

DAGLIG INFORMATIONSBOK

TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT-PRODUKT



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

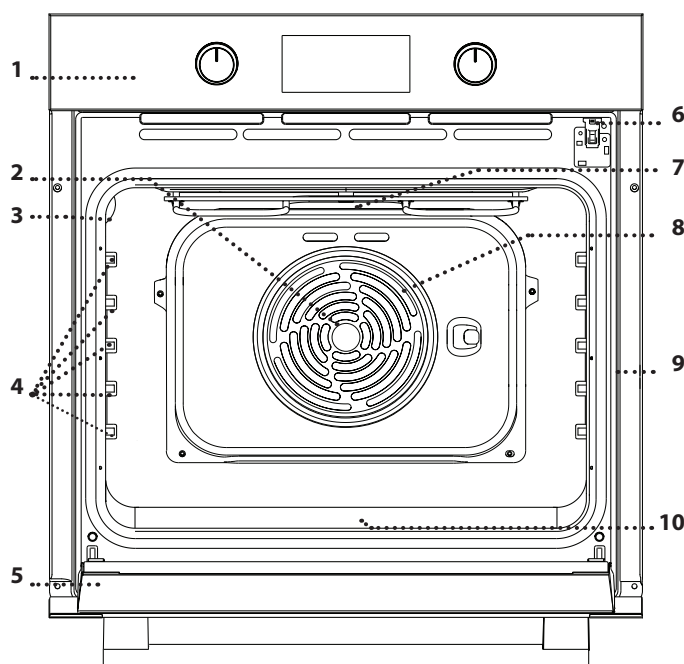


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktionerna och Användning och skötsle genom att besöka vår webbsida docs.bauknecht.eu och följa instruktionerna på baksidan av denna broschyr.



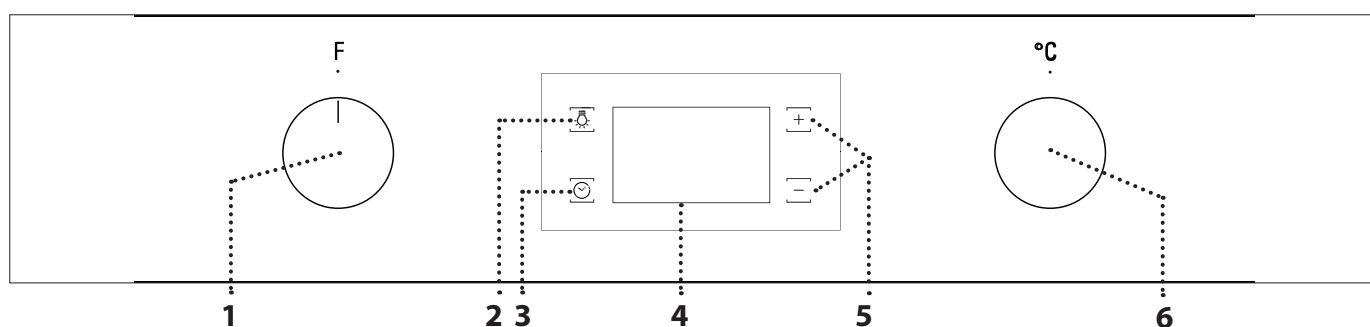
Läs noga igenom Hälsa och säkerhet innan apparaten används

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Skenor för tillbehög (nivån indikeras på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Lucklås (låser luckan när automatisk rengöring pågår och efteråt)
7. Övre värmeelement/grillelement
8. Runt värmeelement (dolt)
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. BELYSNING

När ugnen är avstängd, tryck på knappen för att tända eller släcka ugnslampan.

3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till inställning av tillagningstiden, fördröjd start och timern. För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY

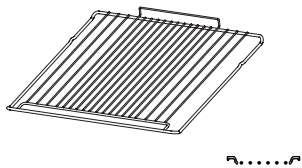
5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningen av tillagningstiden.

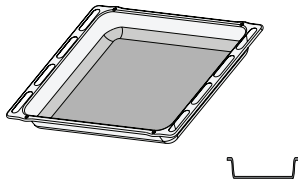
6. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras. Användning av automatiska funktioner .

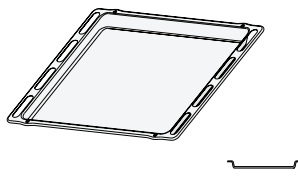
GALLER



LÅNGPANNA



BAKPLÅT



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

• Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det en aning vinklat uppåt och lägga ned den upphöjda sidan (pekande uppåt) först. Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

- Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.
- Det går att ta av sidostegarna för att underlätta rengöring av ugnen: Dra i dem så att de lossnar från deras fästen.

FUNKTIONER

ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

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.

MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du binder upp steken jämnt för att förhindra att den torkar ut för mycket.

PIZZA

Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Det är en bra idé att ända läget på bakplåtarna efter halva tillagningstiden.

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 200 ml kranvatten.

TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

JÄSNING

För att hjälpa söta eller salta degar att jäsa på ett effektivt sätt. Vrid termostatratten till ikonen för att aktivera funktionen.

EKO VARMLUFT

För tillagning av köttbitar och fyllda stekar på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När ECO-funktionen används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas tillfälligt igen genom att trycka på .

BRÖD AUTO

Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för bröd. För bästa resultat följ noga receptet. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

BAKVERK AUTO

Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för kakor. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

AUTOMATISK RENGÖRING

För att ta bort matlagingsstänk med hjälp av en högttemperaturcykel (över 400 °C).

FÖRSTA GÅNGEN

APPARATEN ANVÄNDS

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på  tills ikonen  och de två siffrorna för timmen börjar blinka på displayen.



Använd  eller  för att ställa in timmen och tryck på  för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd  eller  för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta.

Observera: När ikonen  blinkar, till exempel efter ett långvarigt strömavbrott, behöver tiden ställas in igen.

2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad att kunna användas på nivåer över 3 kW ("Hög"): Om du vill använda ugnen med ett eluttag under 2.9 kW ("Låg") måste du ändra inställningarna.

Vrid *väljarratten* till  och vrid sedan tillbaka den till 0. Håll sedan  eller  nedtryckt i fem sekunder.



Ändra inställningen med  eller  och håll sedan  nedtryckt i minst två sekunder för att bekräfta.

3. VÄRMA UPP UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

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

Värm ugnen till 250 °C i cirka en timme, helst med funktionen "Max tillagning". Ugnen ska vara tom när detta görs. 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

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: Displayen tänds och en ljudsignal avges.



2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



Notera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida *termostatratten*.

Funktionen startar inte om *termostatratten* står på . Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

AUTOMATISK

För att starta den automatiska funktionen har du valt ("Bröd" eller "Bakverk"), håll *termostatratten* på läget för automatiska funktioner . För att avsluta tillagningen, vrid *väljarratten* till läget 0.

Observera: Du kan ställa in tillagningens sluttid och en timer.

JÄSNING

För att starta funktionen "Jäsning", vrid *termostatratten* till motsvarande symbol; Om ugnen är inställd på en annan temperatur, startar funktionen inte.

Observera: Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

3. FÖRVÄRMNING

När funktionen startar avges en ljudsignal och en blinkande ikon  på displayen anger att förvärmningsfasen har aktiverats.

När denna fas är klar avges en ljudsignal och den fasta ikonen  på displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

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

. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

TIDSLÄNGD

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd  eller  för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

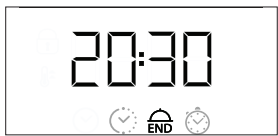
Observera: För att radera den inställda tillagningstiden, tryck på  tills ikonen  börjar blinka på displayen och använd sedan  för att återställa tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en förvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

När tillagningstiden har ställts in kan funktionens start fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på  tills ikonen  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd  eller  för att ställa in önskad sluttid för tillagningen och tryck på  för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



Notera: För att radera inställningen, stäng av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läge "0".

TILLAGNINGENS SLUT

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



Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till läget "0" för att stänga av ugnen.

Observera: Om timern är aktiv kommer displayen att visa "END" alternerande med den återstående tiden.

. STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller programmerar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd.

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd  eller  för att ställa in önskad tid och tryck på  för att bekräfta.

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

Anmärkningar: För att radera timern, håll  intryckt tills ikonen  börjar blinka, använd sedan  för att återställa tiden till "00:00".

. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYROLYSRENGÖRING

Rör inte vid ugnen under pyrorengöringen.

Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrorengöringen (tills rummet har vädrats).

Ta bort alla tillbehör - inklusive sidohyllor - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen. För optimal rengöring, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi rekommenderar att bara köra pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen, vrid *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen .

Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan inuti ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till slutet, alternerande med "Pyrolysurengöring".



Notera: Det är endast möjligt att programmera avslutningstiden för den här funktionen. Varaktigheten är automatiskt inställd på 120 minuter.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter att ha kört pyrolysurengöringen.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	160–180	30–90	2/3
		Ja	160–180	30–90	4 1
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160–200	35–90	2
		Ja	160–200	40–90	4 2
Småkakor		Ja	160–180	20–45	3
		Ja	150–170	20–45	4 2
		Ja	150–170	20–45	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180 - 210	30–40	3
		Ja	180–200	35–45	4 2
		Ja	180–200	35–45	5 3 1
Marängar		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140–200	4 2
		Ja	90	140–200	5 3 1
Pizza/Bröd		Ja	190–250	15–50	1/2
		Ja	190–250	20–50	4 2
Bröd		-	-	60	2
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 -25	4 2
Pajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180–200	40–55	3
		Ja	180–200	45 - 60	4 2
		Ja	180–200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/mördegsbakning		-	190–200	20–30	3
		-	180–190	20–40	4 2
		-	180–190	20–40	5 3 1

FUNKTIONER	 Över/ undervärme	 Grillelement	 Turbogrill	 Pizza	 Luftcirkulation	 Maxi Cooking	 Bröd auto	 Eko varmluft
TILLBEHÖR	 Galler	 Bakform eller bakplåt på galler	 Långpanna/bakplåt på galler	 Långpanna	 Långpanna med 200 ml vatten	 Bakplåt		

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lasagne/ugnsbakad pasta/cannelloni/brylépudding		Ja	190 - 200	45-65	2
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80-110	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110-150	2
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200-230	50-100	2
Kalkon/gås 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Ugnsstekt hel fisk (filé, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		Ja	180-200	50 - 70	2
Rostat bröd		-	250	2 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		-	250	15 - 30*	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammlägg, fläsklägg		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Ugnsbakad potatis		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Grönsaksgratäng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kött och potatis		Ja	190-200	45 - 100***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Grillat kött / Fyllda ugnsstekta stekar		-	170 - 180	100 - 150	2

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

* Vänd maten efter halva tiden.

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

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

Ladda ner handboken Användning och skötsel från docs.bauknecht.eu för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatufärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

FUNKTIONER								
	Över/ undervärme	Grillelement	Turbogrill	Pizza	Luftcirkulation	Maxi Cooking	Bröd auto	Eko varmluft
TILLBEHÖR								
	Galler	Bakform eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt på galler	Långpanna	Långpanna med 200 ml vatten	Bakplåt		

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



Ladda ner Användar- och Skötselhandboken från
docs.bauknecht.eu för ytterligare information

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort apparaten från elnätet.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

. Rengör ytorna med en fuktig mikrofiberduk. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Avsluta med en torr trasa.
. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

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 upp 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.

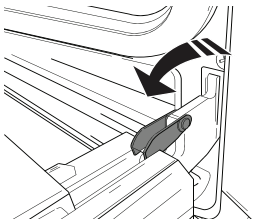
. Om det sätter sig envist smuts på den inre väggarna, rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
. Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
. Dörren kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöringen av glaset .

TILLBEHÖR

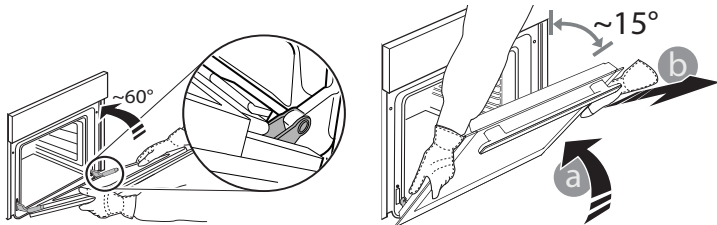
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV 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 (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

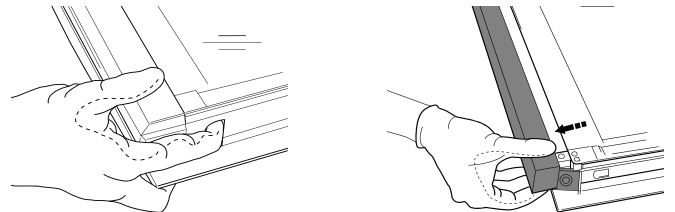
3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att sänka dem helt.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

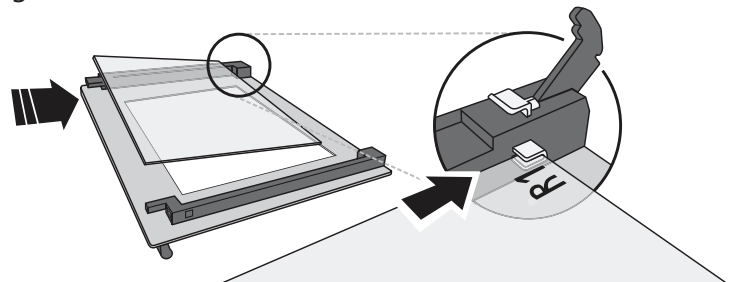
KLICKA FÖR ATT RENGÖRA - RENGÖRING AV GLASET

1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



2. Lyft upp och håll glasrutorna stadigt med båda händerna, ta bort dem och lägg ner dem på en mjuk yta innan du rengör dem.

3. Montera först mellanglas (märkt med "1R") innan den inre glasrutan monteras. För att sätta tillbaka glasrutorna korrekt, kontrollera att märket "R" är synligt i det vänstra hörnet. Sätt först insert i glasets långsida som är märkt med "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats. Gör på samma sätt för båda glasrutorna.



4. Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

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	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".

GODA RÅD



Ladda ner Användar- och Skötselhandboken från
docs.bauknecht.eu för ytterligare information

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

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen "VARMLUFT" kan du tillaga olika sorters mat som kräver samma temperatur samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

FUNKTIONEN BRÖD AUTO

För bästa resultat ska du följa instruktionerna noga och använda följande recept för 1000 g deg: 600 g mjöl, 360 g vatten, 11 g salt, 25 g färsk jäst (eller två paket jästpulver).

För optimalisk jäsning, låt jäsna i ungefär 90 minuter i rumstemperatur eller 60 minuter i ugnen genom att använda funktionen "Jäsning".

Placera degen in i den (kalla) ugnen, häll 100 ml kallt dricksvatten på ugnsbottnet och aktivera funktionen "Bröd auto". Lämna efter bakningen degen på ett galler tills den har kallnat helt.

PRODUKTBLAD

Produktbladet med energidata för denna apparat kan laddas ner från vår webbsida **docs.bauknecht.eu**

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

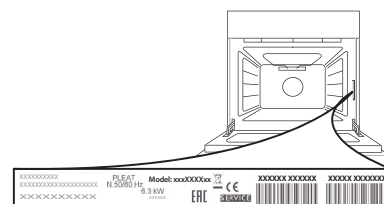
> Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbsida **docs.bauknecht.eu** (du kan använda denna QR-kod) genom att ange produktkoden.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011322803

Tryckt i Italien