. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå. De utdragbara skenorna kan monteras på alla nivåer.



5. Sätt tillbaka sidostegarna.



6. Placera tillbehören på de utdragbara skenorna.



FUNKTIONER

A AUTOMATIC FUNCTIONS (AUTOMATISKA FUNKTIONER)

A GRYTOR

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att laga maträtter gjorda av pasta (lasagne, cannelloni o.s.v.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 3:e ugsnfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

A MEAT (KÖTT)

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att steka all slags kött (kyckling, nöt, kalv, fläsk, lamm osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Denna funktion använder sig av en oregelbunden och skonsam varmluftsfläkt, vilket förhindrar att maten blir för torr. Använd den 3:e ugsnfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad innan tillagningen.

A MAXI COOKING

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt. Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Ugnen behöver inte vara förvärmad innan tillagningen.

A BRÖD

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags bröd (baguette, småfranskor, limpor o.s.v.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd 2:a eller 3:e ugsnfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

A PIZZA

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags pizza (tunn pizza, tjock pizza, focaccia osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugsnfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

A BAKVERK

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags bakverk (småkakor, sockerkakor, fruktpaj.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd 2:a eller 3:e ugsnfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Använd den 3:e ugsnfalsen. För tillagning av pizza, pajer (söta och salta) med vätskefyllnad, använd 1:a eller 2:a ugsnfalsen. Värm upp ugnen innan du ställer in maten.

GRILL

För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att placera maten på den 4:e eller 5:e ugsnfalsen. 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. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.

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. Det är lämpligt att använda den 3:e ugsnfalsen för tillagning på en enda fals, fals 1 och 4 för tillagning på två falsar och fals 1, 3 och 5 för tillagning på tre falsar. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.

CONVECTION BAKE (VARMLUFT)

För att tillaga kött och pajer med flytande fyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 3:e ugsnfalsen. Värm upp ugnen innan du startar tillagningen.



SPECIALFUNKTIONER



SNABBUPPVÄRMNING

För snabb förvärmning av ugnen. Används för att snabbt värma upp ugnen. Efter uppvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till över- och undervärme. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten.



TURBOGRILL

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera den på den 1:a eller 2:a nivån och fyll den med en halv liter vatten. Ugnen behöver inte vara uppvärmd. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.



EKO VARMLUFT*

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



VARMHÅLLNING

För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen.



RISING (JÄSNING)

För att hjälpa söta eller salta degar att jäsa på ett effektivt sätt. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.



DIAMOND CLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

ANVÄNDNING AV UGNEN

! Läs noga igenom Hälsa och säkerhet innan apparaten används

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid ratten för att ställa in timmen och tryck på **OK** för att bekräfta.



De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid ratten för att ställa in minuterna och tryck på **OK** för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på  och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömvavbrott.

2. INSTÄLLNINGAR

Om så önskas går det att ändra standardmåttenheden, temperaturen (°C) och märkström (16 A).

Med avstängd ugn, tryck på  och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Vrid på väljarratten för att välja måttenheden och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.



Vrid på väljarratten för att välja den nominella strömmen och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.

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

3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Forced Air" ("Varmluft") eller "Convection Bake" ("Över/underv.& fläkt")).

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på och håll den intryckt för att sätta på ugnen.

Vrid ratten för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.



Vrid ratten för att visa de tillgängliga underfunktionerna på höger display. Välj en och tryck på för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



När ikonen °C/°F blinkar på displayen, vrid på ratten för att ändra värdet och tryck på för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt).

Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.



Anm.: När funktionen har startat kan du ändra temperaturen eller grillnivån genom att trycka på eller vrida på ratten.

VARAKTIGHET



När ikonen blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på för att bekräfta och starta funktionen.

I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Vrid ratten för att ändra timmen och tryck på för att bekräfta.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid.

Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen blinkar.



Om nödvändigt, vrid ratten för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på för att bekräfta och starta funktionen.

Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



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

Under väntetiden kan du använda ratten för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på eller för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på för att bekräfta.

Notera: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på  för att aktivera funktionen.

Du kan när som helst trycka på  och hålla den intryckt för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på .

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av ratten.

5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

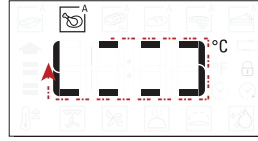


För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

. AUTOMATISKA FUNKTIONER

TEMPERATURÅTERSTÄLLNING

Om temperaturen inuti ugnen sjunker under ett tillagningsprogram på grund av att luckan öppnas, aktiveras en specialfunktion automatiskt för att återställa den ursprungliga temperaturen. Medan temperaturen återställs visar displayen en animerad "orm" tills den inställda temperaturen har uppnåtts.



Medan ett programmerat tillagningsprogram pågår kommer tillagningstiden att öka, baserat på hur länge luckan öppnas, för att garantera optimalt resultat.

. SPECIALFUNKTIONER

DIAMOND CLEAN

För att aktivera "Diamond Clean"-funktionen, lägg 200 ml vatten på ugnens botten när ugnen är kall och stäng sedan ugnsluckan.

Välj specialfunktionerna , välj  i menyn genom att vrida på ratten och bekräfta sedan med .

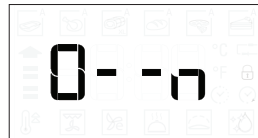
Tryck på  för att starta rengöringscykeln omedelbart, eller tryck på  för att ställa in avslutningstiden/fördröjd start.

Ta bort allt vatten som är kvar i ugnen när programmet är färdigt efter att ugnen har svalnat och rengör med en svamp fuktad med hett vatten (om du väntar mer än 15 minuter går det inte att rengöra lika bra).

Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

. KNAPPLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktion, tillbehör och nivå att använda för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs).

Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Varmluft gör det möjligt att tillaga olika livsmedel (såsom fisk och grönsaker) på olika nivåer i ugnen samtidigt.

Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

EFTERRÄTTER

Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret.

För tillagning på flera nivåer, välj funktionen Varmluft och placera ugnsfarmarna på olika ugnsfalsar för att underlätta cirkulationen av varmluft.

För att se om ett jäst bakverk är färdiggräddat, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (cheesecake eller fruktpaj) ska man använda funktionen "Convection Bake" (Över/undervärme och fläkt).

Om botten på en tårta är blöt, så sänk hyllan och strö bröd- eller kaksmulor på kakkbotten före du tillsätter fyllningen.

PIZZA

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten.

Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den gräddats 2/3 av tiden.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen.

Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C).

Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

MEAT (KÖTT)

Använd alla slags ugnsfasta formar eller pyrexformar som passar till storleken på köttstycket som skall tillagas.

När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått.

För att samla upp köttsaften, placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Tårter		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1  
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
Småkakor		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Ja	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Petit-chouer		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Maränger		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Brödlimpa 0.5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Småbröd		-	180 - 220	30 - 50	2 
Bröd		Ja	180 - 200	30 - 60	4 1  
Fryst pizza		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Vol-au-vent/Mördegbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagne/pajer		-	190 - 200	40 - 65	3 
Tillagad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Lamm / kalv / nöt / fläsk 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3 
Ugnsstekt fläskstek med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	2 
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3 
Kalkon / Gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2 
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3 
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2 
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5 
Fiskfiléer / Biff		-	2 (medel)	20 - 30 *	4  3 
Korv/Grillspett/Revbensspjäll/Hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15-30 *	5  4 
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 **	2  1 
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35 - 50 **	3 
Lammlägg / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 **	3 
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 **	3 
Grönsaksgratäng		—	3 (Hög)	10 - 25	3 
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4  1 
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 ***	4  1 
Fisk och grönsaker		Ja	180	30-50 ***	4  1 
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 ***	5  3  1 
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 ***	3 
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 ***	3 

* Vänd maten efter halva tiden.

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

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

FUNKTIONER						
	Conventional (Över/undervärme)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Varmluft)	Convection Bake (Över/underv.& fläkt)	Eco Forced Air (Eko Varmluft)
AUTOMATISKA FUNKTIONER						
	Grytor	Kött	Maxi Cooking	Bröd	Pizza	Bakverk
TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	

TESTADE RECEPT

Sammanställd för certifikatutfärdare enligt standard IEC 60350-1

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	Fals	TEMP. (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	TILLBEHÖR* OCH ANMÄRKNINGAR
Mördegskakor		-	3	150	35 - 50	Långpanna/bakplåt
		Ja	3	150	25 - 40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	150	25 - 35	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Småkakor		-	3	170	25 - 35	Långpanna/bakplåt
		Ja	3	160	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 4	160	25 - 35	Ugnsfals 4: Bakplåt Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake)		-	2	170	30 - 40	Tårtform på galler
		Ja	2	160	30 - 40	Tårtform på galler
		Ja	1 - 4	160	35 - 45	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
2 äppelpajer		-	2	185	70 - 90	Tårtform på galler
		Ja	2	175	70 - 90	Tårtform på galler
		Ja	1 - 4	175	75 - 95	Ugnsfals 4: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Rostat bröd		-	5	3 (Hög)	4 - 6	Galler
Hamburger		-	5	3 (Hög)	18 - 30	Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 4: Långpanna med vatten

* Tillbehör som inte medföljer kan köpas från vår kundservice.

Angivelserna i tabellen gäller utan användning av utdragbara skenor. Utför testerna utan dessa.

Energiklass (enligt standard IEC 60350-1): Använd avsedd tabell för att utföra testet.

Uppvärmning av tom ugn (i enlighet med IEC 60350-1): testa funktionerna "ÖVER/UNDERVÄRME", "VARMLUFT", "SNABBUPPVÄRMNING".

Observera: Bakverksfunktionen använder bara över- och undervärme, utan varmluft. Ingen uppvärmning behövs.

FUNKTIONER				
	Bakverk	Över/Underv.	Forced Air (Varmluft)	Grill (Grill)

RENGÖRING

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort ugnen från elnätet. Använd inte stålull, slipsvampar

eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka till slut av med en torr trasa.
- 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 bort kondens som har uppstått till följd av tillagning med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Aktivera funktionen "Diamond Clean" för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Rengör luckans glas med lämpligt flytande glasrengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

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 en svamp.

UNDERHÅLL

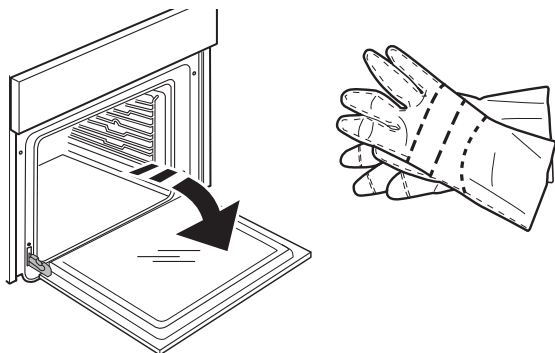
Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

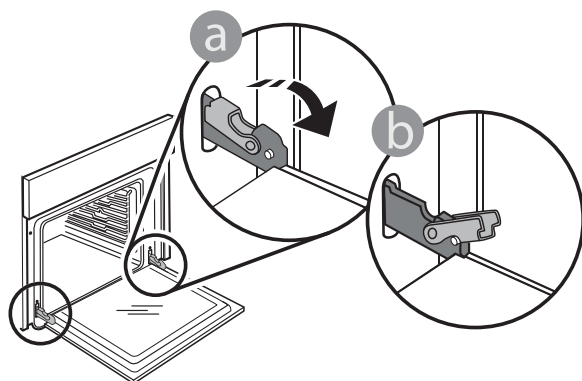
Koppla bort ugnen från elnätet.

DEMONTERA UGNSLUCKAN

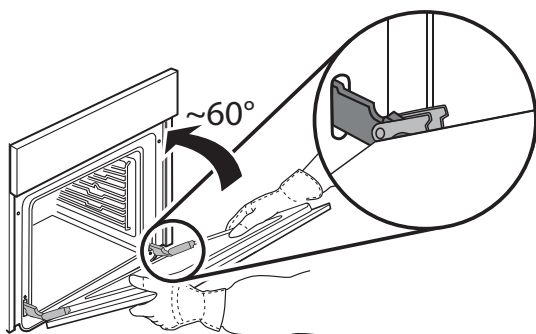
1. Öppna ugnsluckan helt.



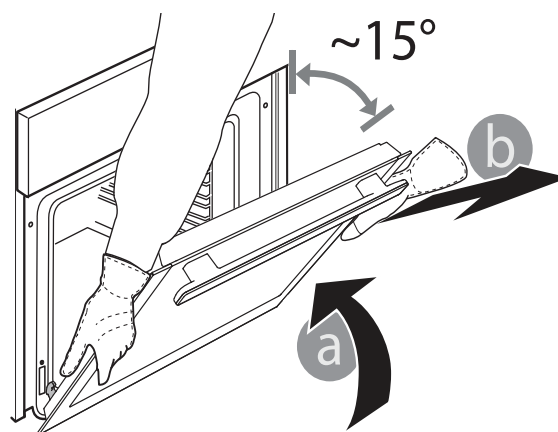
2. Sänk spärrarna så långt ner som möjligt.



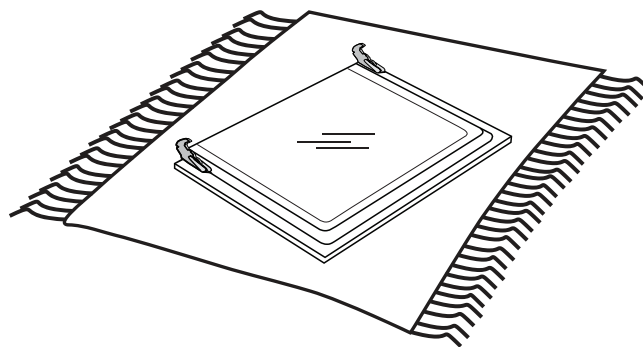
3. Stäng luckan så mycket som det går.



4. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet.

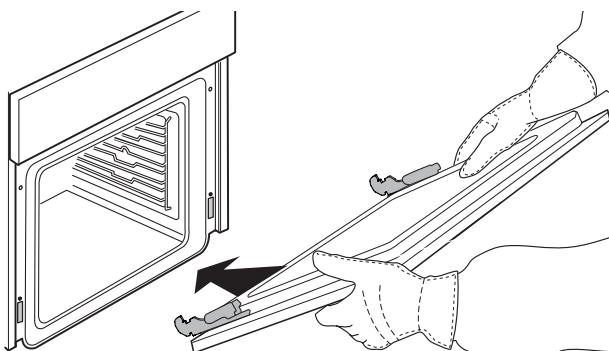


5. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

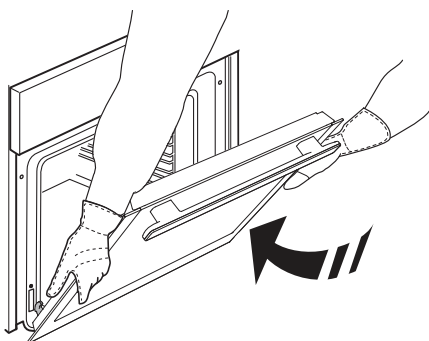


MONTERA UGNSLUCKAN

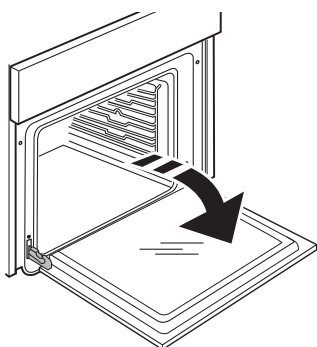
1. Flytta luckan mot ugnen medan gångjärnens krokar ställs i höjd med deras fästen.



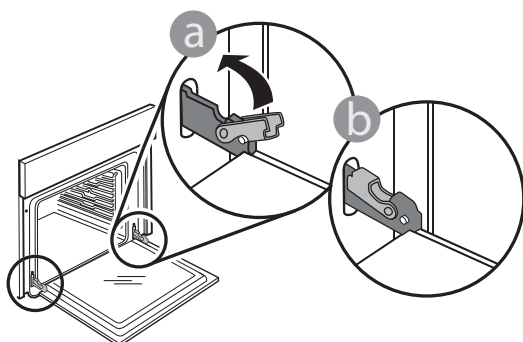
2. Säkra den övre delen i dess fäste.



3. Sänk luckan och öppna den sedan helt.

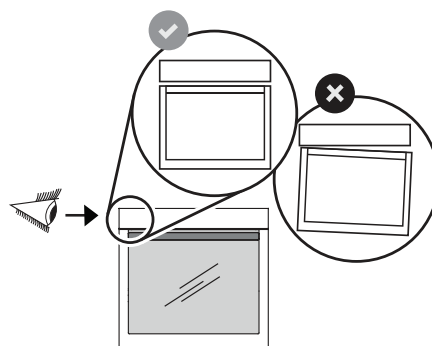
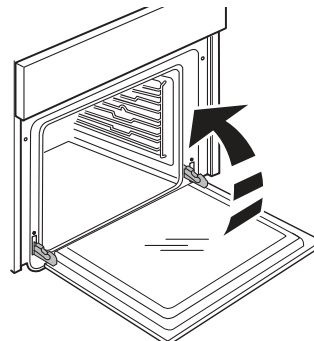


4. Sänk spärrarna till ursprungligt läge: Se till att du sänker dem helt.



5. Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.

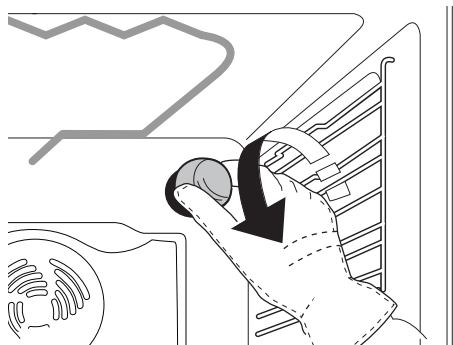
6. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.



ATT BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.

2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.



3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast 25-40 W/230 V typ E-14, T300° C glödlampor, eller 20-40 W/230 V typ G9, T300° C halogenlampor.

Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009).

Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

FELSÖKNING

Eventuella problem som inträffar eller fel som uppstår kan oftast lösas på ett enkelt sätt. Innan du kontaktar kundservice, läs i tabellen nedan för att se om du kan lösa problemet själv. Om problemet kvarstår, kontakta närmaste kundservice.



Läs säkerhetsinstruktionerna noggrant innan någon av åtgärderna nedan utförs

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet. Felfunktion.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår.
Ugnen värms inte upp.	Vald funktion.	Välj en annan funktion. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
	Öppen lucka.	Stäng luckan och kontrollera om felet kvarstår.
Klockan blinkar.	Strömavbrott.	Klockan behöver ställas in för att ugnen åter ska fungera. Följ instruktionerna i avsnittet "Första användning".
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Fel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numre efter bokstaven "F".
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Kontrollera att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa instruktionerna för att ta bort och sätta tillbaka luckan i avsnittet "Underhåll".
Tillagningen startar inte och/eller en ljudsignal avges.	Den valda funktionen är inte kompatibel med åtgärden som du vill utföra.	Välj funktionen igen. Ta bort stektermometern och sätt sedan in den igen.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Lampan släcks under tillagningen.	Funktionen "Eco forced air" ("Eko Varmluft") aktiverat.	Välj en annan funktion.
Lampan fungerar inte.	Lampan behöver bytas ut.	Följ instruktionerna för byte av glödlampa i avsnittet "Underhåll".
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.

PRODUKTBLAD

 Produktens fullständiga specifikationer, inklusive energieffektivitetsklass för denna ugn, kan konsulteras och laddas ner från vår webbplats **www.bauknecht.eu**

KUNDSERVICE

INNAN DU KONTAKTAR KUNDSERVICE:

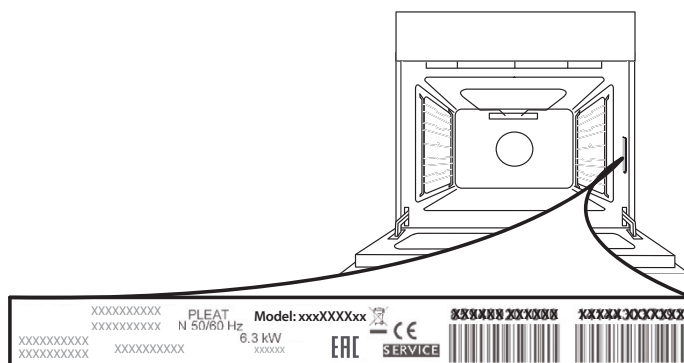
1. Kontrollera om problemet kan lösas på egen hand med de åtgärder som beskrivs i tabellen Felsökning.

2. Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår.

OM FELET KVARSTÅR EFTER ATT HA UTFÖRT ALLA NÖDVÄNDIGA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDSERVICE.

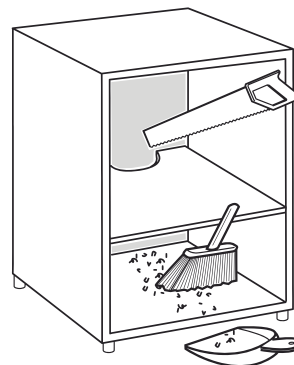
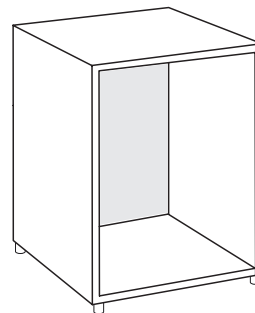
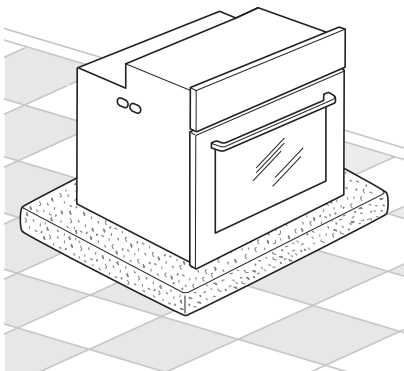
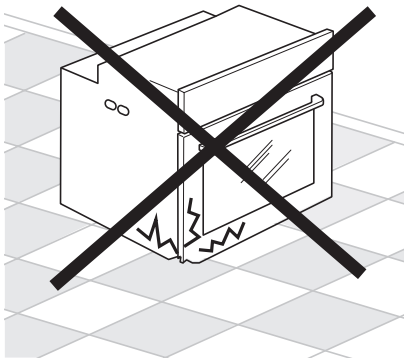
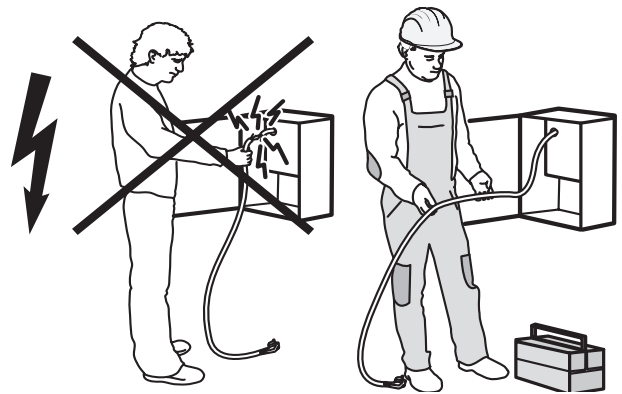
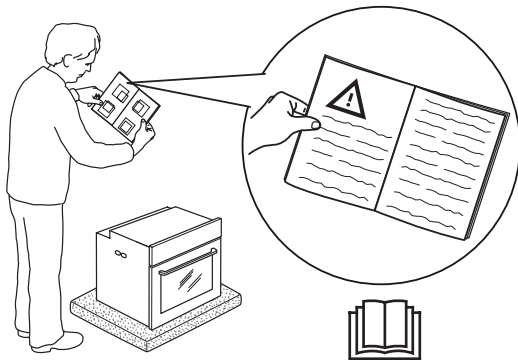
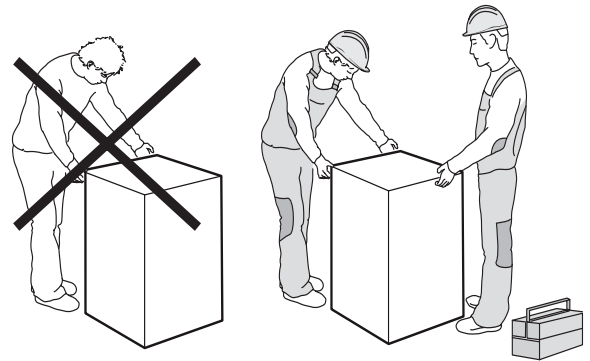
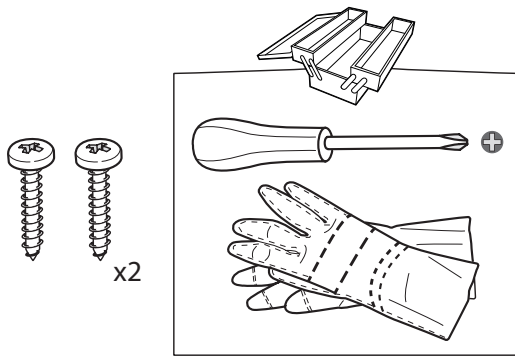
För att få service, ring numret som anges på garantihäftet som medföljer produkten eller följ instruktionerna som anges på vår webbsida. Förbered dig att uppge:

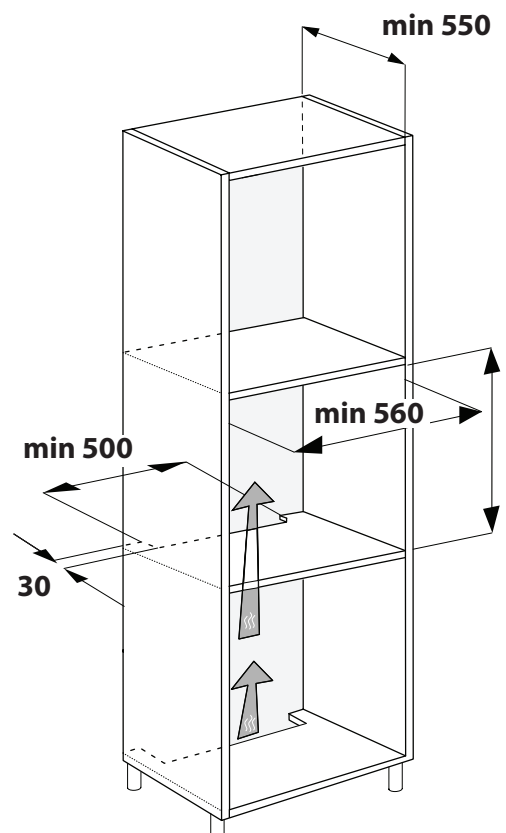
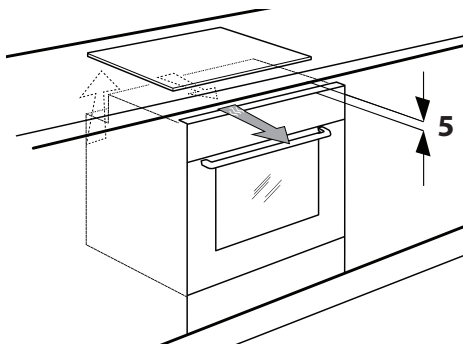
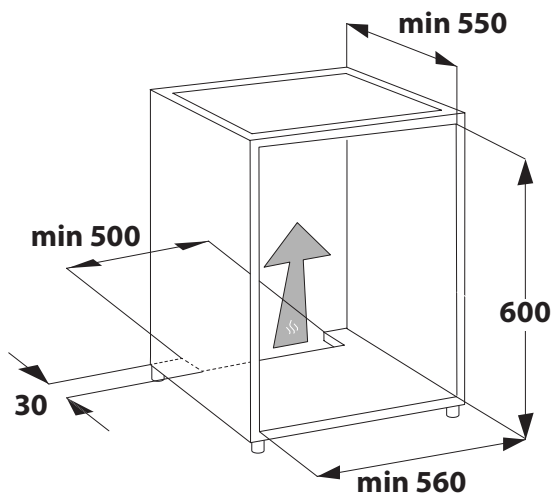
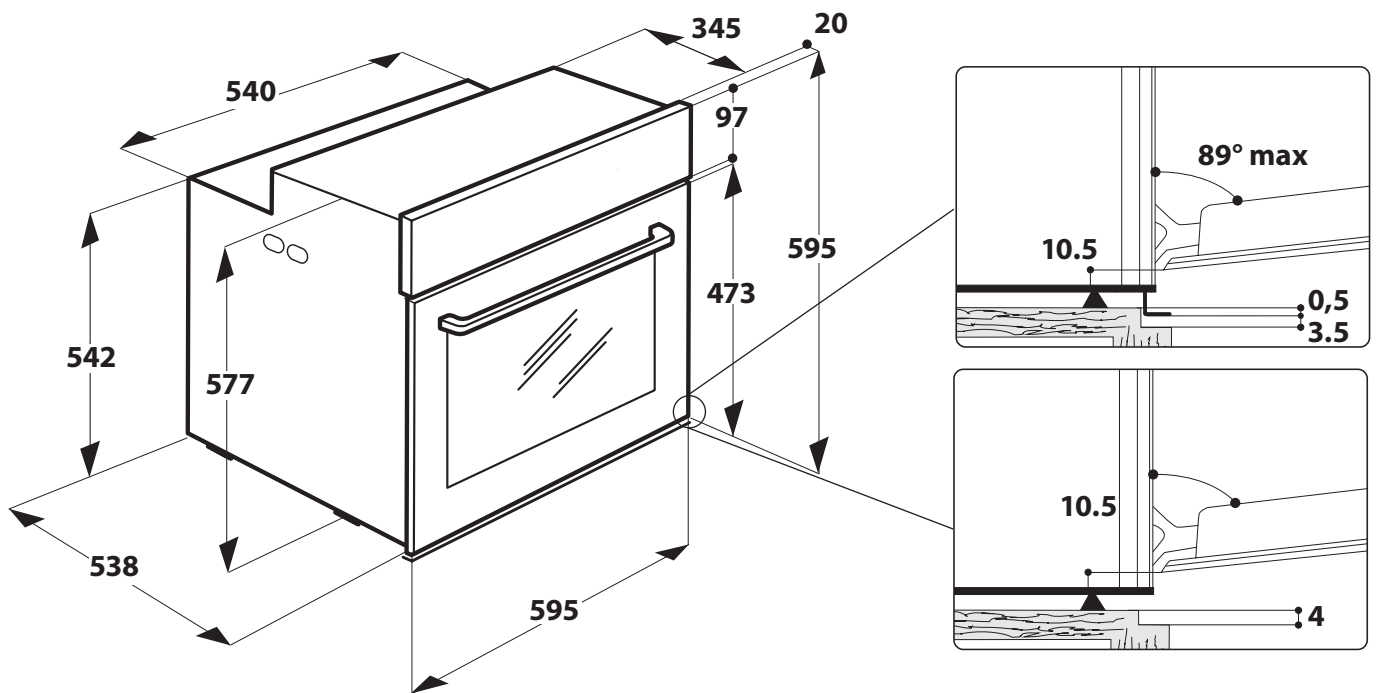
- En kort beskrivning av felet;
- Typ av produkt och exakt modell
- Servicekoden (numret som följer ordet SERVICE på typskylten som finns på produkten. Denna sitter på höger innerkant och syns när luckan är öppen).
- Servicekoden står även i garantihäftet.
- din fullständiga adress;
- ett kontakttelefonnummer.

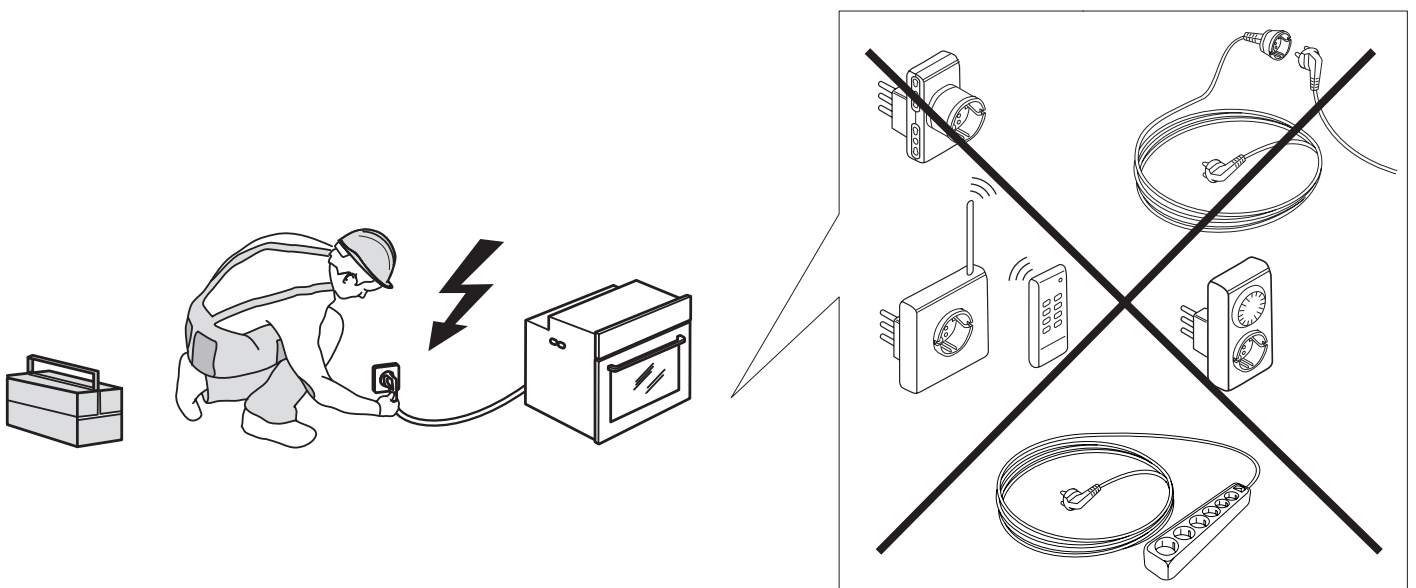
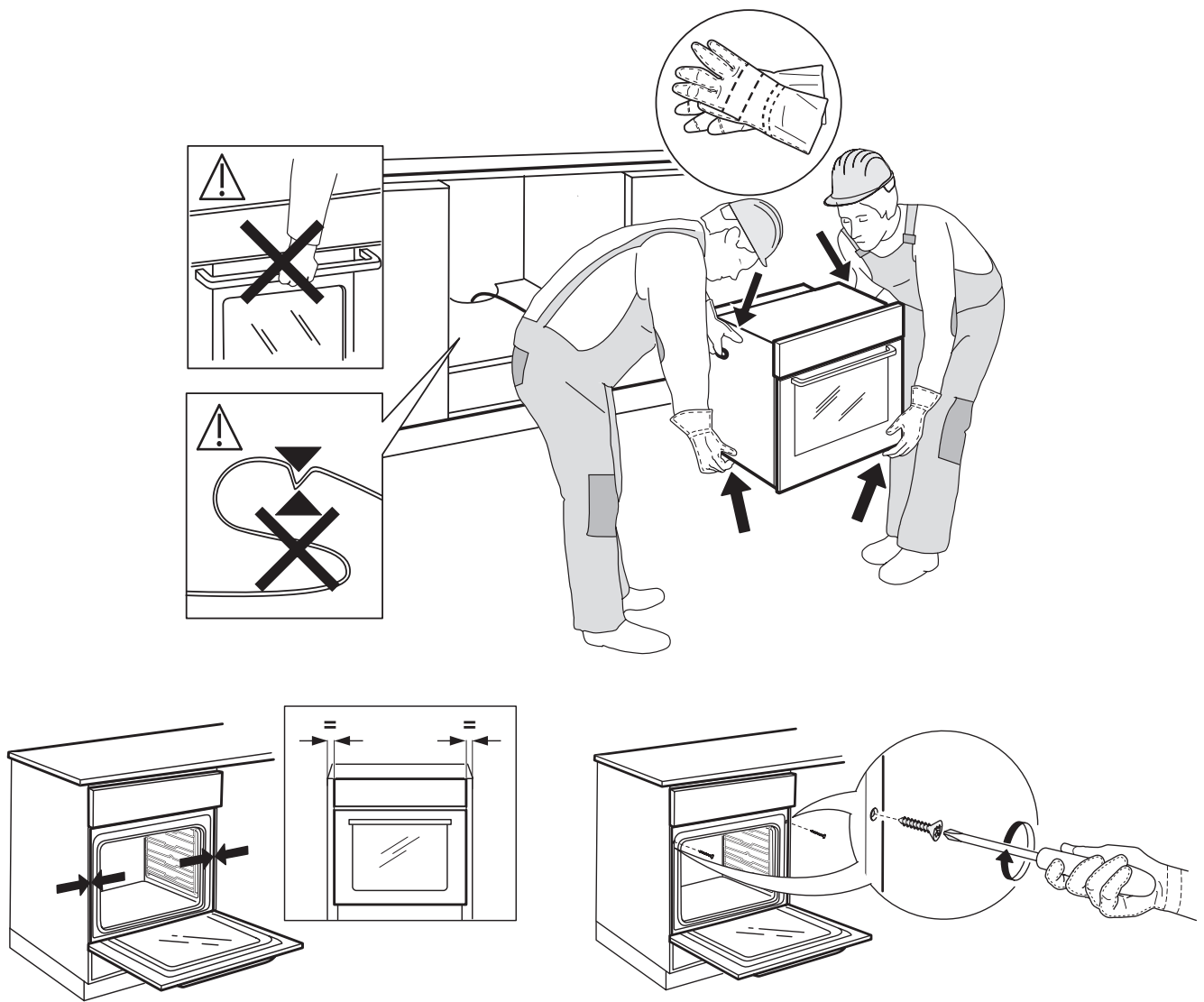


Observera: Om reparation krävs, kontakta en auktoriserad serviceverkstad som garanterar användning av originaldelar och korrekt utförd reparation.

Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.









400011616670

Tryckt i Italien