

DAGLIG INFORMATIONSBOK



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT PRODUKT

För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register

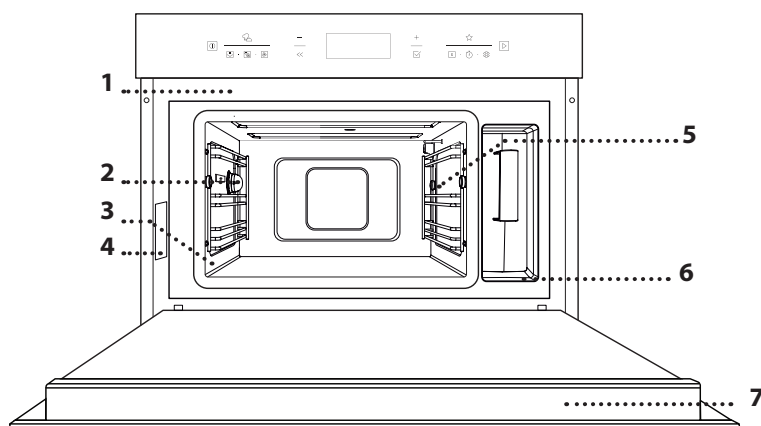


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida **docs.bauknecht.eu** och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.

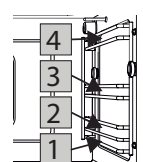


Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



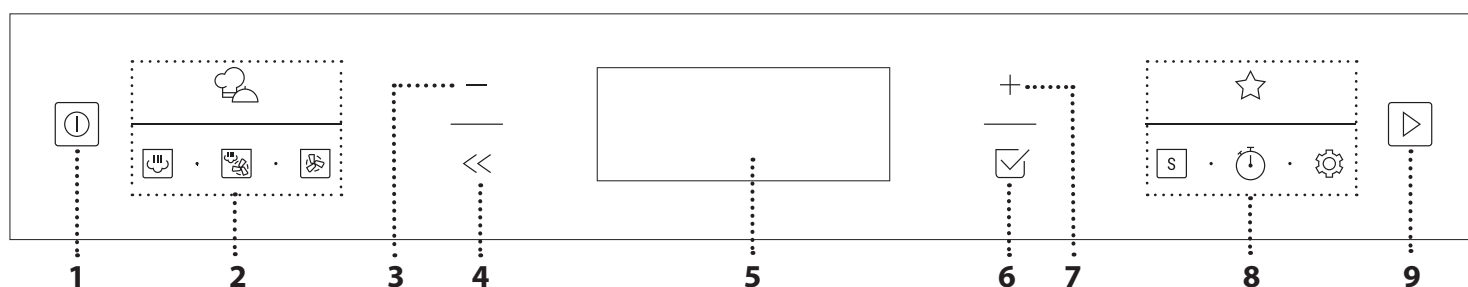
1. Kontrollpanel
2. Belysning
3. Ugnsstegar



Nivåerna som gallret och andra tillbehör kan placeras på är numrerade, där 1 är den lägsta och 4 den högsta nivån.

4. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
5. Temperatursensor
6. Tank
7. Lucka

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

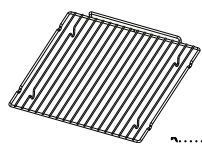
För att få snabb åtkomst till funktioner, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

TILLBEHÖR

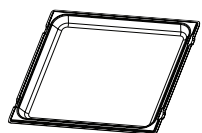
GALLERHYLLA



Detta tillåter den varma luften att cirkulera på ett effektivt sätt. Placera maten direkt på gallret eller använd det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra

värmebeständiga kärl. När du lagar mat direkt på gallret, placera långpannan på nivån under den. Den kan också placeras ovanpå antingen långpannan eller ångbrickan på samma nivå.

BAKPLÅT



Den används som en plåt i funktionen "Varmluft" och "Varmluft + Ånga" för att tillaga kött, fisk, grönsaker eller olika typer av bröd och bakverk. Den kan också användas som underlag till

värmebeständiga kärl för att undvika att placera föremål på ugsnbotten. Den kan även användas som långpanna. Den samlar upp steksky när den placeras under gallret eller ångbrickan.

ÅNGTRÅG



Det gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket hjälper till med att tillaga maten jämnt.

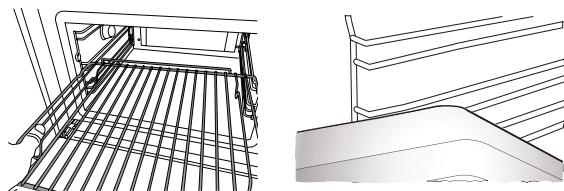
Placera långpannan på nivån under för att samla upp stekskyn.

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

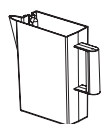
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

Andra tillbehör, såsom långpannan och den perforerade plåten, sätts in vågrätt på samma sätt som gallret.



TANK

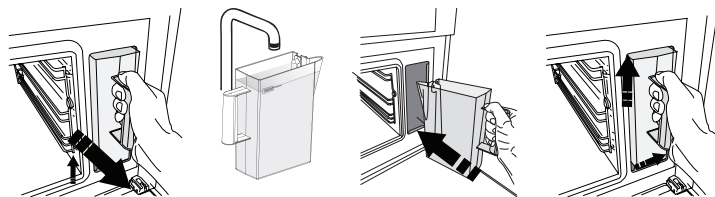


Fyll med kranvatten varje gång du använder en av ångfunktionerna.

Tanken kan lätt nås genom att öppna luckan. Ta bort den genom att lyfta den något uppåt och dra den sedan mot dig. Innan

tanken sätts in i sin hållare ska man försäkra sig om att vattenslangen är korrekt placerad i öppningen längst upp på kanten av tanken.

Fyll tanken upp till "MAX"-markeringen och sätt in den i hållaren: Den övre och den högra sidan av tanken ska vidröra hållarens sidor. För in tanken helt och skjut sedan nedåt tills den klickar på plats. Töm tanken efter varje användning. Var noga med att även hälla ut vatten från röret.



RENGÖRINGSSVAMP

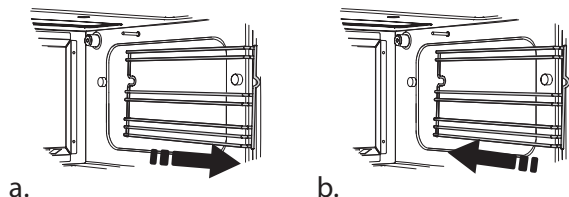


För att ta bort eventuell kondens som bildas under tillagningen. Låt det inte vara kvar i tanken.

Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

TA BORT OCH MONTERA UGSNSTEGARNA

- För att ta bort ugsnstegarna, skjut dem framåt och dra dem mot dig för att haka loss dem från fästena. (a)
- För att montera tillbaka ugsnstegarna, haka fast dem i fästena genom att trycka ner dem försiktigt tills de klickar på plats. (b)



Innan du köper andra tillbehör som finns på marknaden, se till att de är värmebeständiga och lämpliga för ångkokning.

Säkerställ att det finns ett mellanrum på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i ugsnutrymmet så att ångan tillåts flöda tillräckligt.

FUNKTIONER



MY MENU

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



ÅNGA

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterialet och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.

🍽️	🌡️°C	🕒	🔥
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Fiskterrin	75 - 80	60 - 90	2
Kokade ägg	90	20 - 25	3
Rödbeta	100	50 - 60	3 1
Rödkål	100	30 - 35	3 1
Vitkål	100	25 - 30	3 1
Vita bönor	100	75 - 90	3 2/1



VARMLUFT + ÅNGA

För att tillaga rätter som är krispiga på utsidan, men möra och saftiga på insidan. Den är särskilt lämplig för att laga stekar av kött eller fågel, fisk, potatis, fryst färdigmat, tårter och efterrätter.

🍽️	🌡️°C	🐾	🕒	🔥
Bröd	180 - 190	Låg-medel	35 - 40	2
Kalkonbröst	200 - 210	Medel	50 - 60	2 1
Revben	160 - 170	Låg	80 - 90	2 1
Stekt fisk	190 - 200	Låg	15 - 25	2 1
Rostade grönsaker	200 - 210	Medel-Hög	20 - 30	2 1



VARMLUFT

För tillagning av rätter på ett sätt som ger liknande resultat som med en konventionell ugn. Vi rekommenderar att du använder gallret med den här funktionen eftersom den tillåter luften att cirkulera effektivt. Använd bakplåten för att baka bullar eller kakor.

🍽️	🍪	🌡️°C	🕒	🔥
Bakverk (kakor/tårter)	Ja	160	35 - 40	2
Kakor	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Petit-chouer	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Rulltårter	Ja	230	7-8	2
Pajer	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Smördegkakor	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Frysta buffalo wings	Ja	190 - 200	15 - 18	2



MINA FAVORITER

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



SPECIAL

ÅTERUPPVÄRMNING

För värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kylt eller vid rumstemperatur. Denna funktion använder ånga för att värma maten försiktigt utan att torka ut den och för att bevara dess originalsmak. Ståtid ger bättre resultat. Vi rekommenderar att placera de mindre eller tunnare matbitarna i mitten och de större eller tjockare bitarna runt den yttre kanten. Vid användning av ugnstråget ska du sätta långpannan under den för att samla upp eventuell vätska som rinner ut från maten.

UPPTINING M ÅNGA

Upptining av all sorts mat. Mat såsom kött och fisk ska tas ur sin förpackning/påse och placeras på ångträget på nivå 3. Placera långpannan nivån under för att samla upp vattnet. För bästa resultat ska du inte tina maten helt utan låta processen avslutas under ståtiden. Vi rekommenderar att lämna brödet inslaget för att förhindra att det blir alltför mjukt.

	🍽️	📦	🕒	🕒	🌡️°C
Kött	Köttfärs	500	25 - 30	30 - 35	60
	Skivor			20 - 25	
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Fågel	Hel	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filéer			25 - 30	
	Lår	500	30 - 35	25 - 30	
Fisk	Hel	600	30 - 40	25 - 30	
	Filéer	300	10 - 15	10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Grönsaker	Portion	300	25 - 30	20 - 25	
	Delar	400	10 - 15	5 - 10	
Bröd	Brödlimpa	500	15 - 20	25 - 30	
	Skivor			8 - 12	
	Kuvertbröd / bullar	250	10-12	5 - 10	
	Tårter	400	8 - 10	15 - 20	
Frukt	Blandad	400	10 - 15	5 - 10	
	Bär	250	5 - 8	3 - 5	

» SLUTBEREDNING

För att optimera tillagningen av färdiglagad mat samtidigt som rätten hålls mjuk och saftig. Denna funktion tillåter en jämn uppvärmning av färdig eller delvis färdiglagad mat, så som stekar, fisk och gratänger. Vi rekommenderar att du placerar maten i dess behållare på gallret på nivå 3 eller placerar maten direkt i ångtråget på nivå 3 med en långpanna placerad på nivån under. Du bör ställa in ugnstemperaturen på den slutliga temperaturen du vill att maten ska ha.

			
Halvfabrikat	100	18 - 25	3 2/1
Soppa / buljong	100	20 - 25	3
Grönsaker	100	20 - 25	3 2/1
Ris / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Potatis	100	20 - 25	3 2/1
Kött i skivor	100	15 - 20	3 2/1
Kött i sås	100	25 - 30	3
Fiskfiléer	100	10 - 15	3 2/1

» JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

» KONSERVERING

För att göra konserverad frukt och grönsaker. Använd alltid färska frukter och grönsaker av hög kvalitet. Fyll burkarna med frukt eller grönsaker (förkokta, om möjligt) och fyll dem med konserveringsvätska eller konserveringssirap och lämna ungefär 2 cm upptill. Sätt sedan på locken löst utan att dra åt dem.

Placera gallret på nivå 2 med långpannan på nivån under och placera burkarna på gallret. Alternativt kan du placera burkarna direkt på långpannan. Aktivera funktionen. När du är klar, dra åt locken på burkarna helt (använd grytlappar eller skydda händerna med en värmetålig duk när du gör det) och låt dem sedan svalna till rumstemperatur.

» YOGHURT

För framställning av yoghurt. Innan du aktiverar funktionen, tillsätt ca. 100 g kommersiellt tillgänglig färsk standardyoghurt till en liter standardmjölk vid rumstemperatur.

Observera: Om du använder opastöriserad mjölk, varm den tills den sjuder innan du lämnar den att svalna till rumstemperatur.

Häll blandningen i värmebeständiga burkar, täck dem med värmetåliga lock eller plastfilm och placera dem sedan på gallret, som förts in på nivå 2. Välj funktion och ställ in tidslängden på fem timmar (temperaturen kan inte ändras). När funktionen är klar, låt yoghurten svalna i kylskåpet i flera timmar före servering.

» DESINFICERING

För desinficering av nappflaskor eller burkar med ånga. För in gallret eller långpannan på nivå 1 och placera föremålen på det/den. Säkerställ att det finns tillräckligt med utrymme för ångan att nå till alla delar.

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellerna listar:

recept , om förvärmning behövs , temperatur , ångnivå , vikt , tillagningstid , vilotid , tillbehör och föreslagen nivå  för tillagning.

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.

 Galler,  tårtform på galler,  bakplåt,

 ångbricka,  plåt med vatten



RENGÖRING

• DIAMOND CLEAN

För att göra det lättare att rengöra ugnsutrymmet. Regelbunden användning förhindrar att avlagringar som kan skada ytan bildas.

• TÖMNING

Används för att tömma kokaren och bli av med restvattnet.

• AVKALKNING

För att ta bort kalkavlagringar från kokaren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum.



TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsställningarna.

När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned.

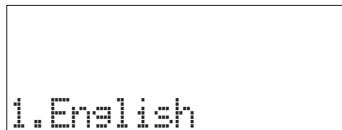
När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyn INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

Om du väljer FABRIKSÅTERST. stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".



Tryck på **+** eller **-** för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Bekräfta ditt val genom att trycka på ☒.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer åt genom att trycka på .

2. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt språket ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på **+** eller **-** för att ange aktuell timma och tryck sedan på ☒: På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.

Ange minuter med **+** eller **-** och tryck sedan på ☒ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömbavbrott. Tryck på  och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

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 att du värmer 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 med funktionen "Varmluft". Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

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

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Slå på ugnen genom att trycka på  : Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn.

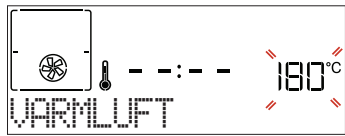
Tryck på **+** eller **-** för att välja en funktion i menyn. Bekräfta genom att trycka på .

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.

2. STÄLLA IN FUNKTION

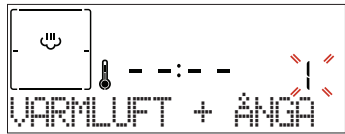
Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras efter varandra. Genom att trycka på **<<** kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / ÅNG NIVÅ



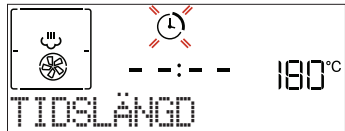
När värdet blinkar på displayen, använd **+** eller **-** för att ändra det. Tryck sedan på  för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

För funktionen "Varmluft + ånga" kan du välja mängden ånga enligt dessa värden: 1 (Låg), 2 (Medel), 3 (Hög), 4 (Extra).



Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen med hjälp av **+** eller **-**.

TIDSLÄNGD



När ikonen  blinkar på displayen, använd **+** eller **-** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på **<<**: Tryck på **+** eller **-** för att ändra och sedan på  för att bekräfta.

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

Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen  blinkar.



Tryck på **+** eller **-** för att ställa in avslutningstiden 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 uppnår önskad temperatur gradvis, vilket innebär att tillagningstiderna kan bli något längre än beräknat. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på **+** eller **-**, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på **<<** under tiden.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .

Genom att trycka på  under fördröjningsfasen kommer ugnen att genast starta funktionen.

Observera: Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på **<<** för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

4. FÖRVÄRMNING

Varmluft behövs under förvärmningen: 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, och att maten kan ställas in.

Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

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 avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av **+** eller **-**.

5. PAUSA TILLAGNING/LÄGG TILL I ELLER VÄND PÅ MATEN

PAUS

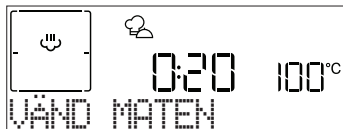
När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmingselementen avaktiveras.

För att återuppta tillagningen, stäng luckan.

Observera: Vid användning av "My Menu"-funktioner, öppna luckan endast när du uppmanas göra det.

LÄGG TILL I ELLER VÄND PÅ MATEN

Vissa My Menu-recept kan kräva att maten sätts in först efter föruppvärmningsfasen eller att ingredienser tillsätts för att slutföra tillagningen. Du kan även uppmanas att vända på eller röra om i maten.



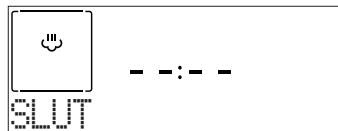
När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

Öppna luckan och utgör åtgärden som visas på displayen och stäng luckan.

Observera: Tillagningen fortsätter två minuter efter vändningen, även om ingen åtgärd utförs. Fasen "TILLSÄTT MATEN" pågår i två minuter: Om inga åtgärder vidtas avbryts funktionen.

6. TILLAGNINGENS SLUT

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



Tryck på **▶** för att fortsätta tillagningen eller på **+** för att ändra tidslängden för tillagningen. Tillagningsparametrarna behålls.

Tryck på **☑** eller **▶** för att återuppta tillagningen.

. FAVORIT

För att göra ugnen enklare att använda kan man spara upp till 10 av de egna favoritfunktionerna.

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på **☑** när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på **<<**.

När du har tryckt på **☑** trycker du sedan på **+** eller **-** för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på **☑**.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på **☆**: På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.

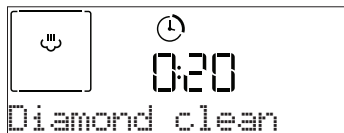


Tryck på **+** eller **-** för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på **☑** och tryck sedan på **▶** för att aktivera.

. RENGÖRING

DIAMOND CLEAN

Tryck på  och välj sedan "Diamond Clean"-funktionen.



Tryck på  för att aktivera funktionen: Stegvisa åtgärder visas innan du kan påbörja rengöringen. Tryck på  när du är klar.

Efter den sista bekräftelsen trycker du på  för att påbörja rengöringsprogrammet.

När rengöringen är slutförd torkar du av med en mjuk trasa. Torka även av ugsutrymmet med en fuktig mikrofibertrasa eller svampen.

Vi rekommenderar att du vidtar denna åtgärd efter långa perioder av inaktivitet eller varje vecka om produkten används regelbundet.

TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i kokaren med hjälp av tömningsfunktionen. Vi rekommenderar att du alltid, eller i alla fall regelbundet, tömmer ugnen efter användning. Det är särskilt viktigt om den inte har använts på ett tag. Du kommer att se på displayen när kokaren har tömts helt. Denna åtgärd måste utföras efter ett visst antal användningar, och det går inte att använda ångfunktionen förrän tömningen är genomförd.

När du har valt tömningsfunktionen, eller blir uppmanad till det på displayen, trycker du på  och följer anvisningarna.

När du är klar, håll bort vattnet och skölj tanken med kranvatten.

Observera: Om kokaren är för het kommer funktionen inte att aktiveras.

AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du kokaren och vattenkretsloppet i bästa skick.

I medeltal räcker hela funktionen runt 240 minuter.

Funktionen har flera faser: tömning, avkalkning, sköljning. Följ samtliga steg som visas på displayen och tryck på  när fasen är slutförd för att gå till nästa.

För de bästa resultaten rekommenderar vi att du fyller tanken med vätska som tillhandahålls av Kundservice (var god följ instruktionerna som kom med vätskan).

Stäng inte av ugnen förrän processen är slutförd.

Tillagningsfunktioner kan inte aktiveras under rengöringscykeln.

Observera: En påminnelse om att utföra denna åtgärd visas på displayen med jämna mellanrum.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på  eller  : Ikonen  blinkar på displayen.

Tryck på  eller  för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på  för att aktivera timern.

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.



När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion. Tryck på  för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

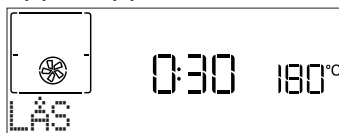
När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Timern visas inte under den här fasen (endast ikon  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden.

Tryck på  för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

TILLAGNINGSTABELL

Matklass / recept		Nivå och tillbehör	Tillagningsinformation
BAKAD	HUVUDRÄTTER	Lasagne	 Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering
		Fryst lasagne	 Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie
		Salta pajer	 Klä bakformen med degen och nagga med en gaffel. Gör en quiche lorraine-blandning för 6 portioner
	PIZZA & BRÖD	Bullar	 Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion
		Frallor - frysta	 Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten
		Formbakad limpa	 Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten
		Pizza	 Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomat, mozzarella och skinka
		Tunn pizza - fryst	 Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie
		Pan pizza - fryst	 Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie
		Pizza - kall	 Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie
	KAKOR & BAKVERK	Fruktpaj	 Gör en deg på 180 g mjöl, 125 g smör och 1 ägg. Klä en bakform med degen och fyll med 700-800 g skivad färsk frukt blandad med socker och kanel
		Kakor	 Gör en sats med 250 g mjöl, 100 g saltat smör, 100 g socker och 1 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Bred ut smeten till 5 mm tjocklek, forma efter behag och fördela jämnt på bakplåten
		Muffins	 Gör en smet för 10-12 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på bakplåten
		Sockerkaka i form	 Gör en fettfri sockerkakssmet på 700-800 g. Häll i en smord och bröad bakform
	EFTERRÄTTER	Bakade äpplen	 Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör
UGNSSTEKA & GRATINERA	HUVUDRÄTTER	Grönsaker - fyllda	 Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.
		Potatisgratäng	 Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost
	KÖTT	Rostbiff	 Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Fläskstek	 Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Grillad kyckling	 Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
		Kycklingbitar	 Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ångstråget med skinnet nedåt
		Köttfärslimpa	 Tillaga enligt ditt favoritrecept, lägg i en brödform och tryck till för att undvika luftfickor
	FISK & SKALDJUR	Hel fisk	 Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja
	SIDORÄTT	Ugnsstekt potatis	 Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Pommes frites -fryst	 Fördela jämnt på bakplåten

TILLBEHÖR

Galler



Ugnsfast form på galler



Ångstråg



Bakplåt



Matklass / recept		Nivå och tillbehör		Tillagningsinformation
ÅNGKÖKT	HUVUDRÄTTER	Råris		Häll saltat vatten och ris på bakplåten. Använd ett och ett halvt mått vatten för varje mått ris
		Basmatiris		
		Couscous		Häll saltat vatten och ris på bakplåten. Använd 2 mått vatten för varje mått couscous
	KÖTT	Varmkorv	 	Fördela jämnt på ångtråget
		Kycklingfiléer	 	
	FISK & SKALDJUR	Hel fisk	 	
		Fiskfiléer	 	
		Fiskbitar	 	
	ÄGG	Medel	 	Om äggen ska ätas kalla sköljer du dem i kallt vatten
		Hårdkokt	 	
		Löskokt	 	
	SIDORÄTT	Grönsaker - frysta	 	Fördela jämnt på ångtråget
		Potatis, hela	 	
		Broccoli	 	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ångtråget
		Morötter	 	
		Ärtor	 	Fördela jämnt på ångtråget
		Brysselkål	 	
	EFTERRÄTTER	Fruktkompott	 	Skala och kärna ur frukten. Skär i bitar och fördela sedan jämnt på ångtråget

TILLBEHÖR

Galler



Ugnsfast form på galler



Ångtråg



Bakplåt



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Försummelse att regelbundet rengöra apparaten kan orsaka att dess ytor förstörs. Detta i sin tur kan medföra att apparatens livslängd förkortas och ger upphov till farliga situationer.

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

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

Apparaten måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

Ha på dig skyddshandskar.

Använd inte ångtvätt.

YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel.

INRE YTOR

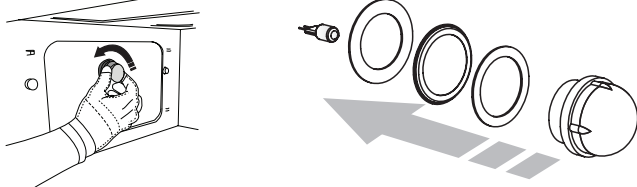
- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester.
- För att ta bort fukt som genereras av ångan, låt ugnen svalna och torka sedan ugnsutrymmet med en trasa eller den medföljande svampen. Vi rekommenderar att använda funktionen "Ångrengöring" regelbundet.

TILLBEHÖR

- De flesta tillbehören kan diskas i diskmaskinen, inkluderat ugnsstegarna.
- Rengör tanken försiktigt med en svamp och lite pH-neutralt rengöringsmedel. Skölj med kranvatten.

ATT BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan och ta försiktigt bort tätningarna och brickan.
3. Byt ut lampan och skruva tillbaka locket. Var noga med att montera tätningarna och brickan korrekt.
4. Anslut ugnen till elnätet igen.



Observera: Använd 10 W/12 V typ G4, T300° C halogenlampor. Glödlampan som används i apparaten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Ugnen producerar ingen ånga.	Tanken sitter fel. Tanken är tom.	Kontrollera om tanken har placerats i rätt läge och huruvida den är fylld med kranvatten upp till "MAX"-markeringen, starta sedan önskad funktion igen.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".

PRODUKTBLAD

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från Bauknechts webbplats **docs.bauknecht.eu**

HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

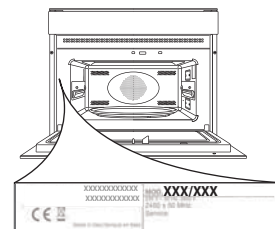
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats **docs.bauknecht.eu** (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.

> Du kan även kontakta vår kundservice.



KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantiboken. När du kontaktar vår kundservice, var god och uppge koderna som står på produktens typskylt.



400011279406

Tryckt i Italien