

DAGLIG INFORMATIONSBOK



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT PRODUKT

För att få mer omfattande hjälp och stöd, vänligen registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register

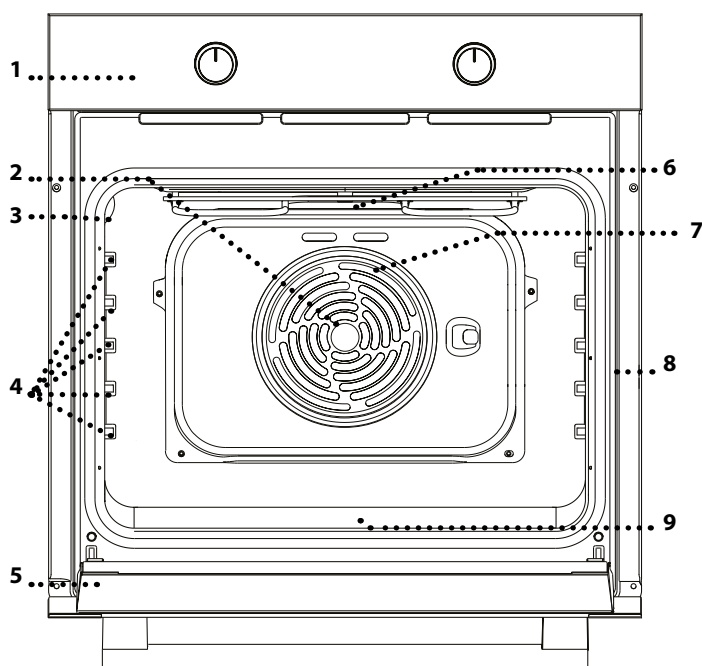


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår webbsida docs.bauknecht.eu och följa instruktionerna på baksidan av denna broschyr.



Innan apparaten används ska man noga läsa igenom Hälsa och säkerhet.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Sidostegar
(nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Runt värmeelement
(dolt)
8. Typskylt
(ska inte tas bort)
9. Undre värmeelement
(dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT

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

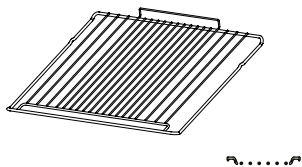
2. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur när de valda funktionerna aktiveras.

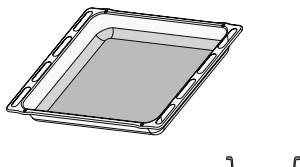
3. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVARMNING

Tänds under uppvärmningsfasen.
Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

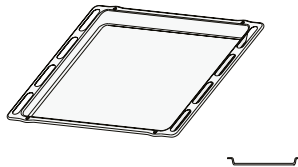
GALLER



LÅNGPANNA



BAKPLÅT



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår 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 sidostegarna så långt in som möjligt.

. De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.
• Det går att ta av sidostegarna för att underlätta rengöring av ugnen: Dra i dem så att de lossnar från deras fästen.

FUNKTIONER



AV

För att stänga av ugnen.



BELYSNING

För att tända belysningen i ugnsutrymmet.



ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.



ÖVER/UNDERV. & FLÄKT

För att grädda tårter med flytande fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning.



GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: 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 använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



TINAR UPP

För att tina frysta matvaror snabbare.



UNDERVÄRME

Används för att bryna rättens undersida. Denna funktion rekommenderas också för långkok, för att slutföra tillagning av saftiga rätter och för att göra såser tjockare.



VARMLUFT

För tillagning av olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.



BRÖD

Används för att baka bröd av olika typ och storlek. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.

FÖRSTA ANVÄNDNING

.VÄRM UGNEN

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

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

Värm ugnen till 250 °C i cirka en timme, helst med funktionen "Varmluft". Ugnen ska vara tom när detta görs. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Anmärkning: Vi råder till att lufta rummet efter att ha använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion:

2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

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

För att avbryta funktionen när som helst stänger du av ugnen och vrider *väljarratten* och *termostatratten* till 0 och 0.

3. FÖRVÄRMNING

När funktionen har aktiverats tänds termostatens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.

I slutet av fasen släcks termostatens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: 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.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	150 - 170	30 - 90	
		Ja	160 - 180	30 - 90	 
Tårtor med fyllning (cheese cake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	
		Ja	160 - 200	40 - 90	 
Småkakor		Ja	160 - 180	15 - 35	
		Ja	150 - 170	20 - 45	 
		Ja	150 - 170	20 - 45	  
Petit-chouer		Ja	180 - 200	40 - 60	
		Ja	170 - 190	35 - 50	 
Maränger		Ja	90	150 - 200	
		Ja	90	140 - 200	 
		Ja	90	140 - 200	  
Pizza / Bröd		Ja	220 - 250	10 - 25	
		Ja	200 - 240	20 - 45	 
Småbröd (80 g)		Ja	180 - 200	30 - 45	
Brödlimpa (500 g)		Ja	180	50 - 70	
Bröd		Ja	180 - 200	30 - 80	 
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	230 - 250	10 - 25	 
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	
		Ja	180 - 200	35 - 50	 
		Ja	180 - 200	35 - 50	  
Vol-au-vent / smördegshakning		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	 
		Ja	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / kalv / nöt / fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	

TILLBEHÖR						
	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna / bakplåt / ugnsfast form på galler	Långpanna	Långpanna med 200 ml vatten	Bakplåt

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRM- NING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
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		Ja	180 - 200	150 - 200	2 
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk 0,5 kg (Filé, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5 
Fiskfiléer / skivor		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Rostbiff, blodig 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lammlägg/fläsklägg		-	200	60 - 90 **	3 
Ugnsbakad potatis		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Grönsaksgratäng		-	200 - 220	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  2 
Komplett måltid Fruktpaj (Nivå 5) / Lasagne (Nivå 3) / Kött (Nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 

* 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 certifikatutfärdare
i enlighet med standard IEC 60350-1.

FUNKTIONER						
	Över/undervärme	Grill	Turbogrill	Varmluft	Över/underv.& fläkt	Bröd

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 tårtformar och ugnsfasta plåtar av 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 tillagningstemperatur samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika nivåer. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



Ladda ner handboken Användning och skötsel från
docs.bauknecht.eu för mer information

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar under alla åtgärder.

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.

UTSIDAN

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

INSIDAN

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

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

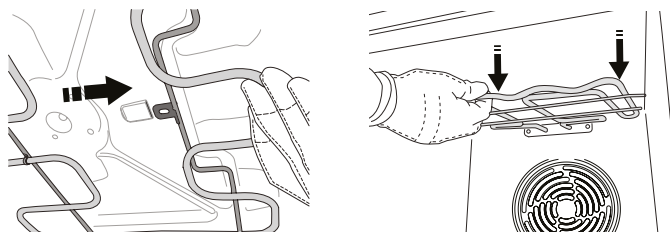
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

TILLBEHÖR

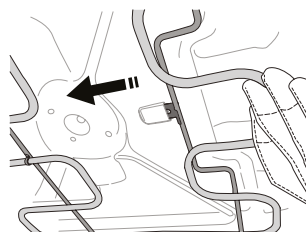
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

SÄNKA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET

1. Ta ut värmeelementet från dess plats och sänk det sedan.

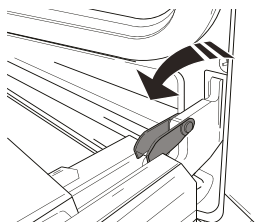


2. För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.



TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

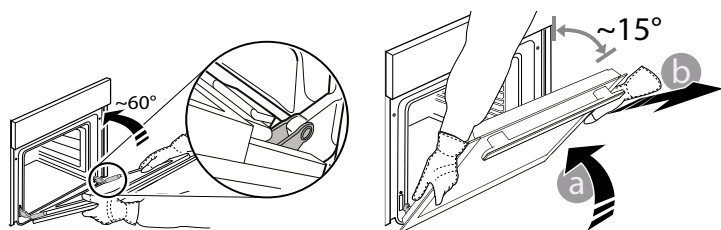
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



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 (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

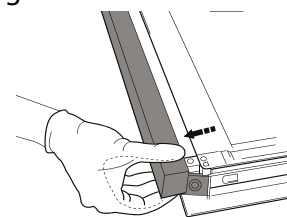
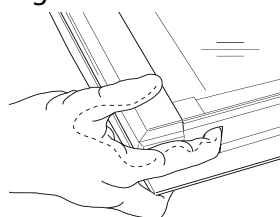
3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, ställa in gångjärnens krokar i höjd med fästena och säkra den övre delen på fästet.

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.

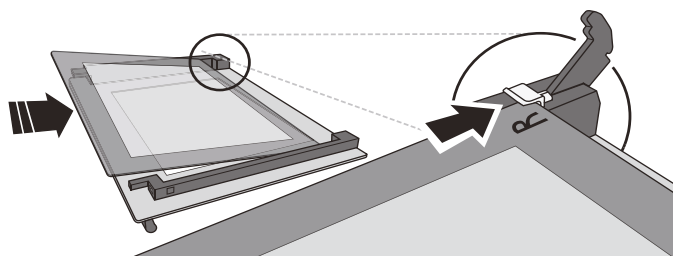
KLICKA & RENGÖR - RENGÖRING AV GLASET

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 stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.

3. För att sätta tillbaka det inre glaset korrekt, försäkra dig om att du kan se "R" i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida som indikeras av "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats.



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	Åtgärd
Ugnen fungerar inte	Strömbavbrott Frånkopplad från 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

PRODUKTBLAD

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Produktbladet med energidata för denna apparat kan laddas ner från vår webbsida **docs.bauknecht.eu**

HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

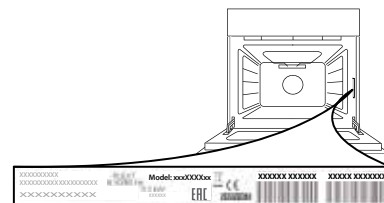
>  Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbsida **docs.bauknecht.eu** (du kan använda denna QR-kod) genom att ange produktkoden.

> 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.



400010920829

Tryckt i Italien