

DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.bauknecht.eu/register

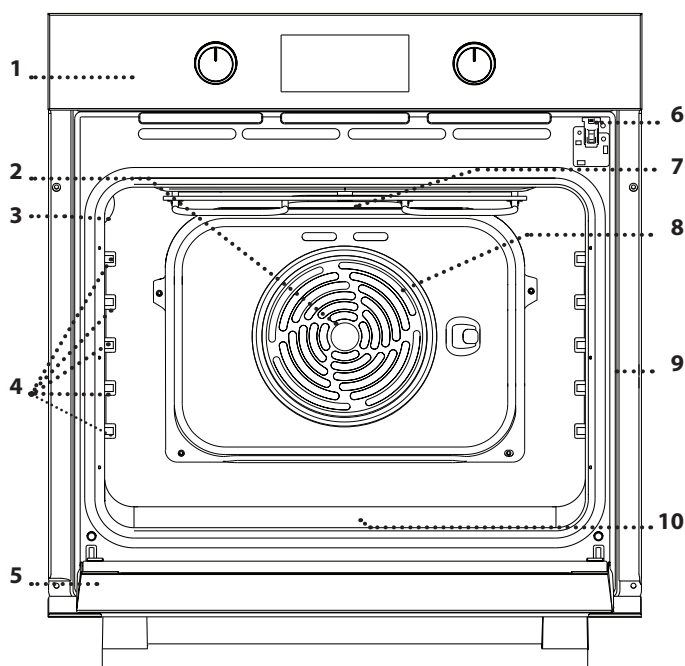


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.bauknecht.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



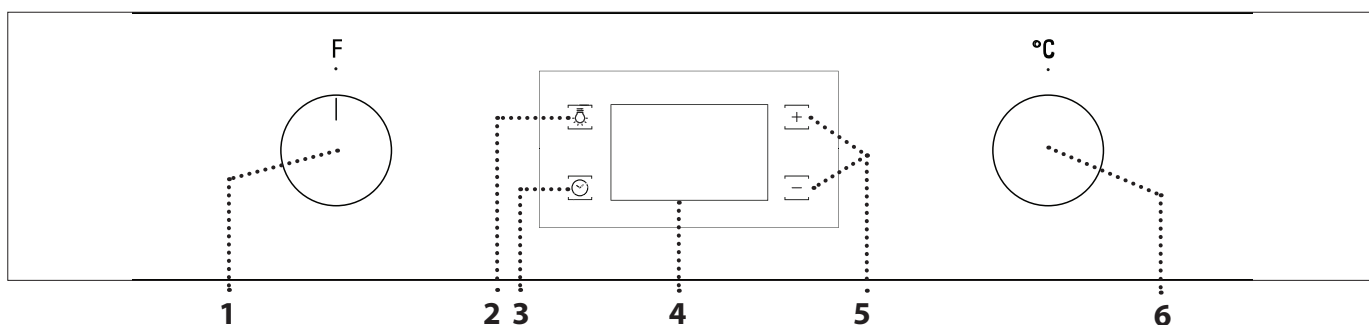
Før man anvender apparatet, skal man læse sikkerhedsanvisningerne grundigt

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Glideskinner til tilbehør (niveauet vises på væggen i ovnrummet)
5. Ovnlåge
6. Lågens lås (låser lågen under og efter den automatiske rengøring)
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

2. LYS

Tryk, for tændt ovn, for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Til at tage adgang til tilberedningstidens indstillinger, udskudt start og timeren. Til visualisering af klokkeslættet, når ovnen er slukket.

4. DISPLAY

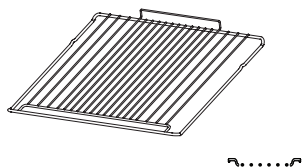
5. JUSTERINGSKNAPPER

Til ændring af tilberedningstidens indstillinger.

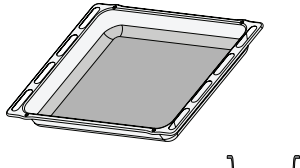
6. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at vælge den ønskede temperatur, når de manuelle funktioner aktiveres. Brug af automatiske funktioner .

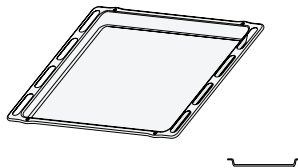
RIST



DRYPBAKKE



BAGEPLADE



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

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

• Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs glideskinne og helt i bund.

- Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinne.
- Skinnerne kan tages ud, for at lette ovnens rengøring: Træk heri, for at tage dem ud af sæderne.

FUNKTIONER



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



VARMLUFT

Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.



MAXI TILBEREDNING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.



PIZZA

Til bagning af forskellige typer og størrelser af pizza og brød. Det er en god ide, at vende om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



HÆVNING

Hjælper med at få sød eller krydret dej til at hæve effektivt. Drej termostatsens knap over på ikonet, for at aktivere denne funktion.



ØKO-VARMLUFT

Til tilberedning af hele stege og farserede stege på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på .



BRØD AUTO

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til brød. Følg opskriften med omhu, for at opnå de bedste resultater. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres.



BAGVÆRK AUTO

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til kager. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres.



AUTOMATISK RENGØRING

Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur (over 400 °C).

FØRSTE GANG APPARATET BRUGES

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på  indtil ikonet  og timerens to cifre begynder at blinke på displayet.



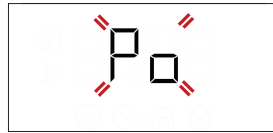
Benyt  eller  til at indstille timetallet, og tryk på  for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt  eller  til at indstille minutterne, og tryk på  for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet  blinker, for eksempel efter en længerevarende strømafbrydelse, er det nødvendigt at indstille klokkeslættet.

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnens er programmeret til at virke ved en effekt på over 3 kW ("Hi"): Indstillingerne skal ændres, for at ovnen kan benyttes med en effekt, der stemmer overens med en strømforsyning i hjemmet på under 2,9 kW ("Lo").

Menuen åbnes ved at dreje *vælgeknappen* over på  og herefter tilbage på 0. Tryk og hold straks herefter  eller  trykket i fem sekunder.



Anvend  eller  til at ændre indstillingen, og tryk og hold så  trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

3. VARM OVEN

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 250 °C i cirka en time, om muligt med funktionen "Maxicooking". Oven skal være tom i dette tidsrum.

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

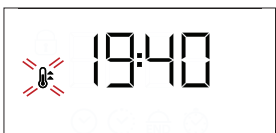
Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol: Displayet tænder og der lyder et signal.



2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

Drej på *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.



Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgeknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknappen*.

Funktionen starter ikke, hvis *termostatknappen* står på 0. Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

AUTOMATISK

Man starter den valgte automatiske funktion ("Brød" eller "Bagværk") ved at holde *termostatknappen* på de automatiske funktioners position .

Drej *vælgeknappen* over på 0, for at afslutte tilberedningen.

Bemærk: Man kan indstille tilberedningens sluttid og timeren.

DEJHÆVNING

Funktionen "Dejhævning" startes ved at dreje *termostatknappen* over på det relevante symbol; hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur vil funktionen ikke starte.

Bemærk: Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

3. FORVARME

Når funktionen starter, lyder der et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiveret.

Når denne fase er afsluttet, lyder der et signal, og det fast lysende ikon  på displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

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

. PROGRAMMERING TILBEREDNING

Det er nødvendigt at vælge en funktion, før man kan starte tilberedningens programmering.

VARIGHED

Hold  trykket, indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug  eller  for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatkappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00" vha. . Denne tilberedningstid omfatter en forvarmningsfase.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Når man har indstillet en tilberedningstid, kan funktionens start udsættes ved at programmere dens sluttid: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Brug  eller  til at indstille det ønskede slutnøjepunkt, og tryk på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatkappen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode, for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.



Bemærk: Indstillingen kan slettes ved at slukke for ovnen, ved at dreje *vælgeknappen* over på positionen "0".

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

ENDTILBEREDNING

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



Drej på *vælgeknappen*, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "0", for at slukke ovnen.

Bemærk: Hvis timeren er aktiv vises "SLUT" på displayet skiftevis med den tilbageværende tid.

. INDSTILLING AF TIMEREN

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket.

Hold  trykket, indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug  eller  for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Timeren kan slettes ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke og herefter anvende  til at indstille tiden på "00:00".

. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION - PYRO

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.

Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklussen.

Fjern alt tilbehør - inklusiv sideskinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før pyrolysefunktionen anvendes. Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Den automatiske rengøringsfunktion aktiveres ved at dreje på *vælgeknappen* og dreje *termostatkappen* over på ikonet . Funktionen aktiveres automatisk, lågen låses og lyset i oven slukkes: På displayet vises den tilbageværende tid skiftevis med "Pyro".



Bemærk: Det er kun muligt at programmere klokkeslættet for denne funktions sluttid. Varigheden indstilles automatisk på 120 minutter.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	160-180	30-90	2/3 
		Ja	160-180	30-90	4  1 
Fylde tærter (ostekage, strudel, frugtterne)		Ja	160-200	35-90	2 
		Ja	160-200	40-90	4  2 
Småkager/portionstærter		Ja	160-180	20-45	3 
		Ja	150 - 170	20-45	4  2 
		Ja	150 - 170	20-45	5  3  1 
Vandbakkelse		Ja	180 - 210	30-40	3 
		Ja	180-200	35-45	4  2 
		Ja	180-200	35-45	5  3  1 
Marengs		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4  2 
		Ja	90	140 - 200	5  3  1 
BRØD/PIZZA		Ja	190-250	15-50	1 / 2 
		Ja	190-250	20-50	4  2 
BREAD (BRØD)		-	-	60	2 
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230 - 250	10 -25	4  2 
Krydrede tærter (grønsagstærte, quiche)		Ja	180-200	40-55	3 
		Ja	180-200	45 - 60	4  2 
		Ja	180-200	45 - 60	5  3  1 
Voulevant/butterdejssnitter		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  2 
		-	180-190	20-40	5  3  1 

FUNKTIONER								
	Over-/undervarme	Grillelement	Turbo Grill	Pizza	Luftcirkulation	Maxi tilberedning	Brød Auto	Øko-varmluft
TILBEHØR								
	Rist	Bageform eller bradepande på risten	Dryppebakke/ bradepande på risten	Drypbakke	Drypbakke med 200 ml vand	Bageplade		

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Lasagne/pastaret i ovn/ cannelloni/flans		Ja	190 - 200	45-65	2
Lammekød/kalvekød/oksekød/ svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80-110	3
Flækesteg med sprød svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200-230	50-100	2
Kalkun/gås 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Indbagt fisk, hel (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180-200	50 - 70	2
Ristet brød		-	250	2 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Pølser/grillspyd/ spareribs/hakkebøf		-	250	15 - 30*	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Oksesteg - rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammekølle/skank		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Ovnstegte kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Grønsagsgratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Kød og kartofler		Ja	190-200	45 - 100***	4 1
Fisk og grøntsager		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplet måltid: Frugtterne (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Stegt kød/farserede stege		-	170 - 180	100 - 150	2

Tilberedningens anførte varighed inkluderer ikke forvarmningsfasen: Vi anbefaler, at retten først sættes i ovnen, og at tilberedningstiden først indstilles, når den ønskede temperatur er nået.

* 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 afhængigt af personlig præference.

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.

FUNKTIONER								
	Over-/undervarme	Grillelement	Turbo Grill	Pizza	Luftcirkulation	Maxi tilberedning	Brød Auto	Øko-varmluft
TILBEHØR								
	Rist	Bageform eller bradepande på risten	Dryppebakke/ bradepande på risten	Drypbakke	Drypbakke med 200 ml vand	Bageplade		

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra
docs.bauknecht.eu for at få mere at vide

Anvend ikke damprensere.
Brug beskyttelseshandsker
under alle procedurer.

Foretag de nødvendige
procedurer med kold ovn.
Tag stikket ud af stikkontakten.

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

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

. Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller 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 ovndøren.

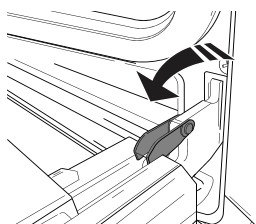
Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glastruden .

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.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

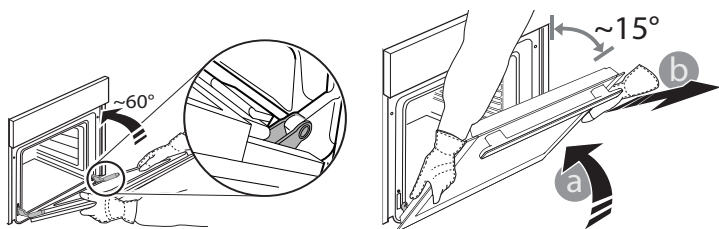
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



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 (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

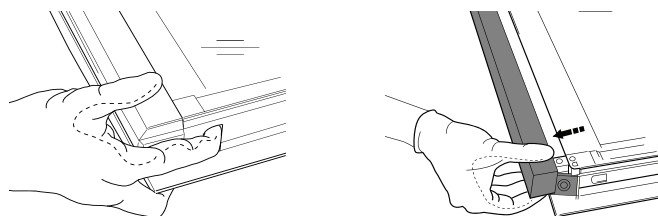
4. Sænk lågen, og åbn den helt.

Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.

5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin.

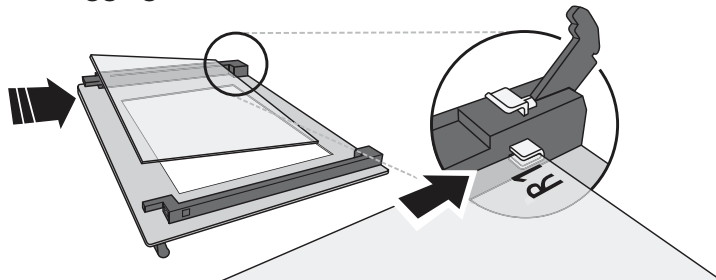
KLIK FOR AT RENGØRE - RENGØRING AF GLASRUDEN

1. Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv.



2. Løft og tag godt fast om de indre glastruder med begge hænder, tag dem ud og anbring dem på en blød overflade, før de rengøres.

3. Anbring først den mellemste rude (mærket med "1R") og herefter den indvendige rude: Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre, for at sikre, at glastruderne er anbragt korrekt. Sæt først den **lange side** af glastruden, mærket med "R", i **støttesæderne** og sænk den herefter på plads. Gentag denne procedure for begge glastruderne.



4. Sæt den øvre kant på: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnens varmer ikke op	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.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer	Softwareproblem.	Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F".

NYTTIGE TIPS



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra
docs.bauknecht.eu for at få mere at vide

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, det bedste 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

Når funktionen "VARMLUFT" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

FUNKTIONEN BRØD AUTO

Følg opskriftens anvisninger om hvordan man lægger en dej på 1000 g med omhu: 600 g mel, 360 g vand, 11 g salt, 25 g frisk gær (eller to breve bagepulver).

Lad dejen hæve i cirka 90 minutter ved stuetemperatur, eller i 60 minutter i ovnen med funktionen "Gæring", for at opnå en optimal hævnings.

Sæt dejen (kold) i ovnen, hæld 100 cc koldt drikkevand i bunden af ovnen og aktivér funktionen "Brød Auto". Lad dejen stå på risten efter den er bagt, indtil den er helt kold.

OPLYSNINGSSKEMA

Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet **docs.bauknecht.eu**

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

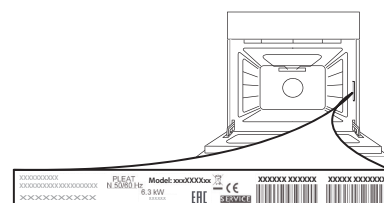
> Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website **docs.bauknecht.eu** (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



KURZANLEITUNG



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN
BAUKNECHT PRODUKT ENTSCIEDEN
HABEN**

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter **www.bauknecht.eu/register**

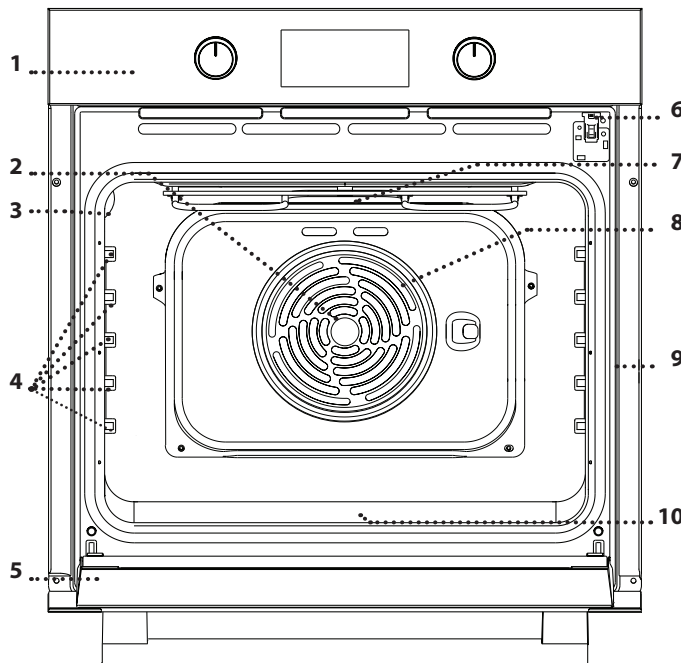


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite **docs.bauknecht.eu** heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



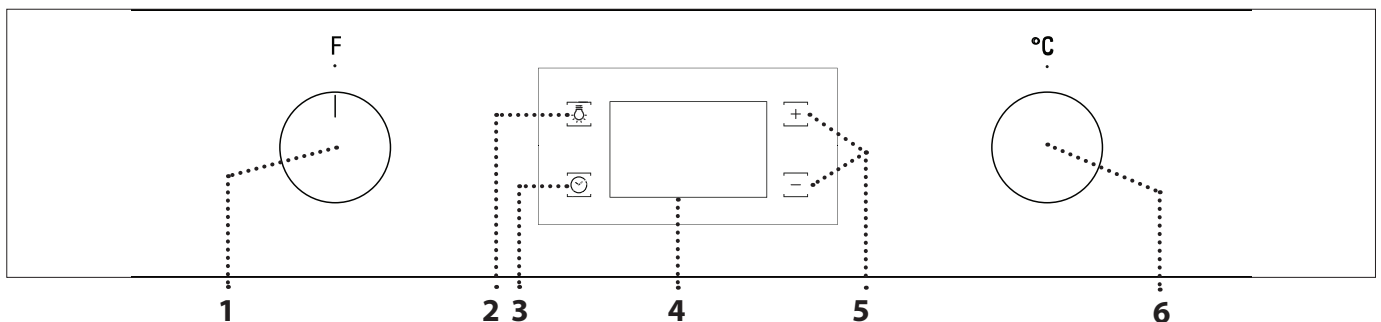
Vor Gebrauch des Geräts die Anweisungen aufmerksam durchlesen

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Zubehörschienen
(die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Türverriegelung
(verriegelt die Tür während die automatische Reinigung läuft und danach)
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
9. Typenschild
(nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. LAMPEN

Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

3. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer. Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY

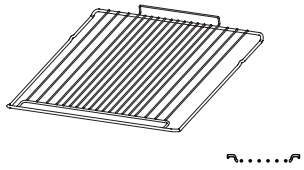
5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

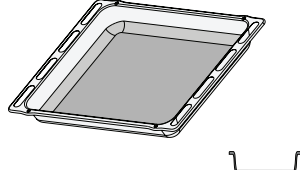
6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.
Verwendung der Automatikfunktionen

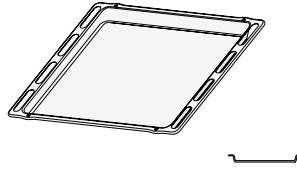
ROST



FETTPFANNE



BACKBLECH



Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

- Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

- Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.
- Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden: ziehen, um die Seitengitter aus ihren Sitzen zu entfernen.

FUNKTIONEN

OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

HEISSLUFT

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

MAXI GAREN

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.

PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rosten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

GRILL + HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

GÄRFUNKTION

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den Thermostatregler auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.

ECO HEISSLUFT

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.

BROT AUTO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

GEBÄCK AUTO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen aus. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

AUTOMATISCHE REINIGUNG

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C) verbrannt.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. ZEIT EINSTELLEN

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden:  drücken, bis das Symbol  erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit  oder  die Stunde einstellen und  zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit  oder  die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken.

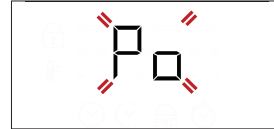
Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist für den Betrieb mit einer Leistung von mehr als 3 kW („Hi“) programmiert: Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von weniger als 2,9 kW („Lo“) kompatibel ist, müssen die Einstellungen geändert werden.

Um zum Änderungs Menü zu gehen, den *Auswahlknopf* auf  drehen, dann zurück auf  drehen.

Unmittelbar danach  oder  fünf Sekunden lang gedrückt halten.



 oder  verwenden, um die Einstellung zu ändern. Anschließend für die Bestätigung,  mindestens zwei Sekunden gedrückt halten.

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C, bevorzugt mit der „Maxicooking“-Funktion, aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es ist empfehlenswert, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

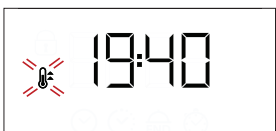
Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der *Thermostatregler* auf  steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

AUTOMATIK

Für den Start der ausgewählten Automatikfunktion („Brot“ oder „Gebäck“), den *Thermostatregler* auf der Position für Automatikfunktionen  lassen. Um den Garvorgang zu beenden, den *Auswahlknopf* auf die Position 0 drehen.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen.

AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der „Gärfunktion“, den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen; ist der Ofen auf eine unterschiedliche Temperatur eingestellt, startet die Funktion nicht.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde. Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

DAUER

solange drücken, bis das Symbol und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



oder zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern, gedrückt halten, bis das Symbol auf der Anzeige blinkt, dann mit die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen.

Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: drücken, bis das Symbol und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



oder verwenden zum Einstellen der Abschaltzeit und zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion wird angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Bitte beachten: Zum Löschen der Einstellung, den Ofen ausschalten, indem der *Auswahlknopf* auf die Position **0** „gedreht wird.“

Bitte beachten: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf „0“ drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „ENDE“ und die verbleibende Zeit an.

. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

solange drücken, bis das Symbol und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



oder zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abubrechen, gedrückt halten, bis das Symbol zu blinken beginnt, dann mit die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor der Aktivierung der Funktion, alle Zubehöerteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol .

Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.



Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 120 Minuten eingestellt.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160-180	30-90	2/3 
		Ja	160-180	30-90	4 1  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160-200	35-90	2 
		Ja	160-200	40-90	4 2  
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160-180	20-45	3 
		Ja	150 - 170	20-45	4 2  
		Ja	150 - 170	20-45	5 3 1   
Beignets		Ja	180 - 210	30-40	3 
		Ja	180-200	35-45	4 2  
		Ja	180-200	35-45	5 3 1   
Baiser		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4 2  
		Ja	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Brot		Ja	190-250	15-50	1 / 2 
		Ja	190-250	20-50	4 2  
herkömmliches Brot	 ^A	-	-	60	2 
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230 - 250	10 -25	4 2  
Herzhafte Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche Lorraine)		Ja	180-200	40-55	3 
		Ja	180-200	45 - 60	4 2  
		Ja	180-200	45 - 60	5 3 1   
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 2  
		-	180-190	20-40	5 3 1   

FUNKTIONEN	 Ober-/ Unterhitze	 Grillelement	 Grill + Heißluft	 Pizza	 Umluft KOMBI	 Maxi Garen	 ^A Brot Auto	 Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE	 Rost	 Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	 Fettpfanne/Backblech auf dem Rost	 Fettpfanne	 Fettpfanne mit 200 ml Wasser	 Backblech		

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45-65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80-110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200-230	50-100	2
Puter/Gans 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Fisch ganz, gebacken (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180-200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		-	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Gemüsegratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190-200	45 - 100***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/ Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	170 - 180	100 - 150	2

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

Die Gebrauchsanleitung für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf docs.bauknecht.eu runterladen.

FUNKTIONEN									
	Ober-/ Unterhitze	Grillelement	Grill + Heißluft	Pizza	Umluft KOMBI	Maxi Garen	Brot Auto	Eco Heißluft	
ZUBEHÖRTEILE									
	Rost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	Fettpfanne/Backblech auf dem Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 200 ml Wasser	Backblech			

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

AUSSENFLÄCHEN

. Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

. Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

. Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.

. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

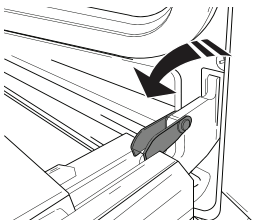
. Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases zu erleichtern.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehöerteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehöerteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

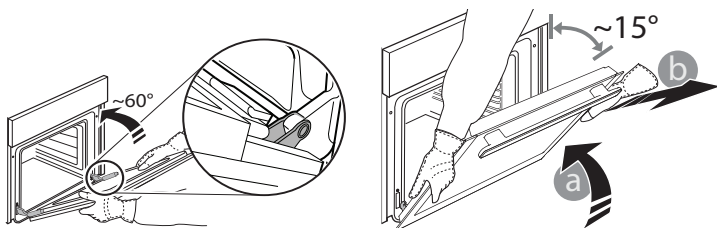
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

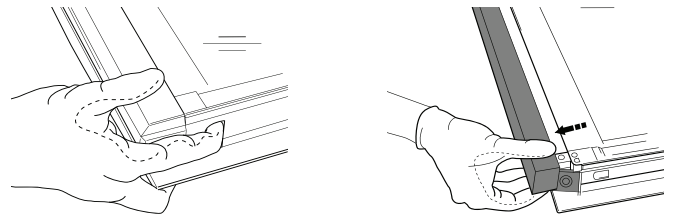
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

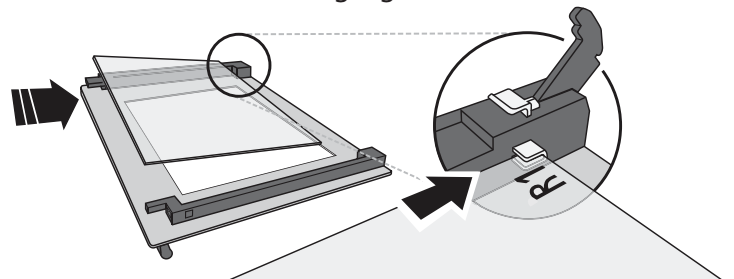
ZUM REINIGEN AUF - GLASREINIGUNG KLIKEN

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Die Glasscheiben mit beiden Händen anheben und festhalten, diese entfernen und vor der Reinigung und auf eine weiche Fläche legen.

3. Die mittlere Scheibe (mit „1R“ gekennzeichnet) anbringen, bevor die Innenscheibe wieder eingesetzt wird: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. **Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist, in die Halterungen einsetzen**, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an	Softwareproblem.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.

HILFREICHE TIPPS



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf
docs.bauknecht.eu runterladen

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „HEISSLUFT“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite **docs.bauknecht.eu** runtergeladen werden

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTICH

> Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite **docs.bauknecht.eu** runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

AUTO-FUNKTION BROT

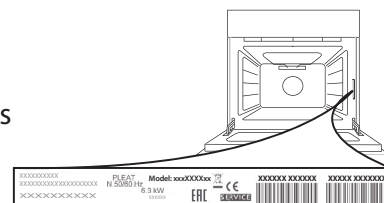
Für optimale Ergebnisse, sorgfältig die Anweisungen befolgen, indem das Rezept zum Mischen von 1000 g Teig verwendet wird: 600 g Mehl, 360 g Wasser, 11 g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Pakete Hefepulver).

Für eine optimale Gärung, den Teig ungefähr 90 Minuten bei Raumtemperatur oder 60 Minuten im Ofen unter Verwendung der „Gärfunktion“ gehen lassen.

Den Teig in den (kalten) Ofen geben, 100 ml kaltes Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen und die Funktion „Brot Auto“ aktivieren. Den Teig nach dem Garvorgang auf einem Rost stehen lassen, bis er vollständig abgekühlt ist.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT BAUKNECHT-TUOTTEEN

Täydemmän avun ja tuen saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla www.bauknecht.eu/register

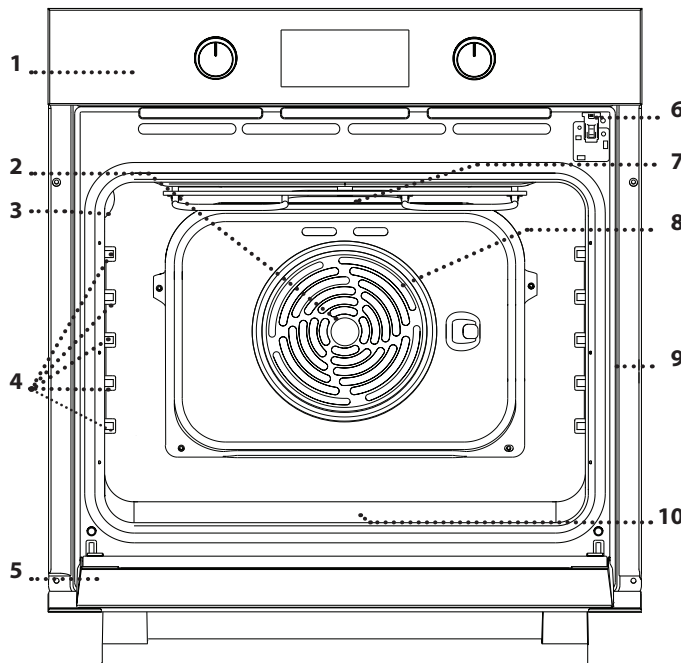


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan osoitteesta docs.bauknecht.eu ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.



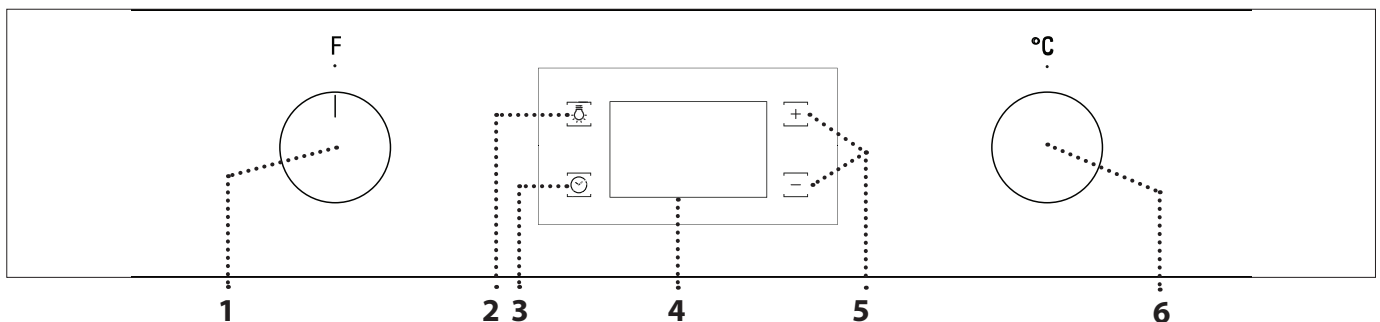
Lue terveys- ja turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä

TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Lisälaitteiden hyllykkökiskot (taso osoitetaan kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Luukun lukitus (lukitsee luukun automaattisen puhdistuksen ollessa käynnissä sekä sen jälkeen)
7. Ylempi lämpövastus/grilli
8. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
9. Tunnistekilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.
0-asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. VALO

Uunin ollessa päällä painaminen sytyttää tai sammuttaa uunitilan lampun.

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Avaa pääsyn kypsennysajan asetuksiin, viivästettyyn käynnistykseen ja ajastimeen. Näyttää ajan uunin ollessa pois päältä.

4. NÄYTTÖ

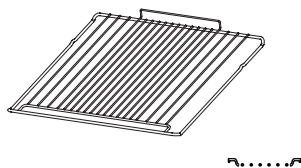
5. SÄÄTÖPAINIKKEET

Muuttaa kypsennysajan asetukset.

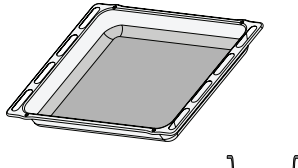
6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja aktivoitaessa.
Automaattisten toimintojen käyttö .

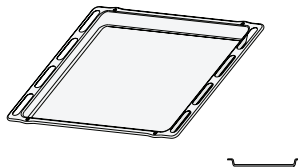
RITILÄ



UUNIPELTI



LEIVINPELTI



Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

• Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

• Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.
• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa uunin puhdistamisen helpottamiseksi: irrota ne vetämällä paikoiltaan.

TOIMINNOT

PERINTEINEN

Kypsentää kaikenlaisia ruokia vain yhdellä tasolla.

KIERTOILMA

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsennää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.

MAXI COOKING

Kypsennetään suurikokoisia lihapaloja (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme valelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.

PIZZA

Erilaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen leipominen. Suosittelemme vaihtamaan leivinpeltien paikkaa kypsennyksen puolesta välissä.

GRILLI

Grillaa pihvit, vartaat ja makkarat, kypsennää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

TURBOGRILLI

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

KOHOTUS

Kohottaa makeat tai suolaiset leivonnaiset tehokkaasti. Aktivoi toiminto kääntämällä lämpötilan valitsin kuvakkeen kohdalle.

SÄÄSTÖ KIERTOILMA

Kypsennetään tavallisia tai täytettyjä paisteja yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon aikana valo pysyy sammuneena kypsennyksen ajan, mutta se voidaan laittaa uudelleen päälle painamalla .

^A LEIPÄ AUTO

Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan leipää varten. Noudata reseptiä tarkoin, jotta saisit parhaat tulokset. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

^A KAKUT AUTO

Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan kakuja varten. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

AUTOMAATTINEN PUHDISTUS

Poistaa ruokaroiskeet erittäin korkeaa lämpötilaa (yli 400 °C) käyttävällä jaksolla.

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. ASETA AIKA

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina  kunnes kuvake  ja kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkavat vilkkua näytöllä.



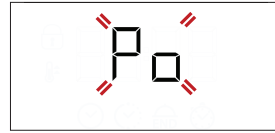
Aseta tunnit - tai -painikkeella ja vahvasta painamalla . Kaksi minuuttoa tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit - tai -painikkeella ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Kun kuvake  vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, on aika asetettava uudelleen.

2. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 3 kW:n teholla ("Hi"): Jos uunia halutaan huoneiston sähköjakelusta johtuen käyttää alle 2.9 kW:n teholla ("Lo"), on asetuksia muutettava.

Kyseiseen valikkokohtaan päästään kääntämällä *valintanuppi* asentoon , ja sitten takaisin asentoon . Paina  tai  ja pidä painettuna viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Muuta asetusta käyttäen - tai -painiketta ja vahvasta sitten pitämällä painettuna  vähintään kahden sekunnin ajan.

3. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: Tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uuni 250 °C:een noin tunniksi mieluiten käyttämällä "Maxicooking"-toimintoa. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana.

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* kyseisen toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.



2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* halutun lämpötilan kohdalle.



Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä *valintanuppia* tai säätää lämpötilaa kääntämällä *lämpötilan valitsinta*.

Toiminto ei käynnisty, jos *lämpötilan valitsin* on kohdassa . Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

AUTOMAATTINEN

Valitsemasi automaattinen toiminto ("Leipä" tai "Kakut") käynnistetään pitämällä *lämpötilan valitsin* automaattisten toimintojen asennossa . Kypsennys päätetään kääntämällä *valintanuppi* asentoon 0.

Huomaa: Voit asettaa kypsennyksen päättymisajan ja ajastimen.

KOHOTUS

Kohotus-toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* kyseisen symbolin kohdalle; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan, toiminto ei käynnisty.

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto käynnistyy, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake  ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.

Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake  näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

. KYPSENNYKSEN OHJELMOIMINEN

Toiminto on valittava ennen kypsennyksen ohjelmoimisen aloittamista.

KESTO

Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Käytä  - tai  -painiketta haluamasi kypsennysajan valitsemiseen ja vahvista sitten painamalla . Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomaa: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla  kunnes  -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käyttäen  -painiketta.

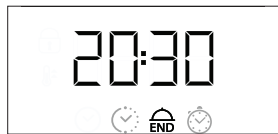
Tämä kypsennysaika sisältää esikuumennusvaiheen.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN

Kypsennysajan asettamisen jälkeen toiminnon käynnistymistä voidaan viivästää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina  kunnes kuvake  ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika  - tai  -painikkeilla ja vahvista painamalla . Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto jää taukotilaan, kunnes se käynnistyy automaattisesti kypsennyksen asetetun päättymisaajan perusteella lasketun odotusajan kuluttua.

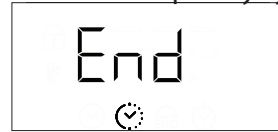


Huomaa: asetus peruutetaan sammuttamalla uuni kääntämällä *valitsinnuppi* asentoon "0".

Huomaa: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppia* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon "0".

Huomaa: Jos ajastin on aktiivinen, näytössä lukee "END" (LOPPU) vuorotellen jäljellä olevan ajan kanssa.

. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena joko toiminnon ollessa aktiivisena tai uunin ollessa sammutettuna.

Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika  - tai  -painikkeella ja vahvista painamalla . Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä  painettuna kunnes  -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00"  -painikkeella.

. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO – PYROLYYSIPUHDISTUS

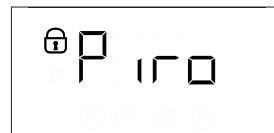
Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana.

Pidä lapset ja eläimet kaukana uunista pyrolyysipuhdistusjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet – myös sivuohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä. Parasta puhdistustulosta varten poista suurin lika kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista. Suosittelemme käyttämään pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai siitä tulee hajua kypsennyksen aikana.

Automaattinen puhdistustoiminto käynnistetään kääntämällä *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin*  -kuvakkeen kohdalle.

Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin sisällä oleva valo sammuu. Näytöllä näkyy toiminnon päättymiseen kuluva aika vuorotellen tekstin "Pyrolyysipuhdistus" kanssa.



Huomaa: Tälle toiminnolle on mahdollista ohjelmoida ainoastaan päättymisaika. Kestoksi on automaattisesti asetettu 120 minuuttia.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	160-180	30-90	2/3
		Kyllä	160-180	30-90	4 1
Täytekakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		Kyllä	160-200	35-90	2
		Kyllä	160-200	40-90	4 2
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160-180	20-45	3
		Kyllä	150 - 170	20-45	4 2
		Kyllä	150 - 170	20-45	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 210	30-40	3
		Kyllä	180-200	35-45	4 2
		Kyllä	180-200	35-45	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	3
		Kyllä	90	140 - 200	4 2
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/leipä		Kyllä	190-250	15-50	1 / 2
		Kyllä	190-250	20-50	4 2
Leipä		-	-	60	2
Pakastepizzat		Kyllä	250	10 - 20	3
		Kyllä	230 - 250	10 -25	4 2
Suolaiset piiraat (kasvispiirakka, quiche)		Kyllä	180-200	40-55	3
		Kyllä	180-200	45 - 60	4 2
		Kyllä	180-200	45 - 60	5 3 1
Tuulihatut/voitaikinapasteijat		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

TOIMINNOT								
	Perinteinen	Grillivastus	Turbogrilli	Pizza	Kiertoilma	Isot lihapalat	Leipä Auto	Säästö kiertoilma
VARUSTEET								
	Ritilä	Leivinvuoka tai leivinpelti ritilän päällä	Uunipelti/leivinpelti ritilän päällä	Uunipelti	Uunipelti ja 200 ml vettä	Uunipelti	Leivinpelti	

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Lasagne/uunipasta/ cannelloni/laatikot		Kyllä	190 - 200	45-65	2
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80-110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	2
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200-230	50-100	2
Kalkkuna/hanhi 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Haud. kokon. kala (fileenä, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180-200	50 - 70	2
Paahtoleipä		-	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/ jauhelihapihvit		-	250	15 - 30*	5 4
Paistettu broileri 1-1,3 kg		Kyllä	200 - 220	55 - 70**	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50**	3
Lampaanviulu/potka		Kyllä	200 - 210	60 - 90**	3
Paahdetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55**	3
Vihannesgratiini		-	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja perunat		Kyllä	190-200	45 - 100***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50***	4 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100***	4 1
Kokonainen ateria: hedelmätorttu (taso 5)/ lasagne (taso 3)/ liha (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Paistit/täytetyt paistit		-	170 - 180	100 - 150	2

Ilmoitettuun aikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta: suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan kypsennysajan vasta kun tarvittava lämpötila on saavutettu.

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.
 ** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).
 *** Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.bauknecht.eu** ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

TOIMINNOT								
	Perinteinen	Grillivastus	Turbogrilli	Pizza	Kiertoilma	Isot lihapalat	Leipä Auto	Säästö kiertoilma
VARUSTEET								
	Ritilä	Leivinvuoka tai leivinpelti ritilän päällä	Uunipelti/leivinpelti ritilän päällä	Uunipelti	Uunipelti ja 200 ml vettä	Leivinpelti		

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä kaikkien toimenpiteiden aikana.

Suorita tarvittavat toimenpiteet uunin ollessa kylmä.

Kytke laite irti sähköverkosta.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

ULKOPINNAT

. Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, lisää muutama pisara pH-neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla.

. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

. Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

. Jos sisäpinnoilla esiintyy pinttynyttä likaa, suosittelemme käyttämään automaattista puhdistustoimintoa optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi.

. Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

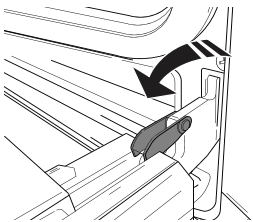
. Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi .

VARUSTEET

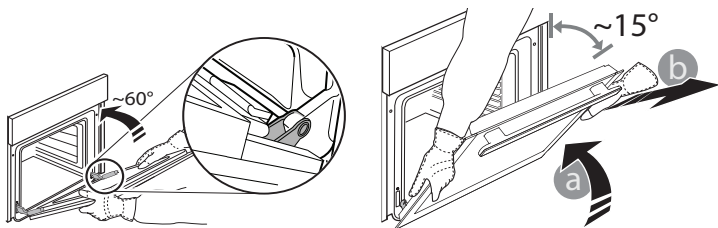
Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.

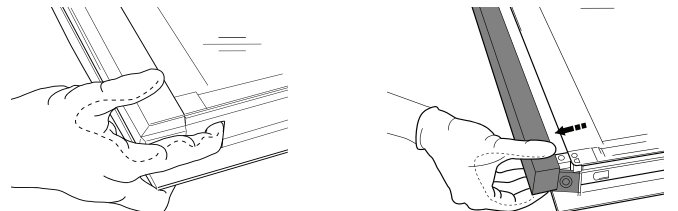
3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.

5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

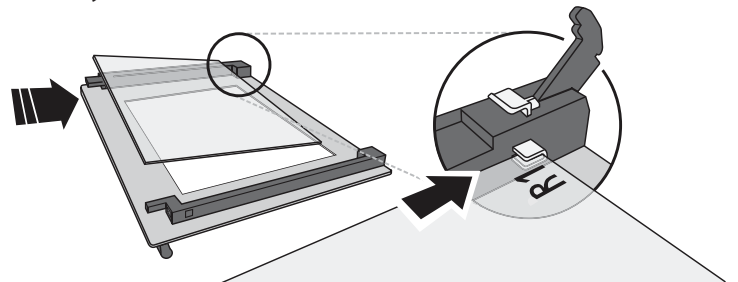
NAPSAUTA JA PUHDISTA - LASIN PUHDISTAMINEN

1. Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



2. Pidä lasilevyjä tukevasti molemmilla käsillä, ota ne pois ja aseta pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan niitä.

3. Aseta keskilevy (merkintä "1R") paikalleen ennen sisälevyn laittamista paikalleen: jotta lasilevyt tulevat paikalleen oikein, varmista, että merkintä "R" näkyy vasemmasta kulmasta. Laita ensin lasin pitkä sivu (jossa on merkintä "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen. Tee näin kummallekin lasilevyille.



4. Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA



Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta
docs.bauknecht.eu lisätietoja varten

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Kiertoilmatoinnolla on mahdollista kypsennää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruokat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennämistä.

LEIPÄ AUTO -TOIMINTO

Parhaiden tulosten saamiseksi on ohjeita noudatettava huolellisesti; 1000 g:n taikinaan tulee seuraavat ainekset: 600 g jauhoja, 360 g vettä, 11 g suolaa, 25 g tuorehiivaa (tai kaksi pakettia kuivahiivaa).

Parhaiden kohotustulosten saamiseksi anna taikinan nousta noin 90 minuuttia huonelämpötilassa tai 60 minuuttia uunissa "Kohotus"-toiminnolla.

Laita taikina (kylmään) uuniin, kaada noin 100 ml kylmää juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja aktivoi "Leipä Auto" -toiminto. Anna levätä kypsennyksen jälkeen ritilällä, kunnes se on täysin jäähtynyt.

TUOTESELOSTE

Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa sivustolta **docs.bauknecht.eu**

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

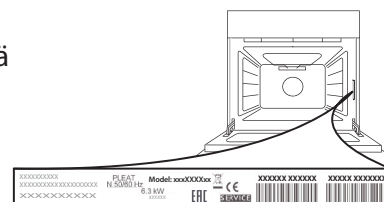
> Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustoltamme **docs.bauknecht.eu** (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



DAGLIG REFERANSE

VEILEDNING



TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET BAUKNECHT-PRODUKT

For å motta mer omfattende hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt ved www.bauknecht.eu/register

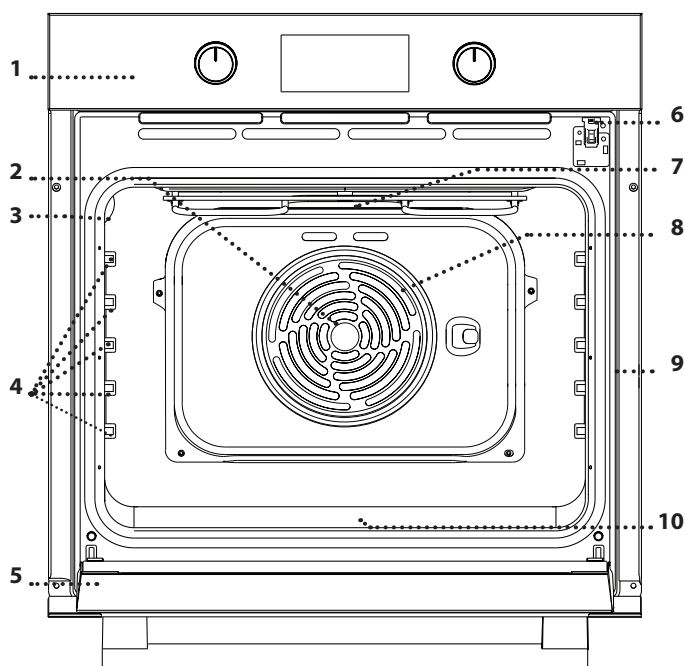


Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og Bruk og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted docs.bauknecht.eu og følge instruksene bakerst i dette heftet.



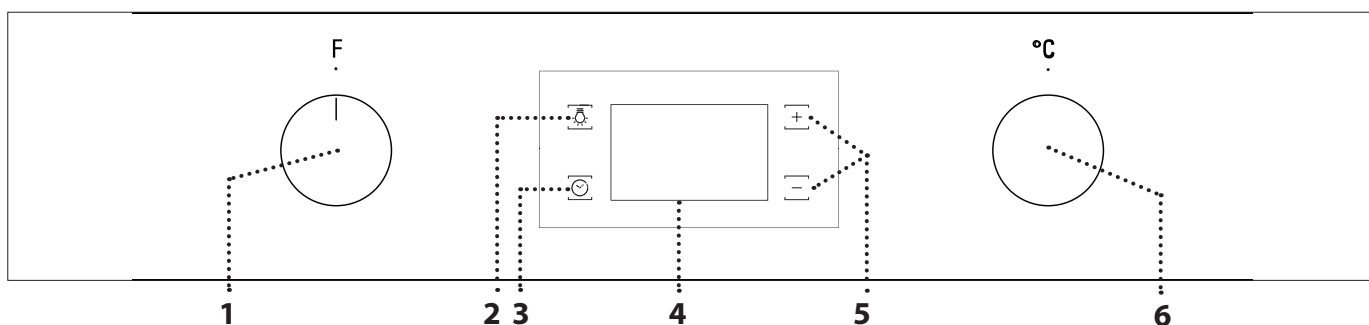
Les Helse og Sikkerhetsinstruksene nøye før du bruker apparatet

BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lyspære
4. Skinner for tilbehør
(nivået er angitt på veggen i ovnsrommet)
5. Dør
6. Dør sperre
(sperrer døren mens den automatisk rengjøringen er under utførelse og etterpå)
7. Øvre varmeelement/grill
8. Sirkulært varmeelement
(ikke synlig)
9. Identifikasjonsskilt
(må ikke fjernes)
10. Varmeelement i bunnen
(ikke synlig)

BETJENINGSPANEL



1. BRYTER FOR VALG

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon. Vri til 0 posisjonen for å slå av ovnen.

2. LYS

Når ovnen er slått på, trykk for å slå lampen i ovnsrommet på eller av.

3. INNSTILLING AV TID

For å få tilgang til innstillingene av tilberedningstid, utsatt start og varselur. For å vise tiden når ovnene er av.

4. DISPLAY

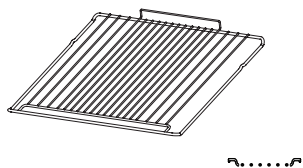
5. REGULERINGSKNAPPER

For endring av innstillingene for tilberedningstid.

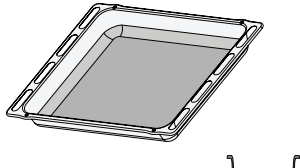
6. TERMOSTATBRYTER

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer de manuelle funksjonene. Automatiske funksjoners bruk **0**.

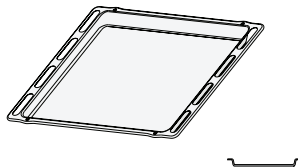
RIST



LANGPANNE



BAKEBRETT



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør kan kjøpes fra serviceavdelingen.

SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

• Sett risten på det nivået du ønsker ved å vippe den lett oppover og la hevet bakside hvile først (skal peke oppover). La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig.

- Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene.
- Ristens spor kan fjernes for å forenkle rengjøringen: dra de for å fjerne det fra eget feste.

FUNKSJONER



TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.



VARMLUFT

For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.



MAXI TILBEREDNING

For steking av store steker (over 2,5 kg). Vi anbefaler deg å snu kjøttet over under steking for å sikre at begge sider blir jevnt brunt. Vi anbefaler også at du pensler skjøten ofte for å hindre at den tørker ut altfor mye.



PIZZA

For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god idé å bytte plasseringen til bakebrettene halvveis igjennom tilberedningen.



GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.



TURBOGRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.



HEVING

For å hjelpe søt eller salt deig å heve effektivt. Drei termostadbryteren til ikonet for å aktivere denne funksjonen.



ØKO VARMLUFT

For tilberedning av ovnsstekte steker og stuede kjøttstykker på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når denne ECO funksjonen er i bruk, vil lyset være slått av under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen ved å trykke på .



BRØD AUTO

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for brød. Følg nøye oppskriften for å oppnå best mulig resultat. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.



KAKER AUTO

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for kaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.



AUTOMATISK RENGJØRING

For å eliminere matsøl ved å bruke en syklus på svært høy temperatur (omtrent 400 °C).

FØRSTE GANG APPARATET BRUKES

1. STILL INN TIDEN

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: Trykk på  helt til  ikonet og de to sifrene for time begynner å blinke på display.



Bruk  eller  for å stille inn timen og trykk på  for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk  eller  for å stille inn minuttene og trykk på  for å bekrefte.

Merk: Når  ikonet blinker, for eksempel etter et langvarig strømbrudd, må du tilbakestille tiden.

2. SETT STRØMFORBRUKET

Ovnen er programmert til å fungere med en effekt større enn 3 kW ("Hi"): Dersom du skal bruke ovnen med en effekt som er kompatibel med husholdningens strømforsyning lavere enn 2.9 kW ("Lo"), vil det være nødvendig å endre innstillingene.

For å gå til endre meny, vri *bryteren for valg* til , vri den deretter tilbake til 0. Trykk og hold nede  eller  i fem sekunder øyeblikkelig etterpå.



Bruk  eller  for å endre innstillingen og trykk deretter og hold nede  i minst to sekunder for å bekrefte.

3. VARM OVNE

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm opp ovnen til 250°C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "Maxicooking". I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge funksjonen, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker: display tennes og du vil høre et akustisk signal.



2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

For å starte funksjonen du har valgt, vri *termostatknotten* for å stille inn temperaturen du ønsker.



Merk: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri *knotten for valg* eller regulere temperaturen ved å vri på *termostatbryteren*.

Funksjonen vil ikke starte dersom *termostatbryteren* står på 0. Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

AUTOMATISK

For å starte den automatiske funksjonen du har valgt ("Brød" eller "Kaker"), hold *termostatbryteren* i posisjonen for automatiske funksjoner . For å avslutte steking, vri *bryteren for valg* til posisjon 0.

Merk: Du kan stille inn tilberedningens sluttid og varseluret.

HEVING

For å starte funksjonen "Heving", vri *termostatbryteren* til det aktuelle symbolet; dersom ovnen er stilt inn på en annen temperatur, vil ikke funksjonen starte.

Merk: Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

3. FORVARMING

Når funksjonen starter, vil et akustisk signal og et blinkende ikon  på display indikere at fasen for forvarming er aktivert.

På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet  på display indikerer at ovnen har nådd innstilt temperatur: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

. PROGRAMMERT TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du kan programmere tilberedningen.

VARIGHET

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk  eller  for å stille inn tilberedningstiden du trenger, trykk deretter på  for å bekrefte. Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.

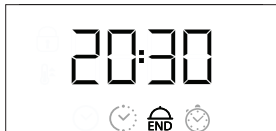
Merk: For å slette tilberedningstiden du stilte inn, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter  for å stille tilberedningstiden tilbake til "00:00". Denne tilberedningstiden inkluderer en fase for forvarming.

PROGRAMMERING AV TIDSPUNKT FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

Etter at du har stilt inn tilberedningstiden, kan funksjonens start utsettes ved å programmere tilberedningens sluttid: trykk  helt til  ikonet og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.



Bruk  eller  for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, og trykk  for å bekrefte. Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.



Merk: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri *knotten for valg* til posisjonen "0".

Merk: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at funksjonen er avsluttet.



Vri på *knotten for valg* for å velge en annen funksjon eller til posisjon "0" for å slå av ovnen.

Merk: Dersom varseluret er aktivt, vil display vise "END" mens den veksler med tiden som gjenstår.

. INNSTILLING AV VARSELURET

Denne opsjonen hverken avbryter eller programmerer tilberedningen, men tillater deg å benytte display som et varselur, enten under, mens en funksjon er aktiv, eller når ovnen er slått av.

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk  eller  for å stille inn tiden du trenger og trykk på  for å bekrefte. Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Anmerkninger: For å slette varseluret, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter  for å stille tiden tilbake til "00:00".

. FUNKSJON FOR AUTOMATISK RENGJØRING – PYRO

Berør ikke ovnen under Pyro syklusen.

Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro syklusen (inntil rommet er helt luftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert hyllene på siden - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du under selvsensende syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.

For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før pyrolysefunksjonen benyttes. Vi anbefaler at du kun benytter Pyro-funksjonen hvis apparatet har svært skitten eller avgir vond lukt under tilberedningen.

For å aktivere den automatiske rengjøringsfunksjonen, vri på *knotten for valg* og *termostatens knott* til  ikonet. Funksjonen vil aktiveres automatisk, døren vil være lukket og lyset inne i ovnen være avslått: Display vil vise tiden som gjenstår før slutt og veksle med skriften "Pyro".



Vennligst merk: Det er kun mulig å programmere tidspunktet for sluttid for denne funksjonen. Varigheten stilles automatisk på 120 minutter.

Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare. Ventilere rommet under og etter å ha kjørt Pyro-syklusen.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig		Ja	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Kaker med fyll (ostekaker, strudel, fruktterter)		Ja	160-200	35-90	2
		Ja	160-200	40-90	4 2
Kjeks/småkaker		Ja	160-180	20-45	3
		Ja	150 - 170	20-45	4 2
		Ja	150 - 170	20-45	5 3 1
Vannbakkels		Ja	180 - 210	30-40	3
		Ja	180-200	35-45	4 2
		Ja	180-200	35-45	5 3 1
Marengs		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/brød		Ja	190-250	15-50	1 / 2
		Ja	190-250	20-50	4 2
Brød		-	-	60	2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 -25	4 2
Salte kaker (grønnsakspai'er, quiche)		Ja	180-200	40-55	3
		Ja	180-200	45 - 60	4 2
		Ja	180-200	45 - 60	5 3 1
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

FUNKSJONER								
	Tradisjonell steking	Grillelement	Turbogrill	Pizza	Luftsirkulasjon	Maxi tilberedning	Brød Auto	Øko varmluft
TILBEHØR								
	Rist	Ildfast form eller langpanne på risten	Langpanne/bakebrett på rist	Langpanne	Langpanne med 200 ml vann			Bakebrett

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Lasagne/bakt pasta/cannelloni/flan		Ja	190 – 200	45-65	2
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	190 – 200	80-110	3
Svinestek med svor 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200-230	50-100	2
Kalkun/gås 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Bakt hel fisk (fillet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180-200	50 - 70	2
Ristet brød		-	250	2 - 6	5
Fiskefilet/skiver		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Pølser/grillspyd/svineribbe/hamburgere		-	250	15 - 30*	5 4
Helstekt kylling 1-1.3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roastbiff rå 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammelår/skanker		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Grønnsaksgrateng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kjøtt og poteter		Ja	190-200	45 - 100***	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplett måltid: fruktterte (nivå 5)/lasagne (nivå 3)/kjøtt (nivå 1)		Ja	180 – 190	40 - 120***	5 3 1
Stekt kjøtt/stuede kjøttstykker		-	170 – 180	100 - 150	2

Tiden som indikeres inkluderer ikke fasen for forvarming: vi anbefaler at du setter maten i ovnen og stiller inn tilberedningstiden kun etter at temperaturen som kreves, er nådd.

* Snu maten halvveis under steking.

** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

*** Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.bauknecht.eu for tabellen over testede oppskrifter, compilert for sertifiseringsorganet i samsvar med standardene IEC 60350-1.

FUNKSJONER								
	Tradisjonell steking	Grillelement	Turbogrill	Pizza	Luftsirkulasjon	Maxi tilberedning	Brød Auto	Øko varmluft
TILBEHØR								
	Rist	Ildfast form eller langpanne på risten	Langpanne/bakebrett på rist	Langpanne	Langpanne med 200 ml vann			Bakebrett

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.bauknecht.eu for ytterligere informasjon

Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.

Bruk vernehansker i alle fasene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.

Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

UTVENDIGE OVERFLATER

. Gjør overflatene rene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.

. Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

. Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og deretter rense den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avlagringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer med høyt vanninnhold, la den avkjøle helt og tørk den med en klut eller svamp.

. Dersom det er inngrodd skitt på de innvendige overflatene, anbefaler vi at du kjører den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt rengjøringsresultat.

. Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

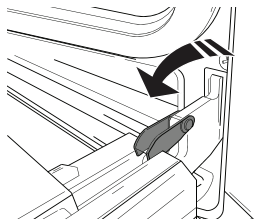
. Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å rengjøre glasset .

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

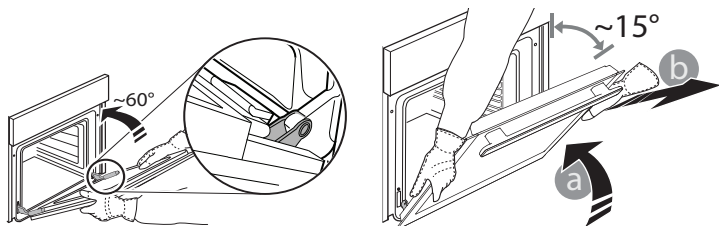
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så mye du kan.

Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

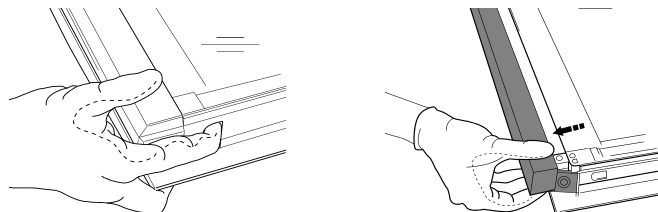
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.

5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

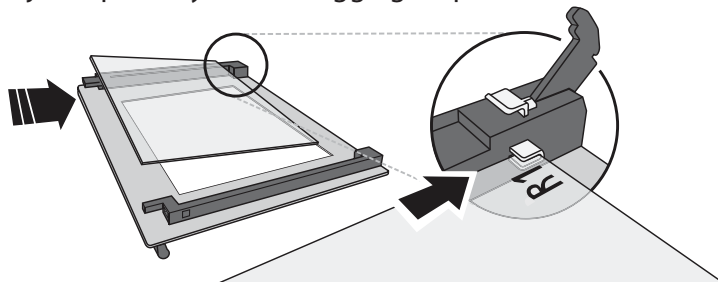
KLIKK FOR Å GJØRE REN - RENGJØRING AV GLASS

1. Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket nedover, trykker du samtidig de to klemmene og fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.



2. Løft og hold glassene godt fast med begge hender, fjern de og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.

3. Monter det mellomliggende glasset tilbake på plass (merket med "1R") før du monterer det innvendige glasset: For å plassere glasspanelene på riktig måte, må du påse at "R" merket er synlig i venstre hjørne. Først settes glassets **langside** merket med "R" på **plass inne i støttens fester**, senk det deretter inn i posisjon. Gjenta prosedyren for begge glasspanelene.



4. Sett på plass den øvre kanten: et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnens virker ikke	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmenettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer	Programvareproblem.	Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicecenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".

NYTTIGE RÅD



Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.bauknecht.eu for ytterligere informasjon

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivå som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen «VARMLUFT» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

BRØD AUTO FUNKSJON

For best resultat må du følge nøye instruksene, og bruke oppskriften for å blande 1000 g deig: 600 g mel, 360 g vann, 11 g salt, 25 g fersk gjær (eller to pakker gjær i pulverform).

For optimal heving, la deigen hvile 90 minutter ved romtemperatur eller 60 minutter i ovn ved å benytte funksjonen for "Figurering".

Sett deigen inn i (varm) ovn, hell 100 cc kaldt drikkevann i bunnen av ovnen og aktiver funksjonen "Brød Auto". Etter steking må du la deigen stå på risten til den er helt nedkjølt.

PRODUKTKORT

Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra vår hjemmeside docs.bauknecht.eu

HVORDAN DU FÅR BRUK OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

> Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside docs.bauknecht.eu (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.

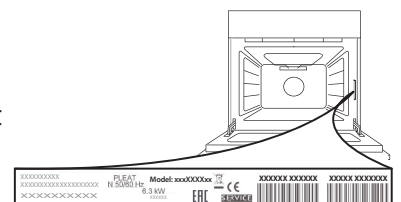


> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om våre kontakter i garantiheftet.

Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, vennligst oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



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

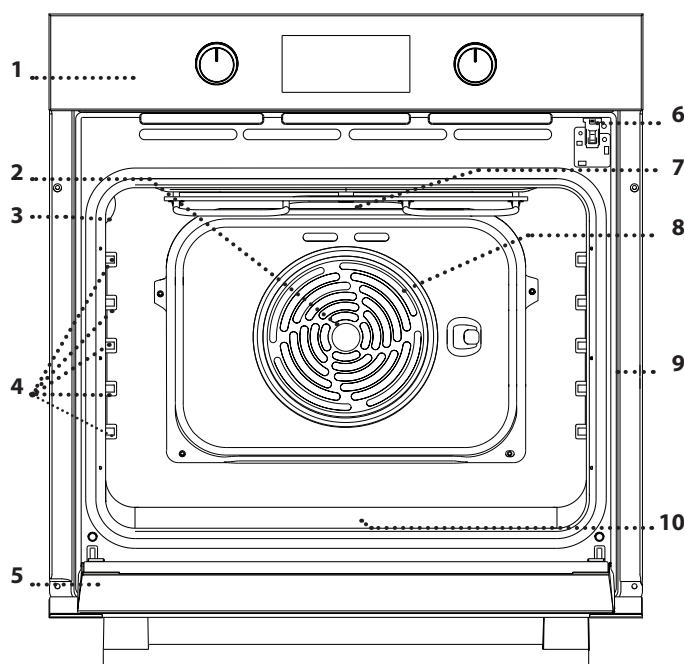


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktionerna och Användning och skötsle genom att besöka vår webbsida docs.bauknecht.eu och följa instruktionerna på baksidan av denna broschyr.



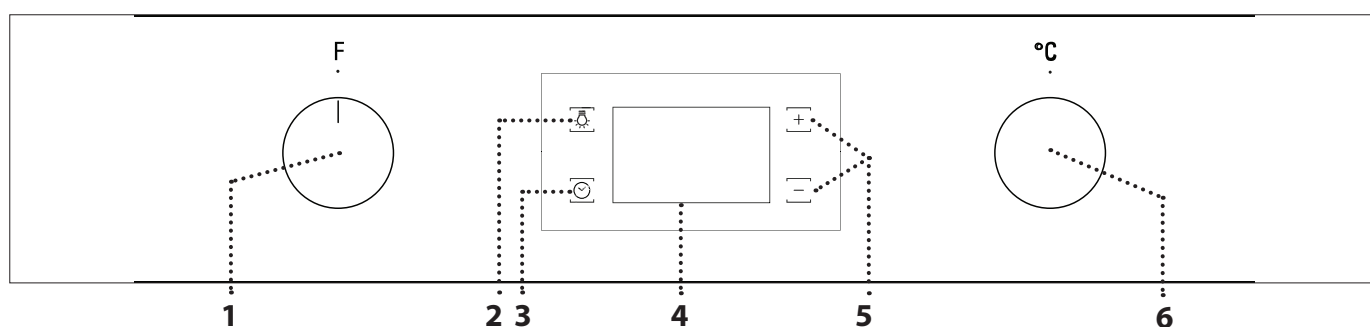
Läs noga igenom Hälsa och säkerhet innan apparaten används

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

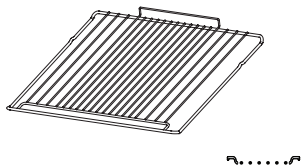
5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningen av tillagningstiden.

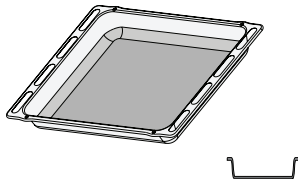
6. TERMOSTATRATT

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

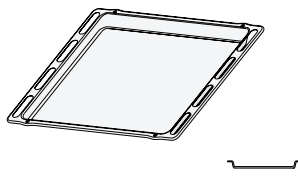
GALLER



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.

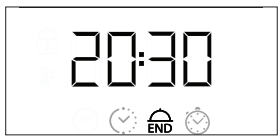
Observera: För att radera den inställda tillagningstiden, tryck på  tills ikonen  börjar blinka på displayen och använd sedan  för att återställa tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en förvärmningsfas.

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".

Notera: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

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 certifikatutfärdare 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.

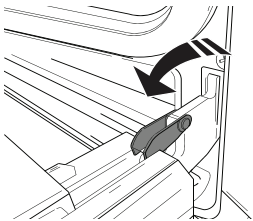
. Om det sätter sig envist smuts på den inre väggarna, rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
. Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
. Dörren kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöringen av glaset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

TILLBEHÖR

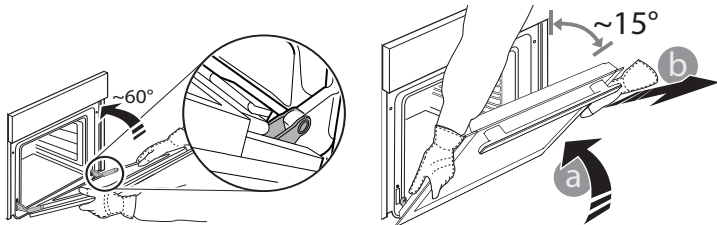
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

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.

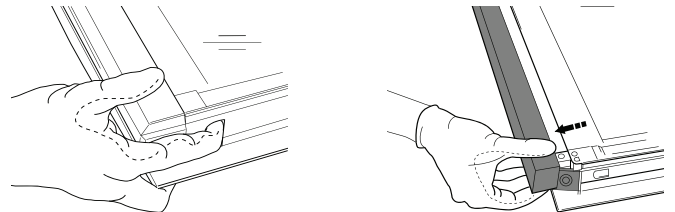
3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

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.

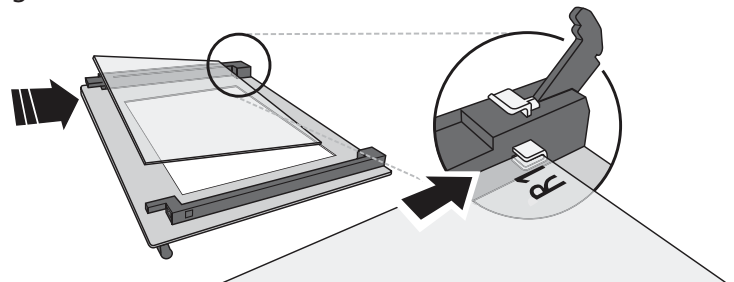
KLICKA FÖR ATT RENGÖRA - RENGÖRING AV GLASET

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

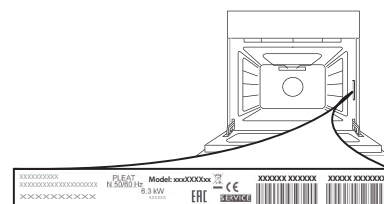
> Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbsida **docs.bauknecht.eu** (du kan använda denna QR-kod) genom att ange produktkoden.

> 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.



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A BAUKNECHT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.bauknecht.eu/register

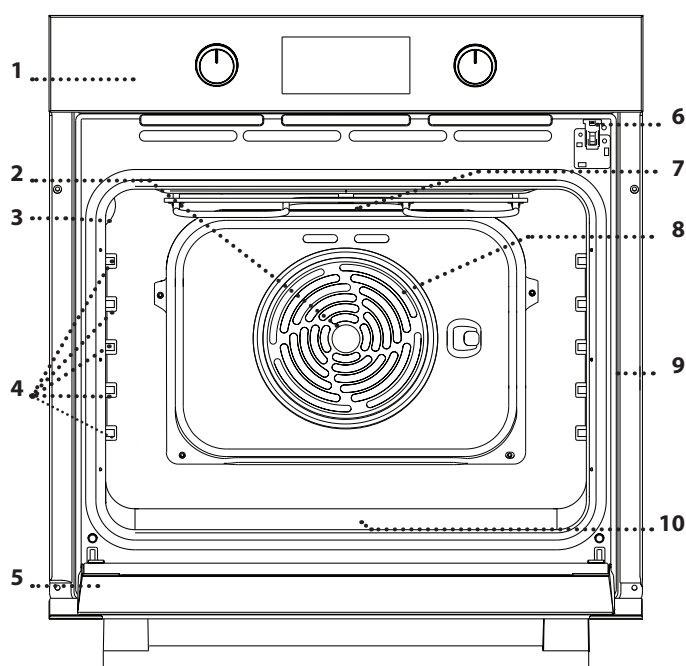


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.bauknecht.eu and following the instructions on the back of this booklet.



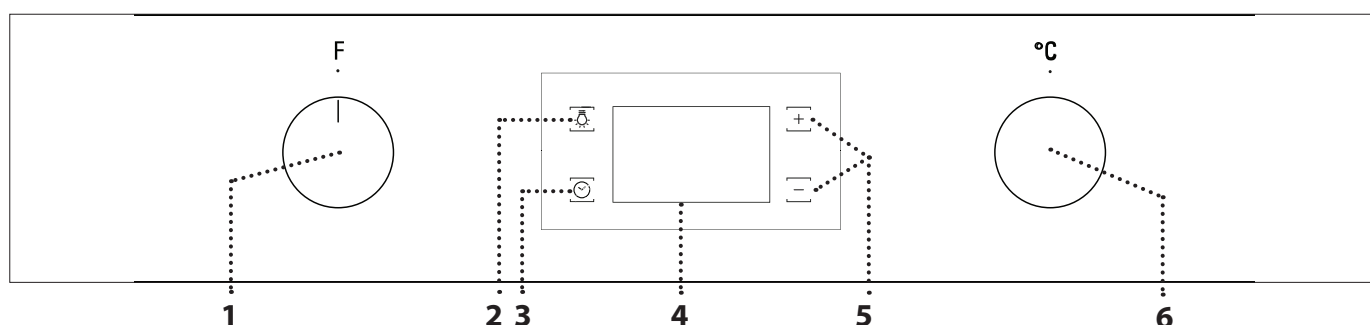
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Runners for accessories (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

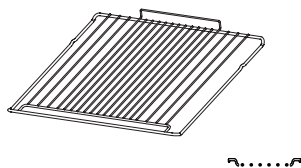
5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

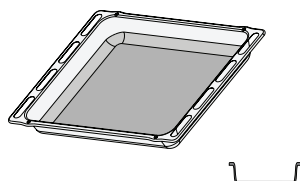
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions. Automatic functions use 0.

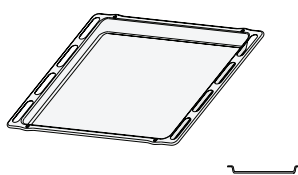
WIRE SHELF



DRIPPING PAN



BAKING TRAY



The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

- Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

- Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.
- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull them to remove from their seats.

FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.



PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.



ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe . Activate the function when the oven is cold.



PASTRY AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.



AUTOMATIC CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C).

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to work at a power greater than 3 kW ("Hi"): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply of less than 2.9 kW ("Lo"), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to 0. Press and hold  or  for five seconds immediately afterwards.



Use  or  to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the "Maxicooking" function. The oven must be empty during this time.

Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*.

The function will not start if the *thermostat knob* is on . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected ("Bread" or "Pastry"), keep the *thermostat knob* at the position for automatic functions . To finish cooking, turn the *selection knob* to position 0.

Please note: You can set the cooking end time and timer.

RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

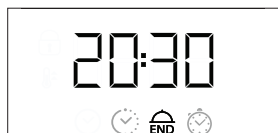
PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

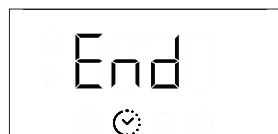


Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to position "0".

Note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to position "0" to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use  or  to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use  to reset the time to "00:00".

. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

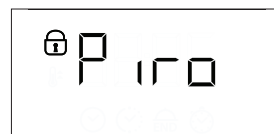
Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including lateral shelves - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 120 minutes.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4  1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160-200	35-90	2 
		Yes	160-200	40-90	4  2 
Biscuits/tartlets		Yes	160-180	20-45	3 
		Yes	150 - 170	20-45	4  2 
		Yes	150 - 170	20-45	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 210	30-40	3 
		Yes	180-200	35-45	4  2 
		Yes	180-200	35-45	5  3  1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4  2 
		Yes	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/bread		Yes	190-250	15-50	1 / 2 
		Yes	190-250	20-50	4  2 
Bread		-	-	60	2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 -25	4  2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180-200	40-55	3 
		Yes	180-200	45 - 60	4  2 
		Yes	180-200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents/puff pastry crackers		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  2 
		-	180-190	20-40	5  3  1 

FUNCTIONS								
	Conventional	Grill element	Turbo Grill	Pizza	Air circulation	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air
ACCESSORIES								
	Wire shelf	Baking dish or baking tray on the wire shelf	Dripping pan/baking tray on the wire shelf	Dripping pan	Dripping pan with 200 ml of water	Baking tray		

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lasagne/pasta bake/cannelloni/flans		Yes	190 - 200	45-65	2 
Lamb/veal/beef/pork 1 kg		Yes	190 - 200	80-110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200-230	50-100	2 
Turkey/goose 3 kg		-	190-200	100 - 160	2 
Baked Whole Fish (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180-200	50 - 70	2 
Toasted bread		-	250	2 - 6	5 
Fish fillets/slices		-	230 - 250	20 - 30*	4  3 
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	250	15 - 30*	5  4 
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2  1 
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	3 
Leg of lamb/knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90**	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190-200	45 - 100***	4  1 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	4  1 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	4  1 
Complete meal: fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/ meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120***	5  3  1 
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2 

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

* Turn food halfway through cooking.

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS								
	Conventional	Grill element	Turbo Grill	Pizza	Air circulation	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air
ACCESSORIES								
	Wire shelf	Baking dish or baking tray on the wire shelf	Dripping pan/baking tray on the wire shelf	Dripping pan	Dripping pan with 200 ml of water	Baking tray		

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from
docs.bauknecht.eu for more information

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

EXTERIOR SURFACES

. Clean surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

. After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

. If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.

. Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

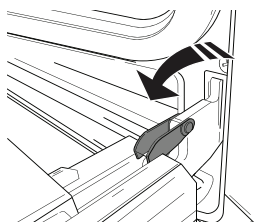
. The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .

ACCESSORIES

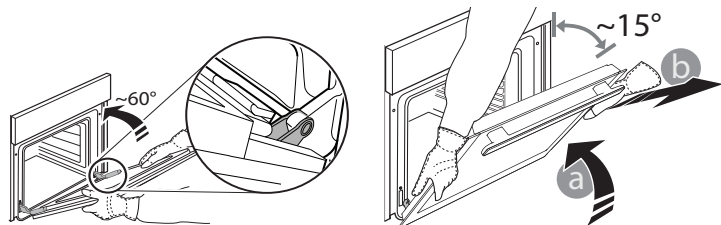
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

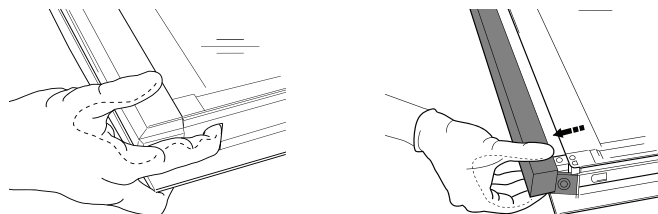
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

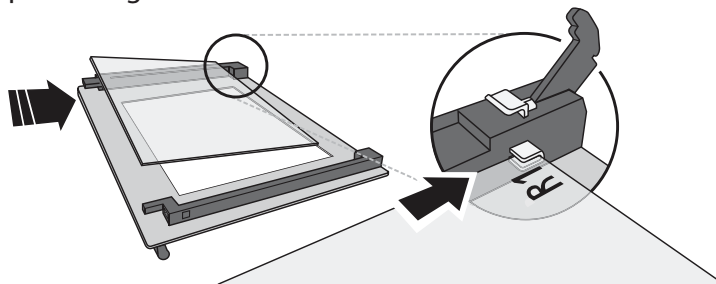
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Firmly hold the panes of glass with both hands, remove them and place them on a soft surface before cleaning.

3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First **insert the long side of the glass marked "R" into the support seats**, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number	Software problem.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from
docs.bauknecht.eu for more information

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "FORCED AIR" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

BREAD AUTO FUNCTION

For best results you should carefully follow the instructions, using the recipe for mixing 1000 g of dough: 600 g of flour, 360 g of water, 11 g of salt, 25 g of fresh yeast (or two packets of yeast powder).

For optimal rising, allow about 90 minutes at room temperature or 60 minutes in the oven using the "Proving" function.

Put the dough into the (cold) oven, pour 100 cc of cold drinking water on to the bottom of the oven and activate the "Bread Auto" function. After cooking, leave the dough to stand on a wire shelf until completely cooled.

PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website **docs.bauknecht.eu**

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

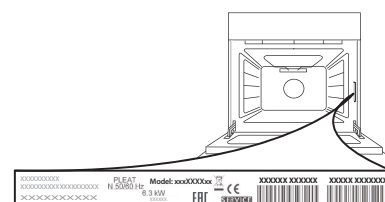
> Download the Use and Care Guide from our website **docs.bauknecht.eu** (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400011708589