

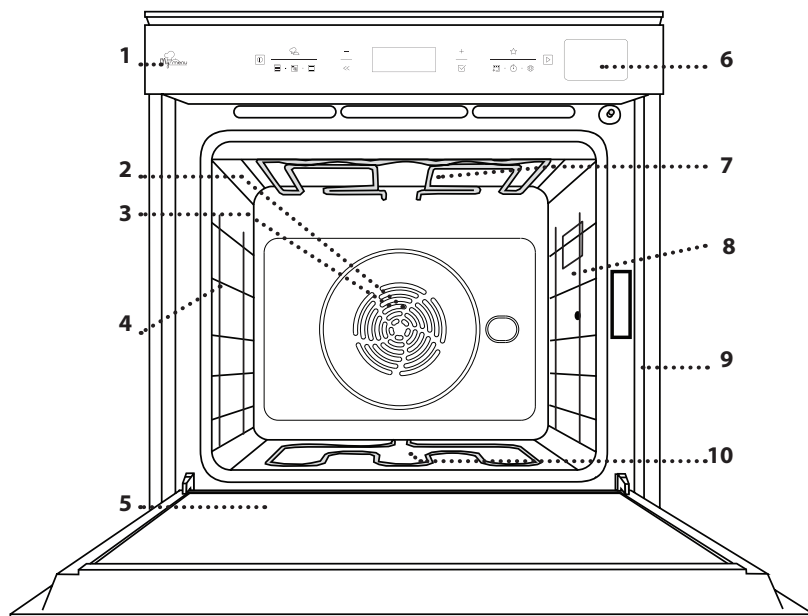
**TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT-PRODUKT**

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



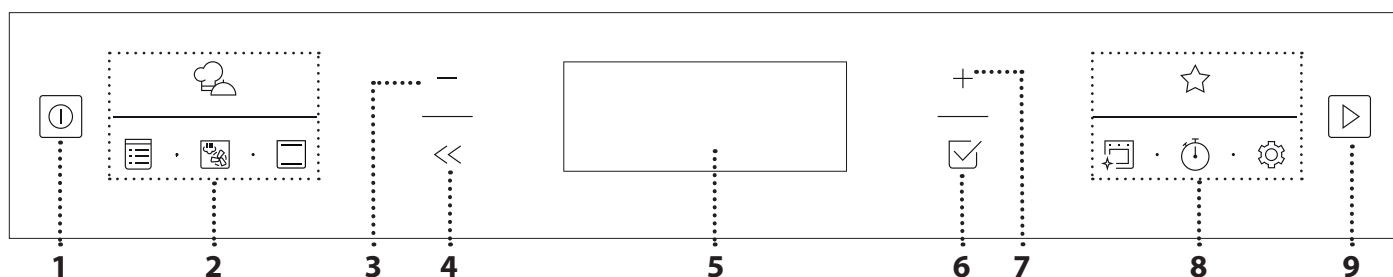
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement
(inte synlig)
4. Sidostegar
(nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/
grillelement
8. Lampa
9. Typskylt
(ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement
(inte synlig)

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. Tillåter ändring av inställningar 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

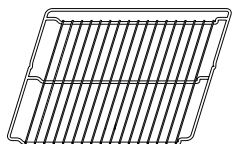
För att få snabb åtkomst till funktioner, varaktighet, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

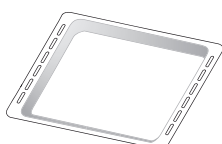
TILLBEHÖR

GALLER



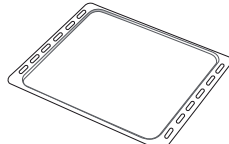
Används för att tillaga mat eller som understöd för ugnsgroter, bakgroter eller andra ugnssäkra kärl

LÅNGPANNA



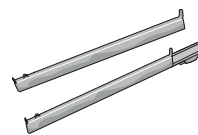
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttssaft placerad under gallret.

BAKPLÅT



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

RÖRLIGA SKENOR *



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

* Tillgänglig endast på vissa modeller

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

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

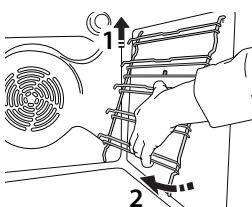
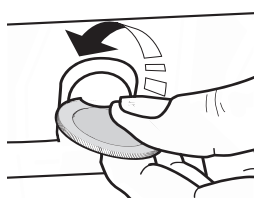
Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

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

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

För att ta bort sidostegen, ta bort fästskruvarna (i förekommande fall) på båda sidorna med hjälp av ett mynt eller ett verktyg. Lyft dem uppåt och ta ut den nedre delen från deras fästen: Ugnsstegen kan nu tas bort.

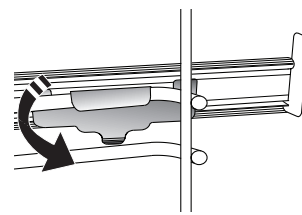
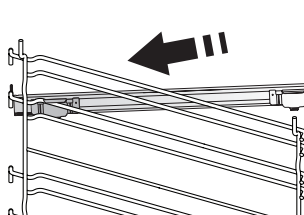
För att ta bort sidostegen, ta bort fästskruvarna (i förekommande fall) på båda sidorna med hjälp av ett mynt eller ett verktyg. Lyft dem uppåt och ta ut den nedre delen från deras fästen: Ugnsstegen kan nu tas bort.



MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

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

Fäst den rörliga 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 ugnsstegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot ugnsstegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER



MY MENU

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza). Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



MANUELL FUNKTION

• VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.

• ÖVER/UNDERV.

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.

• MULTIFLOW; MENY

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.

• GRILLFUNKTIONER

» GRILL

För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera

långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

» TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

• MIN FRYSTA MAT

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

• SPECIAL

» UPPTINING

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

» VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

» JÄSNING

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

» MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Det är bra att ösa köttet då och då för att förhindra att det torkar ut.

» ECO VARMLUFT

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent 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.

» LÅNGKOK

För mild tillagning av kött och fisk. Denna funktion lagar maten långsamt för ett mörkt och saftigt resultat. Tack vare de låga temperaturerna bryns inte maten på utsidan och resultatet liknar det för ångkokning. Vi rekommenderar att först bryna stekarna i stekpannan för att få en stekyta som hjälper till att hålla kvar de naturliga köttsafterna. För att få de bästa resultaten, håll luckan stängd under tillagning för att undvika värmespridning. Föreslagna tillagningstider ligger på mellan 2-5 timmar för fisk (300 g - 3 kg), för kött (1 - 3 kg) mellan 4-7 timmar.

• SNABB FÖRVÄRMN.

För snabb förvärmning av ugnen.



VARMLUFT + ÅNGA

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynade på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.



ÖVER-/UNDERV.

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



MINA FAVORITER

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



RENGÖRING

• PYRO

För att ta bort matlagingsstänk med hjälp av en högttemperaturcykel. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att du använder den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

• 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. Om du inte gör det kommer ett meddelande att visas på displayen för att påminna dig om att rengöra ugnen.



TIMER

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



INSTÄLLNINGAR

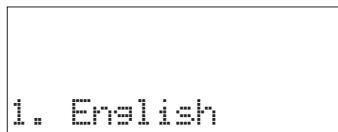
Används för att justera ugnsinställningarna.

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.

IBRUKTAGNING

1. VÄLJA SPRÅK

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

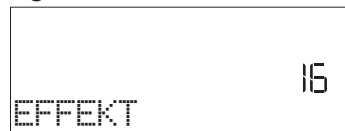


Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.
Bekräfta ditt val genom att trycka på .

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

2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

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



Vrid på *justeringsratten* för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck på  för att bekräfta.

3. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt effekten 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 strömavbrott. Tryck på  och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

4. 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, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& fläkt").

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.

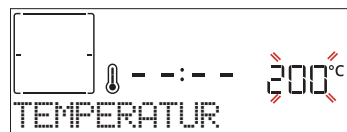
Välj funktion genom att trycka på ikonerna för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en menu (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck + eller — för att välja önskad artikel och tryck  sedan för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

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 / GRILLNIVÅ / 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). På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

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

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra värdena 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. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsberoende): Tryck på  eller  för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

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.

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 kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på + eller —, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på << under tiden. Tryck på << för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

MY MENU

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningssläge, effekt, temperatur och tidslängd för maträtterna eller bakningen automatiskt.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

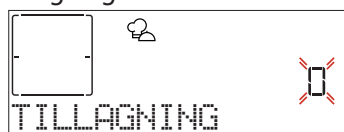
VIKT / HÖJD / PIZZA (RUND-BRICKA-LAGER)



För att ställa in funktionen korrekt, följ anvisningarna på displayen: när du uppmanas göra det, tryck på + eller — för att ställa in det erforderade värdet och tryck sedan på ☒ för att bekräfta.

TILLAGNING / BROWNING

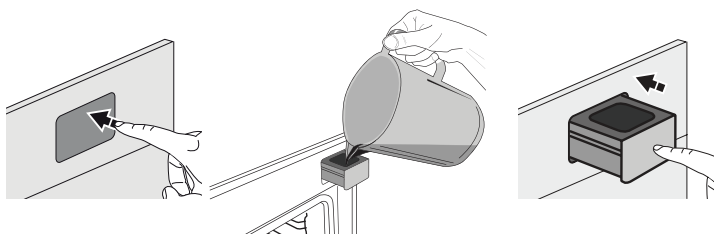
Med vissa My Menu-funktioner är det möjligt att justera tillagningsnivån.



Vid uppmaning trycker du på + eller — för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på ☒ eller ☐ för att bekräfta och starta funktionen. På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att med vissa My Menu-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) och hög (1).

ÅNGKOKNING

Genom att välja funktionen "Varmluft + Ånga/Endast ånga", eller ett av de åtskilliga My Menu-specifika recepten är det möjligt att tillaga vilken sorts mat som helst med hjälp av ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom mat jämfört med endast varmluft som är typisk för över-/undervärmefunktioner: detta minskar tillagningstider, stänger in matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt delikata resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens gång måste luckan hållas stängd. För att hålla igång ångtillagningen kommer du behöva fylla på tanken som finns inne i ugnen genom att använda lådan på kontrollpanelen. När du ser uppmaningarna "TILLSÄTT VATTEN" eller "FYLL LÅDA" på displayen, öppna lådan genom att trycka på den lätt. Häll i långsamt lite dricksvatten tills displayen visar "TANKEN FULL". Tanken rymmer maximalt cirka 1,5 liter.



Du behöver endast tillsätta vatten när tanken inte kommer vara tillräckligt full för att slutföra tillagningen.

Undvik att fylla tanken när ugnen är avstängd eller före displayen uppmanar dig att göra det.

3. STARTA 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.

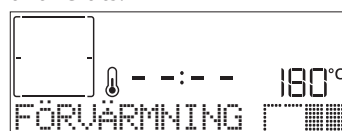
Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.

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

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 och att maten ska tillsättas. 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/VÄND PÅ ELLER KONTROLLERA MATEN

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmingselementen avaktiveras.

För att återuppta tillagningen, stäng luckan.

Vissa My Menu-funktioner kräver att maten vänds om under tillagning.



En ljudsignal avges och displayen visar den åtgärd som ska utföras. Öppna luckan, utgör åtgärden som visas på displayen, stäng luckan och återuppta sedan tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tillagningstiden återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

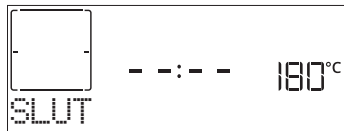


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Stäng luckan och tryck på ☐ för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på ☐ för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

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

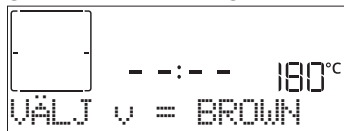


Tryck på för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på för att ange ny tid och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

Ta bort maten och låt ugnen svalna med luckan stängd.

BROWNING (BRYNING)

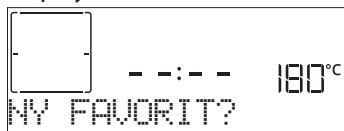
Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på om du önskar starta en fem minuters bryningscykel. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ugnens off-knapp.

• MINA FAVORITER

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

• AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO

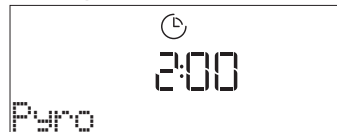
Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats).

Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnsstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är installerad under en spishäll måste du se säkerställa att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs. Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder

den pyrolysfunktionen för ett optimalt rengöringsresultat. Vi rekommenderar att bara köra pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

Vrid *väljarratten* på för att "Rengöring" på displayen.

Vrid *justeringsratten* för att välja den önskade cykeln, tryck sedan på för att bekräfta.



Displayen kommer uppmana dig att utföra alla nödvändiga åtgärder för att få de bästa rengöringsresultaten.

Så snart en cykel har valts, om så önskas, vrid på *justeringsratten* för att ställa in sluttiden (startfördröjning), tryck sedan på för att bekräfta. När du utfört samtliga steg trycker du, om det krävs, på för att aktivera rengöringscykeln.

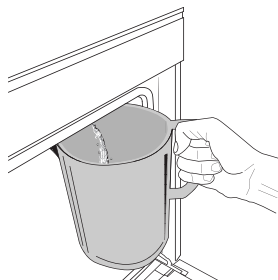
Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, medan luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

Observera: Pyrolytcykeln kan även aktiveras när tanken fylls med vatten.

• TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i tanken med hjälp av tömningsfunktionen. För optimal användning av apparaten är det lämpligt att alltid tömma varje gång ugnen har använts med en ångcykel.



När du väl har valt "Tömning"-funktionen, tryck på och följ de angivna åtgärderna: Öppna luckan och placera en stor kanna under tömningspipen som finns nere till höger på panelen. Så snart som tömningen startat, håll kannan på plats tills tömningen har slutförts. Den genomsnittliga varaktigheten för full tömning är cirka tre minuter.

Vid behov är det möjligt att pausa tömningsprocessen genom att trycka på knappen BACK eller STOP (till exempel om kannan redan skulle vara full av vatten mitt under tömningsprocessen).

Kannan måste rymma minst 2 liter.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT - VÄNLIGEN VÄNTA".

• AVKALKKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du tanken och ångkretsloppet i optimalt skick.

Meddelandet <AVKALKNINGSDAGS> visas på displayen för att påminna dig om att utföra avkalkningsproceduren regelbundet. Avkalkningskravet utlöses av antalet utförda ångtillagningscykler eller ångpannans drifttid sedan den senaste avkalkningscykeln (se tabellen nedan).

MEDDELANDET "AVKALKNINGSDAGS" visas efter	VAD DU SKA GÖRA
15 cykler för ångtillagning	Avkalkning rekommenderas
22 timmar ångtillagning varaktighet	
20 cykler för ångtillagning	Det är inte möjligt att köra en ångcykel förrän en avkalkningscykel har genomförts
30 timmar ångtillagning varaktighet	

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av tanken och den inre ångkretsen.

Genomsnittlig varaktighet på hela funktionen är cirka 180 minuter. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen.

Observera: Funktionen kan pausas men om den avbryts när som helst måste hela avkalkningscykeln upprepas från början.

» **FAS 1: TÖMNING (upp till 3 min.)**

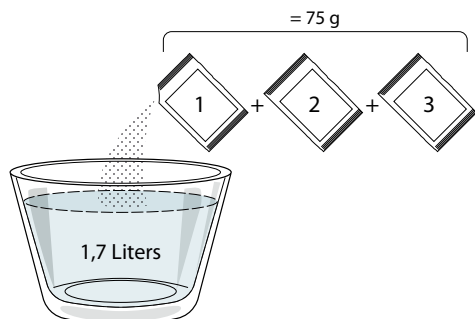
När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER TAPPEN>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT - VÄNLIGEN VÄNTA".

Kannan måste rymma minst 2 liter.

» **FAS 2: AVKALKNING (~120 MIN.)**

När displayen visar <TILLS. 1,7 L LÖSNING>, häll avkalkningslösningen i lådan. För bästa resultat rekommenderar vi att du förbereder avkalkningslösningen och lägger till 3 påsar (motsvarande 75 g) av den specifika WPRO-avkalkningen för ugn i 1,7 liter rumstempererat dricksvatten.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas är klar kommer en akustisk återkoppling att spelas upp och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

» **FAS 3: TÖMNING (upp till 3 min.)**

När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER TAPPEN>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.

» **FAS 4: SKÖLJER (~20 min.)**

För att rengöra tanken och ångkretsen måste en sköljningscykel utföras.

När displayen visar <TILLSÄTT VATTEN FÖR SKÖLJNING>, häll dricksvatten i lådan tills displayen visar "TANKEN FULL" och tryck sedan på för att starta den första sköljningen.

» **FAS 5: TÖMNING (upp till 3 min.)**

» **FAS 6: SKÖLJER (~20 min.)**

» **FAS 7: TÖMNING (upp till 3 min.)**

» **FAS 8: SKÖLJER (~20 min.)**

» **FAS 9: TÖMNING (upp till 3 min.)**

Efter den senaste tömningsprocessen trycker du på OK för att slutföra avkalkningen.

När avkalkningsproceduren är klar är det möjligt att använda alla ångfunktioner.

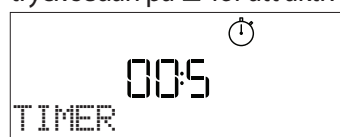
*WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. Var god och följ anvisningarna på förpackningen. Kontakta kundservice eller www.bauknecht.eu för beställningar eller information

Bauknecht kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.

.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.

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Tryck på + eller - för att ändra den inställda tiden på timern. Tryck på << eller för att stänga av timern när som helst.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

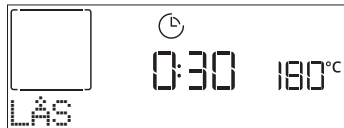
Tryck på för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

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

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen 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

Livsmedelskategorier		Nivå och tillbehör		Mängd	Matlagningstips	
BAKADE	HUVUDRÄTTER	Lasagne	2 	0,5-3 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering	
		Pajer	2 	0,8-1,2 kg	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll bakverket enligt ditt favoritrecept	
		Grönsaker - fyllda	3 	0,1 - 0,5 kg per styck	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak	
	PIZZA & BRÖD	Bullar	3 		60 - 150 g vardera	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
		Formbakad limpa	2 		400 - 600 g vardera	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
		Stora bröd	2 		0,7-2,0 kg	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
		Baguetter	3 		200 - 300 g vardera	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
		Tunn pizza	2 		rund - bricka	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa genom att använda den dedikerade ugnsfunktionen. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka
		Pan pizza	2 		rund - bricka	
		Pizza - fryst	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 		1 - 4 lager	Ta ut ur förpackningen
	KAKOR & BAKVERK	Sockerkaka i form	2 		0,5-1,2 kg	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
		Kakor	3 		0,2-0,6 kg	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och forma den som du önskar. Lägg ut kakorna på en bakplåt
		Petit-choux	3 		1 bricka	Fördela jämnt på bakplåten. Låt svalna före användning
		Tarteletter	3 		0,4-1,6 kg	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och lägg in den i en form. Fyll med marmelad och sätt in den i ugnen
		Äppelstrudel	3 		0,4-1,6 kg	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Sätt lite smöt i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna
		Fruktpaj	2 		0,5-2 kg	Fyll en pajform med degen och strössla ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel

TILLBEHÖR

Galler

Ugnsfast form eller kakform på galler

Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

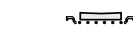
Långpanna/Bakplåt

Långpanna med 500 ml vatten

Livsmedelskategorier		Nivå och tillbehör	Mängd	Matlagningstips	
UGNSSTEKA	KÖTT	Oxkött-ugnsstek	 3	0,6-2 kg	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Fläskkött - stek	 3	0,6-2,5 kg	
		Kyckling - hel	 2	0,6-3 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
	SIDORÄTT	Ugnsstekta grönsaker	 3	0,5-1,5 kg	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Potatis	 3	0,5-1,5 kg	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
GRILLA	KÖTT	Hamburgare	 5  4	1,5 - 3 cm	Pensla med olja och salta före tillagning
		Korv	 5  4	1,5 - 4 cm	Fördela jämnt på ugnsgallret. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker
		Grillspett	 5  4	1 galler	Pensla med olja och salta före tillagning
		Filéer & bröst	 5  4	1 - 5 cm	
	FISK	Filéer	 3  2	0,5 - 3 cm	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Filéer-frusna	 3  2	0,5 - 3 cm	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
	SIDORÄTT	Tomater	 3	1 bricka	Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja
		Paprika	 3	1 bricka	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Beströ med ost för att få en perfekt bryning
		Broccoligratäng	 3	1 bricka	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering
		Blomkålsgratäng	 3	1 bricka	
		Gratinerade grönsaker	3	1 bricka	

TILLBEHÖR


 Galler


 Ugnsfast form eller
 kakform på galler


 Långpanna/bakplåt
 eller ugnsfast form på galler


 Långpanna/Bakplåt


 Långpanna med
 500 ml vatten



TILLAGNINGSTABELL FÖR VARMLUFT + ÅNGA

RECEPT	ÅNG NIVÅ	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegskaka	LÅG	Ja	140 - 150	35 - 55	 3
Små bakverk	LÅG	Ja	160 - 170	30 - 40	 3
Tärtor	LÅG	Ja	170 - 180	40-60	 2
Sockerkaka	LÅG	Ja	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	LÅG	Ja	200-220	20-40	 3
Brödlimpa	LÅG	Ja	170 -180	70 - 100	 3
Småbröd	LÅG	Ja	200-220	30 - 50	 3
Baguette	LÅG	Ja	200-220	30 - 50	 3
Ugnsstek potatis	MEDEL	Ja	200-220	50-70	 3
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	MEDEL	Ja	180-200	60 - 100	 3
Kalv / Nötkött / fläsk, (delar)	MEDEL	Ja	160-180	60-80	 3
Rostbiff, blodig 1 kg	MEDEL	Ja	200-220	40 - 50	 3
Rostbiff, blodig 2 kg	MEDEL	Ja	200	55 - 65	 3
Lammlägg	MEDEL	Ja	180-200	65 - 75	 3
Stuvning med fläsklägg	MEDEL	Ja	160-180	85 - 100	 3
Kyckling/pärlehöna/anka 1-1,5 kg	MEDEL	Ja	200-220	50-70	 3
Kyckling / pärlhöna / anka, (delar)	MEDEL	Ja	200-220	55 - 65	 3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	MEDEL	Ja	180-200	25 - 40	 3
Fiskfilé	HÖG	Ja	180-200	15 - 30	 3

TILLBEHÖR


Galler


Ugnsfast form eller
kakform på galler


Långpanna/bakplåt
eller ugnsfast form på galler


Långpanna/Bakplåt


Långpanna med
500 ml vatten

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Tårter med fyllning (cheesecake, äppelstrudel, äppelpaj)		Ja	160-200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kakor / Mördegskaka		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Petit-chouer		Ja	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 / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frost pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Kött- och grönsakspajer (grönsakspaj, pajer)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		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

FUNKTIONER



Över-/underv.



Varmluft



Över/Underv.



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



My Menu



Eco Varmluft

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Brylépudding / Tillagad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nötkött/ Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Fiskgratäng / en papillote (filéer, hel)		Ja	180-200	40-60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Stek		-	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
Lammlägg / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsstek potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	 Kakor	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarteletter	 Tarteletter	Ja	170	50-70	5 4 3 1
Runda pizzor	 Runda pizzor	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / rostade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	 Komplett måltid	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
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
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	3

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

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

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 tårterformar 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.

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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

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

YTTRE YTOR

. Rengör ytorna med en fuktig mikrofibertrasa.
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.

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 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.

. Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

TANK

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra kalkavlagringar med tiden, rekommenderar vi att du använder funktionerna "Avlopp" och "Avkalkning" regelbundet.

Då funktionen "Varmluft + Ånga" inte blivit använd på en lång tid rekommenderar vi starkt att du aktiverar en tillagningscykel med tom ugn genom att du fyller tanken helt.

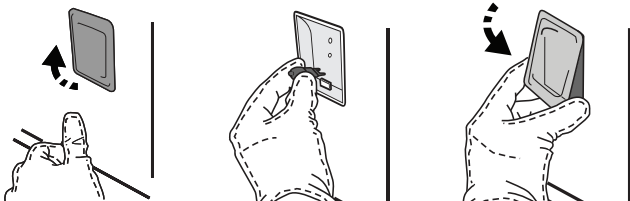
BYTE AV LAMPA

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Ta bort ugnsstegarna.
3. Ta bort lampskyddet.
4. Byt ut lampan.
5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck på det med ett fast tryck ända tills det knäpper fast på plats.
6. Sätt tillbaka ugnsstegarna.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. 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.

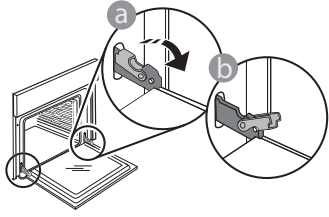
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.

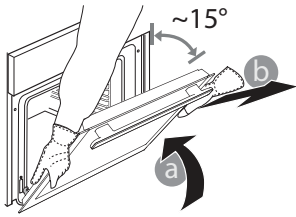


TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

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

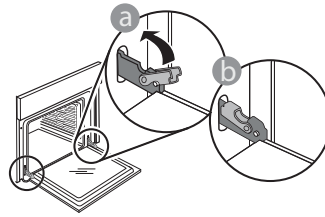


2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna–håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

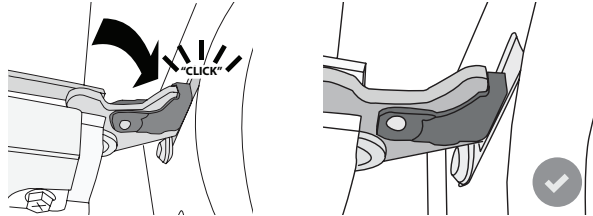


3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

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



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



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

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Ugnsfel.	Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om problemet kvarstår. Välj alternativet FABRIKSÅTERST. via INSTÄLLNINGAR. Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ljuset stängs av.	Ekoläget är aktivt.	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Strömmen hemma försvinner.	Fel effektinställning.	Verifiera att ditt hemmaelnät har ett nominellt värde på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.
Ånga lämnar lådan under tillagningen.	Låg vattennivå i tanken.	Tillsätt ett glas dricksvatten.



Policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation kan hittas genom att:

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

