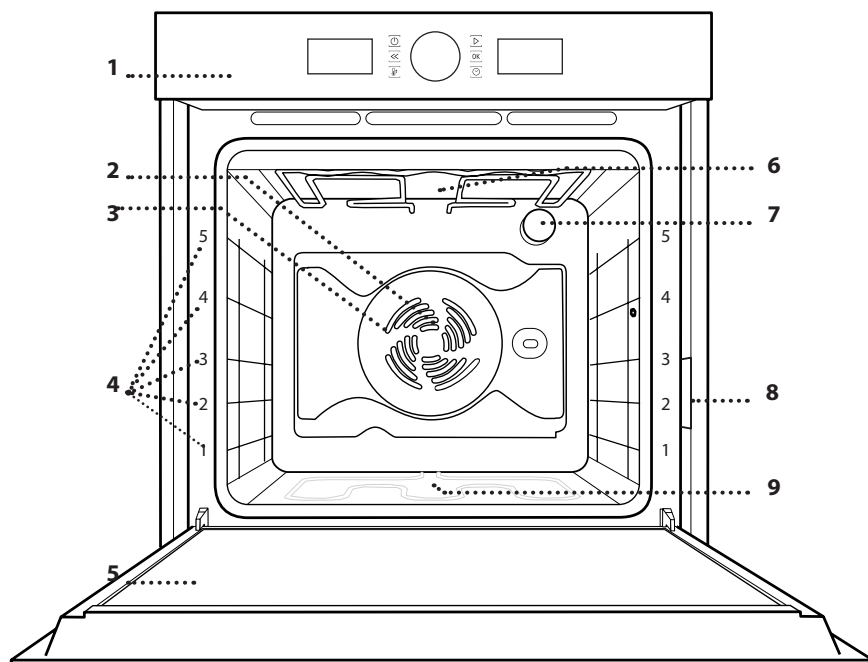


**TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT-PRODUKT**

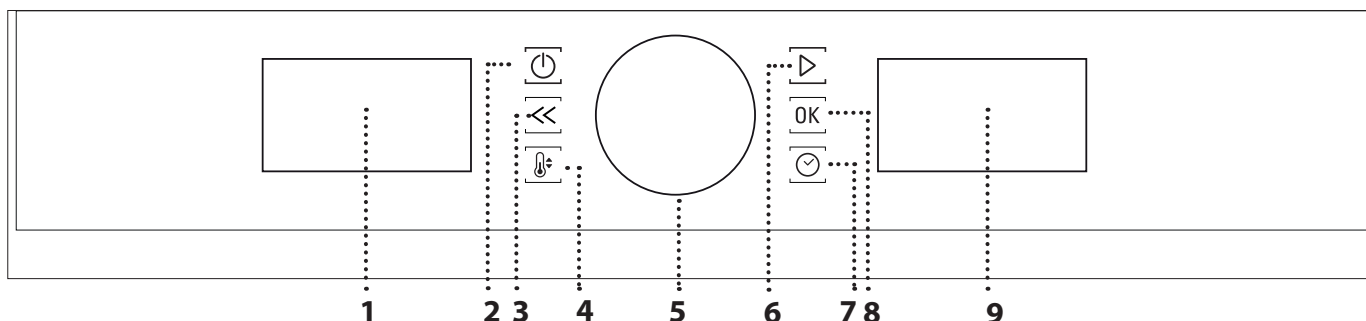
För att du ska kunna få all den hjälp du behöver ber vi dig registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

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

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.

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

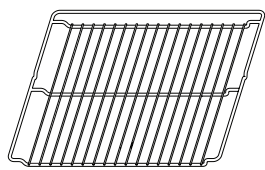
För att ställa in eller ändra tiden och justera tillagningstiden.

8. BEKRÄFTA

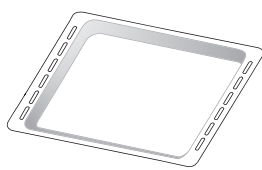
För att bekräfta ett valt alternativ eller en inställning för en funktion.

9. HÖGER DISPLAY

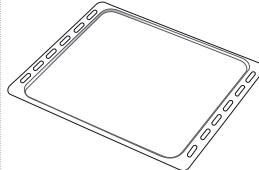
GALLER



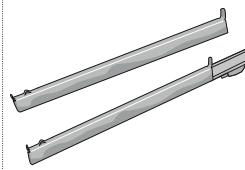
LÅNGPANNA *



BAKPLÅT *



UTDRAGBARA SKENOR *



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

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

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

• **För att ta bort sidostegarna, ta bort fästskruvarna (i förekommande fall) på båda sidorna med hjälp av ett mynt eller ett verktyg.** Lyft sedan skenan och ta bort de undre komponenterna från deras säten: sidostegarna kan nu tas bort.

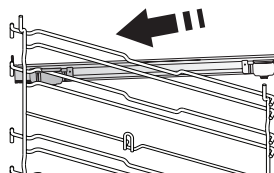
• **För att montera tillbaka sidostegarna,** passa först in dem i deras övre fäste. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena. Sätt tillbaka fästskruvarna.

MONTERING AV UTDRAGBARA SKENOR (PÅ VISSA MODELLER)

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

Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de utdragbara skenorna.

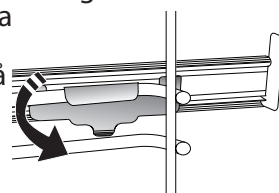
Fäst den utdragbara skenans övre klämma på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen på plats, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen.

Se till att de utdragbara skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå.

Observera: De utdragbara skenorna kan monteras på alla nivåer.



	CONVENTIONAL (ÖVER/UNDERVÄRME) För tillagning av vilka rätter som helst på bara ett plan.
	GRILL För att grilla biffar, grillspett och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml vatten.
	VARMLUFT För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.
	ÖVER/UNDERV. & FLÄKT För att laga kött, baka tårter med fyllningar eller steka fyllda grönsaker på en enda fals. Denna funktion använder mild, intermitterent luftcirkulation för att förhindra att maten torkar ut.

	AUTOMATISKA FUNKTIONER
	A GRYTOR Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.
	A KÖTT Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för kött. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.
	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 tillagningen för att få jämnare bryning. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.
	A BRÖD Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.
	A PIZZA Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av pizza.
	A BAKVERK Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av tårter.

	SPECIALFUNKTIONER
	SNABBUPPVÄRMNING För snabb förvärmning av ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Över/undervärme". Vänta tills förvärmningen är klar innan du sätter in maten i ugnen.
	TURBOGRILL För ugnstekning av stora köttstycken (ben, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml vatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.
	EKO VARMLUFT* För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermitterent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna funktion används kommer ECO-lampan att vara släckt under tillagningen, men kan sättas på tillfälligt genom att trycka på knappen OK. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
	VARMHÅLLNING För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
	RISING (JÄSNING) För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.
	AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO För att få bort matlagningsrester med ett program med extra hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (PYRO) och ett kortare program (EKO). Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

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

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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 strömbavbrott.

2. INSTÄLLNINGAR

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

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



Vrid ratten för att välja måttenheten och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.



Vrid väljarratten för att välja strömförbrukning 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 avge lukter som finns kvar sedan tillverkningen: det är helt normalt. Innan du börjar laga dina rätter, rekommenderar vi därför att du värmer den tomma ugnen först för att ta bort eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "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

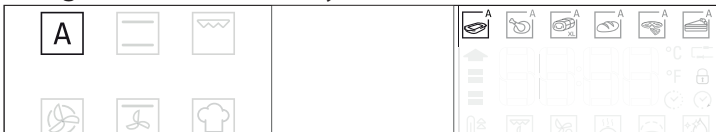
1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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 du ratten för att ändra värde och trycker sedan på för att bekräfta och fortsätta ändra inställningarna för alla värden som kan ställas in.

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



Observera: När funktionen har aktiverats 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 aktivera 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 ställa in tiden och tryck sedan på för att bekräfta.

STÄLL IN 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 är möjligt 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 aktivera 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

Tryck på för att aktivera funktionen då värdena överensstämmer med önskade inställningar.

Tryck på och håll den nedtryckt för att när som helst stoppa den aktiva funktionen.

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 placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte förvärmning. Du kan alltid ändra temperaturen som du vill att ugnen ska uppnå med *ratten*.

5. TILLAGNINGENS SLUT

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

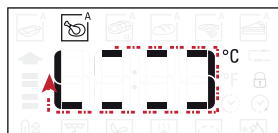


För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

. 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

AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO

Vidrör inte ugnen under pyrolysurengöringen.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla lösa delar från ugnen innan Pyro-funktionen aktiveras.

Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen.

Ta bort alltför stora rester inne i ugnsutrymmet och rengör det inre luckglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimalt rengöringsresultat.

Kör bara pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

Gå till specialfunktioner  och vrid ratten för att välja  på menyn. Tryck sedan på  för att bekräfta valet. Tryck på  för att aktivera rengöringscykeln omedelbart eller vrid ratten för att välja kort cykel (ECO).

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

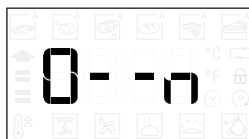
Luckan låser sig automatiskt när rengöringscykeln startar.

Ugnsluckan kan inte öppnas när pyrolysurengöringen pågår. Den kommer att förbli låst tills temperaturen har sjunkit till en acceptabel nivå. Vädra rummet under och efter att ha kört pyrolysurengöringen.

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: Nyckellåset kan också aktiveras under tillagningen.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att hålla knappen  intryckt.

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta 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 tårtformor och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formor 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.

MEAT (KÖTT)

- Använd alla typer av formor eller glasformor som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak.

Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

- När du skall grilla köttbitar blir tillagningen mer jämn om du använder delar 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. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med 200 ml kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

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 ugnsfalsarna 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 teflonformor 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 (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv. & fläkt". Om bakverket får en fuktig botten, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

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.

RISING (JÄSNING)

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Degens jäsningstid med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsning i rumstemperatur (20- 25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR		
Jästa kakor		-	160 - 180	30-90			
		Ja	160 - 180	30 - 90			
Fylld tårta (ostkaka, äppelstrudel, fruktpaj)		-	160 - 200	30 - 85			
		Ja	160 - 200	35 - 90			
Småkakor		-	170 - 180	15 - 45			
		Ja	160 - 170	20 - 45			
		Ja	160 - 170	20 - 45***			
Petit-chouer		-	180 - 200	30 - 40			
		Ja	180 - 190	35 - 45			
		Ja	180 - 190	35 - 45***			
Maränger		Ja	90	110 - 150			
		Ja	90	130 - 150			
		Ja	90	140 - 160***			
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40			
		Ja	220 - 240	20 - 40			
		Ja	220 - 240	25 - 50***			
Brödlimpa 0.5 kg		-	180 - 200	50 - 70			
Bullar		-	180 - 200	30 - 50			
Bröd		Ja	180 - 200	30 - 60			
Fryst pizza		-	250	10 - 15			
		Ja	250	10 - 15			
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60			
		Ja	180 - 190	45 - 60			
		Ja	180 - 190	45 - 70***			
Vols-au-vents / smördegskex		Ja	190 - 200	20 - 30			
		Ja	180 - 190	20 - 40			
		Ja	180 - 190	20 - 40***			
Lasagne/sufflé		-	190 - 200	40 - 65			
Gratinerad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45			
Lamm / kalv / nöt / fläsk 1 kg		-	190 - 200	60 - 90			
Fläsksteg med krispig svål 2 kg		-	170	110 - 150			
Kyckling/kanin/anka 1 kg		-	200 - 230	50-80			
Kalkon / gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150			

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR		
Ugnsstek hel fisk (filé, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60			
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60			
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6			
Fiskfiléer/skivor		-	2 (Medel)	20 - 30*			
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		-	2-3 (medel-hög)	15 - 30*			
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (Medel)	55 - 70**			
Rostbiff blodig 1 kg		-	2 (Medel)	35 - 50**			
Lammlägg/fläsklägg		-	2 (Medel)	60 - 90**			
Ugnsbakad potatis		-	2 (Medel)	35 - 55 **			
Grönsaksgratäng		—	3 (Hög)	10 - 25			
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***			
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 ***			
Fisk och grönsaker		Ja	180	30-50 ***			
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5)/lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 ***			
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 ***			
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 ***			

* Vänd maten efter halva tiden.

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

*** Beräknad tid: rätterna kan tas ut ur ugnen vid olika tidpunkter beroende på personliga preferenser.

[www.docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) Ladda ned handboken Användning och skötsel från docs.bauknecht.eu för tabellen över testade recept som sammanställts för certifieringsmyndigheterna i enlighet med standarden IEC 60350-1

MANUELLA FUNKTIONER	Conventional (Över/undervärme)	Grill (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	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna / Tårtform / Bakplåt på galler	Långpanna	Långpanna med 500 ml vatten	Bakplåt

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

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

detta görs.
Koppla bort ugnen från elnätet.

UTSIDAN

. Rengör ytorna med en fuktig mikrofiberduk. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel.

Torka med en torr duk.

. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

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

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

• Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.

• . Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

• . Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöringen av glaset .

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

RENGÖRA UGNSUTRYMMET MED PYROLYSRENGÖRING

Vidrör inte ugnen under pyrolysurengöringen.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen medan pyrolysurengöringen pågår och en stund efter (tills rummet har vädrats helt).

Den här funktionen gör att du kan få bort matlagingsstänk med hjälp av mycket hög temperatur. Vid denna temperatur förvandlas matrester till avlagringar som lätt kan torkas bort med en fuktig svamp när ugnen har svalnat.

Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen.

Ta bort större rester inne i ugnsutrymmet och rengör det inre luckglaset innan du använder Pyro-funktionen för bästa rengöringsresultat.

Ugnen har två olika funktioner för pyrolysurengöring: standardcykeln (PYRO) ger en noggrann rengöring om ugnen är mycket smutsig, medan ekocykeln (ECO) är kortare och förbrukar mindre energi än standardcykeln, vilket gör den lämplig för användning med jämna mellanrum.

Kör bara pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

Observera: Ugnsluckan kan inte öppnas när pyrolysurengöringen pågår. Den kommer att förbli låst tills temperaturen har sjunkit till en acceptabel nivå. Vädra rummet under och efter att ha kört pyrolysurengöringen.

ATT BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.

2. Skruva av lampkåpan, byt ut glödlampan och skruva sedan tillbaka lampkåpan.

3. Anslut ugnen till elnätet igen.

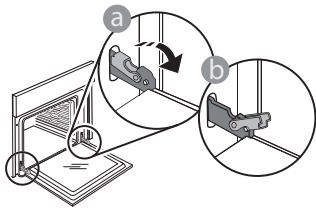
Observera: Använd endast halogen glödlampor 20 -40 W/230 V, typ G9, T 300 °C.

Glödlampa 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.

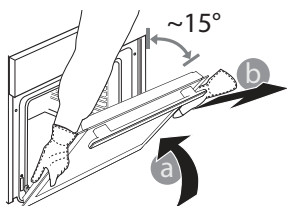
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

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

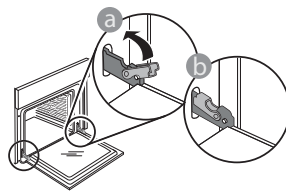


2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

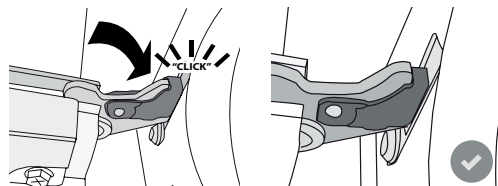


3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

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



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



5. 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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnsluckan öppnas inte.	Fel på luckans lås. Rengöringscykel pågår.	Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår. Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".



Du kan få åtkomst till regelverk, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbplats **docs.bauknecht.eu**
- Använda QR Code
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

