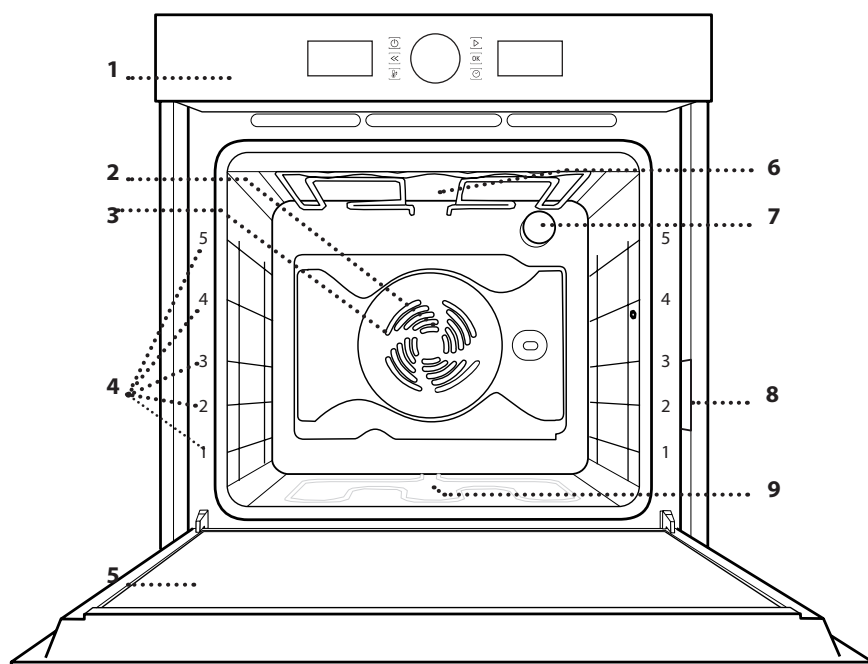



**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT  
PRODUKT**

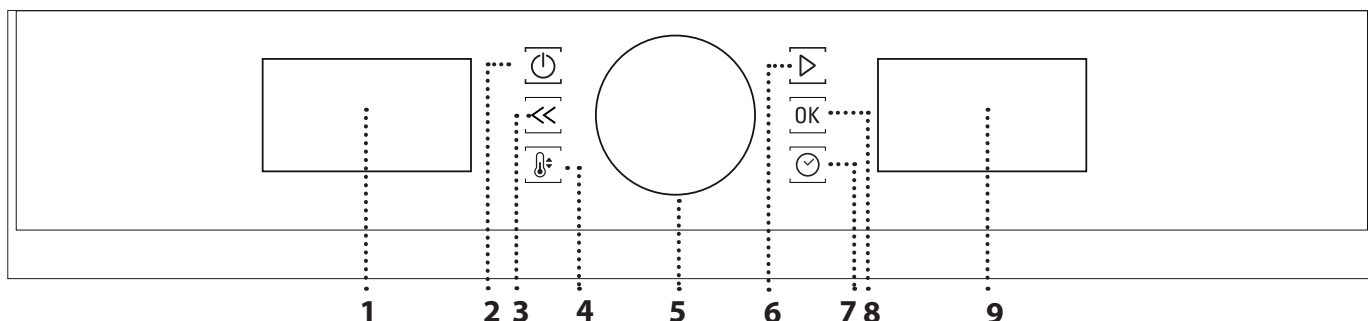
Registrér venligst dit produkt på  
[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register), for at modtage en mere  
komplet assistance



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet  
tages i brug.

**PRODUKTBEKRIVELSE**


1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme  
(ikke synligt)
4. Sidegitre  
(niveauet vises foran på ovnen)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Identifikationskilt  
(må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement  
(ikke synligt)

**BETJENINGSPANEL**

**1. VENSTRE DISPLAY**
**2. TÆND/SLUK**

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og når som helst stoppe en aktiv funktion.

**3. TILBAGE**

Bruges til at vende tilbage til den forrige menu.

**4. TEMPERATUR**

Til indstilling af temperaturen.

**5. DREJEKNAP**

Bruges til at markere emner i menuerne og til at ændre eller justere en funktions indstillinger.

**6. START**

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

**7. KLOKESLÆT**

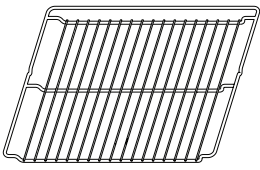
Bruges til at indstille eller ændre klokkeslættet og til at justere tilberedningstiden.

**8. BEKRÆFT**

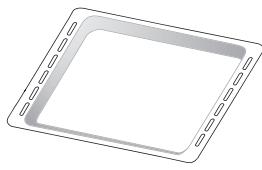
Bruges til at bekræfte et markeret emne eller en funktions indstillinger.

**9. HØJRE DISPLAY**

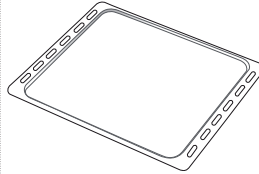
## RIST



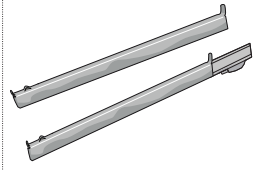
## DRYPPEBAKKE \*



## BRADEPANDE \*



## GLIDESKINNER \*



Antallet og typerne af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

### ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

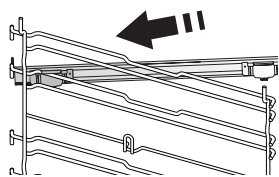
### AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

• **Skinnerne tages ud ved at fjerne fæsteskrue** (om forudset) i begge sider ved hjælp af en mønt eller et redskab. Løft herefter skinnen og tag de nedre komponenter ud af deres sæde: nu kan du tage skinnerne ud.

• **For at isætte skinnerne igen**, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje. Skru fæsteskrue i igen.

### MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Bemærk: Glideskinnerne kan eventuelt allerede være monteret på skinnerne: for at fjerne dem, skal man trække udad, efter først at have frigjort den nederste klips. Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

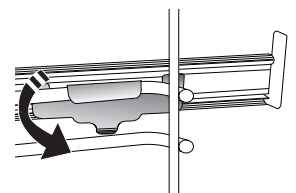


Fastgør glideskinnens øverste klemme til skinnen, og skub den så langt, den kan. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.

Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sætte den på plads.

Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.

Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.



	<b>OVER-/UNDERVARME</b> Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
	<b>GRILL</b> Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Anbring bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml vand.
	<b>VARMLUFT</b> Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.
	<b>VARMLUFTSBAGNING</b> Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld eller tilberedning af fyldte grønsager på kun én ribbe. Denne funktion bruger mild, intermitterende luftcirkulation for at forebygge, at maden bliver for tør.

## A AUTOMATISKE FUNKTIONER

	<b>A GRYDERET</b> Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.
	<b>A KØD</b> Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til kød. Denne funktion aktiverer jævnlige blæseren ved lav hastighed, for at undgå at kødet bliver for tørt.
	<b>A MAXI COOKING (MAXI TILBEREDNING)</b> Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
	<b>A BRØD</b> Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer brød.
	<b>A PIZZA</b> Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer pizza.
	<b>A BAGVÆRK OG KAGER</b> Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer af kager.

## SPECIALFUNKTIONER

	<b>HURTIG FORVARME</b> Til hurtig forvarmning af ovnen. Når forvarmningen er færdig, vil ovnen automatisk vælge funktionen "Over-/undervarme". Vent indtil forvarmningen er færdig, før du stiller maden i ovnen.
	<b>TURBO GRILL</b> Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbebakke til at opsamle saften fra kødet: Anbring bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml vand. Drejespiddet (hvis det findes) kan anvendes til denne funktion.
	<b>ØKO-VARMLUFT*</b> Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Når denne funktion er i brug, er ØKO-lampen slukket under hele tilberedningen, men kan tændes midlertidigt igen ved at trykke på knappen OK. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
	<b>HOLD VARM</b> Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.
	<b>DEJHÆVNING</b> Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet.
	<b>AUTOMATISK RENGØRING - PYRO</b> Til eliminering af rester fra tilberedningen med en ekstra høj temperaturcyklus. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: en komplet funktion (PYRO) og en reduceret funktion (ØKO). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

\* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65 / 2014

# FØRSTEGANGSBRUG

## 1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet.



Timernes to cifre begynder at blinke: Drej på justeringsknappen, for at indstille timetallet, og tryk på **OK**, for at bekræfte.



Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej på justeringsknappen, for at indstille minuttallet, og tryk på **OK**, for at bekræfte.

Bemærk: Tryk og hold **⏻** trykket i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt. Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

## 2. INDSTILLINGER

Om nødvendigt kan man ændre defaultmåleenhederne, temperatur (°C) og mærkestrøm (16 A).

Tryk og hold **⏻** trykket, for slukket ovn, i mindst 5 sekunder.



Drej på knappen, for at vælge måleenheden, og tryk så på **OK**, for at bekræfte.



Drej på vælgeknappen, for at vælge strømforbruget, og tryk så på **OK**, for at bekræfte.

Bemærk: Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 A).

## 3. VARM OVNING


En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.


Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/Underv.").

Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt. Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.


# DAGLIG BRUG

## 1. VÆLG EN FUNKTION


Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet. Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen.

Drej på knappen, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på .



Man kan vælge en underfunktion (om forudset), ved at vælge hovedfunktionen og herefter trykke på , for at bekræfte og fortsætte til funktionsmenuen.



Drej på knappen, for at se de disponible underfunktioner på displayet til højre. Markér en og tryk på , for at bekræfte.


## 2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.


### TEMPERATUR/GRILLNIVEAU



Drej, når °C/°F ikonet blinker på displayet, på knappen for at ændre værdien, og tryk herefter på  for at bekræfte og fortsætte med indstillingerne af alle de værdier, som kan reguleres.



Man kan også indstille grillniveauet (3 = højt, 2 = medium, 1 = lavt) på samme tid.






Bemærk: Når funktionen er blevet aktiveret, kan man ændre temperaturen eller grillniveauet ved at trykke på , eller ved at dreje direkte på *knappen*.

### VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, anvendes justeringsknappen til at indstille tilberedningens varighed, og tryk så på  for at bekræfte.


Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og aktivere funktionen. I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Drej på *knappen*, for at ændre tiden, og tryk herefter på , for at bekræfte.

### INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID UDSKUDET START

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. Hvis det er muligt at ændre sluttiden vil displayet vise tidspunktet, som funktionen er indstillet til at afslutte på, mens ikonet  blinker.






Drej om nødvendigt på *knappen*, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på , for at bekræfte og aktivere funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.





Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase. Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

Under ventetiden kan knappen anvendes til at justere den programmerede sluttid.

Tryk på  eller , for at ændre indstillingen af temperatur og tilberedningstid: Tryk på , for at bekræfte, når du er færdig.

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

### 3. AKTIVER FUNKTIONEN

Tryk på , for at aktivere funktionen, når værdierne stemmer overens med de ønskede indstillinger. Tryk og hold  trykket, for når som helst at stoppe den aktive funktion.

### 4. FORVARMNING

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.



Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på .

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pause den. Tilberedningens indstillede varighed inkluderer ikke forvarmning.

Man kan altid ændre ovnens temperaturindstilling ved hjælp af *justeringsknappen*.

### 5. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

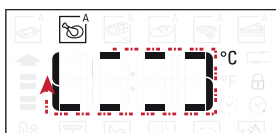


Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på knappen, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

### . AUTOMATISKE FUNKTIONER

#### TEMPERATURGENOPRETTELSE

Hvis temperaturen i ovnen falder under en tilberedningscyklus, fordi lågen er blevet åbnet, aktiveres der automatisk en specialfunktion, for at genetablere den oprindelige temperatur. Mens temperaturen genetableres, vises der en "slange" animation på displayet, indtil den indstillede temperatur er oparbejdet.



Under en programmeret tilberedningscyklus forlænges tilberedningstiden, i henhold til hvor længe lågen stod åben, for at sikre det bedste resultat.

### . SPECIALFUNKTIONER

#### AUTOMATISK RENGØRING - PYRO

**Rør ikke ved ovnen under Pyro-cyklussen.**

**Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyro-cyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).**


**Fjern alt tilbehør fra ovnen, før du aktiverer pyro-funktionen .**



Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensingscyklussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger Pyro-funktionen.

Kør kun pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Tag adgang til specialfunktioner  og drej på knappen, for at vælge  fra menuen. Tryk herefter på  for at bekræfte markeringen.

Tryk på , for at straks at aktivere rengøringscyklussen, eller drej på knappen, for at vælge den korte cyklus (ØKO).


Tryk på , for straks at starte rengøringscyklussen, eller tryk på , for at indstille sluttid/udskudt start.

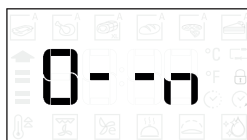
Lågen låses automatisk ved starten af rengøringscyklussen.

Ovnens låge kan ikke åbnes, når pyrolyserengøringen er i gang. Den forbliver låst, indtil temperaturen har nået et acceptabelt niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles.


### . NØGLELÅS

Tryk og hold  trykket i mindst 5 sekunder, for at blokere tastaturet.



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen altid slås fra ved at trykke og holde knappen  trykket.

## SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

## SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

"Varmluft"-funktionen giver dig mulighed for at tilberede forskellige madvarer samtidigt (som f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber.

Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

## KØD

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

- Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en dryppebakke, fyldt med 200 ml drikkevand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

## DESSERT

Tilbered desserter med den konventionelle funktion på én ribbe.

Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal funktionen "Forced Air" anvendes, og bradepanderne skal anbringes på forskellige riste for at lette cirkulationen af varm luft.

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Anvend funktionen "Varmluftsbagning", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fylDET kommes på.


































## PIZZA

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

## DEJHÆVNING

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning med denne funktion varer ca. en tredjedel mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20 - 25°C). Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR		
Kager med hævemiddel		-	160 - 180	30 - 90	2/3		
		Ja	160 - 180	30 - 90	4	1	
Kage med fyld (ostekage, strudel, frugttærte)		-	160 - 200	30 - 85	3		
		Ja	160 - 200	35 - 90	4	1	
Småkager / Tarteletter		-	170 - 180	15 - 45	3		
		Ja	160 - 170	20 - 45	4	1	
		Ja	160 - 170	20 - 45***	5	3	1
Vandbakkelse		—	180 - 200	30 - 40	3		
		Ja	180 - 190	35 - 45	4	1	
		Ja	180 - 190	35 - 45***	5	3	1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3		
		Ja	90	130 - 150	4	1	
		Ja	90	140 - 160***	5	3	1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2		
		Ja	220 - 240	20 - 40	4	1	
		Ja	220 - 240	25 - 50***	5	3	1
Formbrød 0,5 kg		-	180 - 200	50 - 70	2		
Rundstykker		-	180 - 200	30 - 50	2		
Brød		Ja	180 - 200	30 - 60	4	1	
Frossen pizza		-	250	10 - 15	2		
		Ja	250	10 - 15	4	1	
Salte kager (grønsagstærte, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2		
		Ja	180 - 190	45 - 60	4	1	
		Ja	180 - 190	45 - 70***	5	3	1
Voulevant/butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3		
		Ja	180 - 190	20 - 40	4	1	
		Ja	180 - 190	20 - 40***	5	3	1
Lasagne/soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3		
Pastaretter/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3		
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3		
Flæsketeg med svær 2 kg		-	170	110 - 150	2		
Kylling / kanin / and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3		
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2		



OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR		
Indbagt fisk, hel (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60			
Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60			
Ristet brød		-	3 (Høj)	3 - 6			
Fiskefiletter/slices		-	2 (Middel)	20 - 30*			
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	2- 3 (medium - høj)	15 -30*			
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Middel)	55 - 70**			
Oksesteg, rød 1 kg		-	2 (Middel)	35 - 50**			
Lammekølle/skank		-	2 (Middel)	60 - 90**			
Ovnstegte kartofler		-	2 (Middel)	35 - 55 **			
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25			
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ***			
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 ***			
Fisk og grønsager		Ja	180	30 - 50 ***			
Fuldt måltid: Frugtterne (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 ***			
Farserede stege		-	200	80 - 120 ***			
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 ***			

\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

\*\* Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

\*\*\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter efter behov.

[www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra **docs.bauknecht.eu** med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1

MANUELLE FUNKTIONER	Over-/undervarme 	Grill 	Turbo Grill 	Varmluft 	Varmluftsbagning 	Øko-varmluft 
AUTOMATISKE FUNKTIONER	Gryderet 	Kød 	Maxi Cooking 	Brød 	Pizza 	Bagværk og kager 
TILBEHØR	Rist 	Bageplade eller kageform på risten 	Dryppebakke / kagefad / bageplade på rist 	Dryppebakke 	Dryppebakke med 500 ml vand 	Bageplade 

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) for at indhente yderligere oplysninger

**Sørg for, at apparatet er koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring. Anvend ikke damprensere.**

**Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.**

**Brug beskyttelseshandsker under alle procedurer. Tag stikket ud af stikkontakten.**

## UDVENDIGE OVERFLADER

. Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiber klud. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede.

Tør efter med en tør klud.

. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

## INDVENDIGE OVERFLADER

• Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føde rester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold

væk med en klud eller en svamp.

• Hvis der er fastbrændt snavs på ovnens indvendige flader, bør man køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater.

• . Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnlågen.

• Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden [www](https://www.bauknecht.eu) .

## TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

## RENGØRING AF OVNRUMMET MED PYROLYSECYKLUS

**Rør ikke ved ovnen under Pyro-cyklussen.**

**Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter pyrolysecyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).**

Denne funktion sætter dig i stand til at fjerne stænk fra tilberedningen vha. en høj temperatur. Ved denne temperatur bliver madrester til aflejringer, som nemt kan tørres af med en fugtig svamp, når ovnen er kølet af.

Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger Pyro-funktionen.

Ovnen har to forskellige pyrolyserengøringsfunktioner:

Standardcyklussen (PYRO) giver en grundig rengøring, hvis ovnen er meget snavset, mens den økonomiske cyklus (ØKO) er kortere og forbruger mindre energi end standardcyklussen. Det gør den velegnet til brug med jævne mellemrum.

Kør kun pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Bemærk: Ovnens låge kan ikke åbnes, når pyrolyserengøringen er i gang. Den forbliver låst, indtil temperaturen har nået et acceptabelt niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

**1. Tag stikket ud af stikkontakten.**

**2. Skru lampeglasset af, udskift pæren og skru lampeglasset på igen.**

**3. Sæt stikket i stikkontakten igen.**

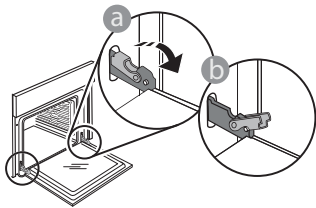
Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer på 20-40W/230 V af typen G9, T300°C.

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærene kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

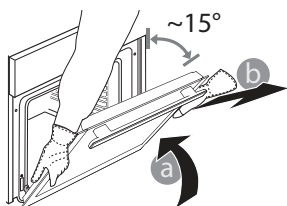
- Rør ikke ved pærene med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

**1.** For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

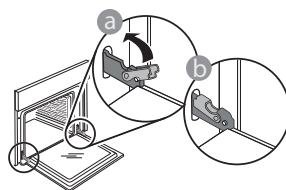


**2.** Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

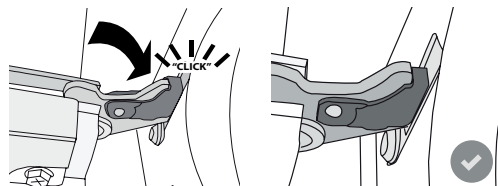


**3.** Flyt lågen hen imod ovnen og lad hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgør den øverste del på lejet for at montere lågen igen.

**4.** Sænk lågen, og åben den derefter helt op. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæstelementerne er i den korrekte position.



**5.** Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.

# FEJLFINDING



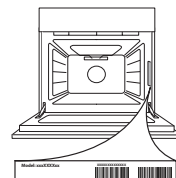
Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) for at indhente yderligere oplysninger

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Lågen er blokeret.	Fejl i lågens lås. Rengøringscyklus i gang.	Sluk for ovnen, og tænd den igen for at se, om fejlen vedvarer. Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Softwareproblem.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".



Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)
- Ved hjælp af QR Code
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



**Bauknecht**



400011616674