

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

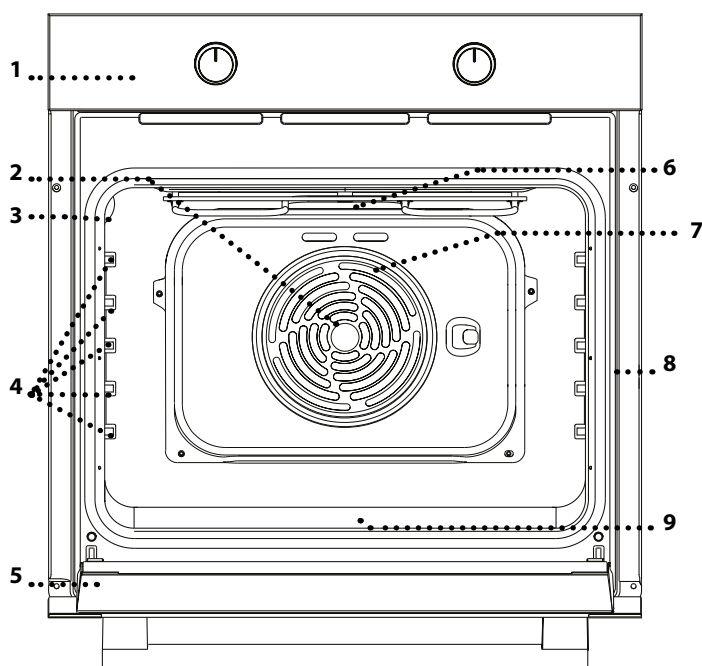


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.bauknecht.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Skinner
(niveauet vises på
væggen i ovnrummet)
5. Låge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
8. Identifikationsskilt
(må ikke fjernes)
9. 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.

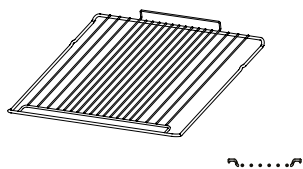
2. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at vælge den ønskede temperatur, når de markerede funktioner aktiveres.

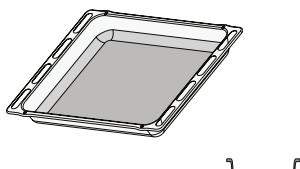
3. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME

Den tænder under opvarmningen. Den slukker, når den ønskede temperatur er nået.

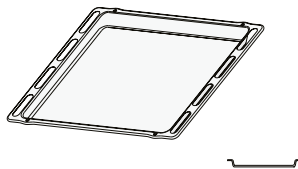
RIST



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 skinnen og helt i bund.

. Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.
• Skinnerne kan tages ud, for at lette ovnens rengøring: Træk heri, for at tage dem ud af sæderne.

FUNKTIONER



OFF

Til at slukke for ovnen.



OVNLYS

Til at tænde for lyset i ovnrummet.



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Det er bedst at anvende den 2. ribbe.



VARMLUFTSBAGNING

Til bagning af kager med saftigt fyld på en enkelt ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning.



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 500 ml drikkevand.



OPTØNING

Til hurtigere optøning af mad.



UNDERVARME

Velegnet til brunning af rettens bund. Denne funktion er også velegnet til langtidstilberedning, til færdiggørelse af saftige retter og til at lave skysovs.



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.



BRØD

Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød. Det er bedst at anvende den 2. ribbe.

FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

.VARM OVNE

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 "Varmluft". 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.

2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

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

Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på 0 og 1.

3. FORVARME

Efter aktivering af funktionen vil termostatsens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmningsprocessen er startet. Ved afslutningen af denne proces slukker termostatsens kontrollampe, hvilket 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.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Kager med fyld (ostekage, strudel, frugtterne)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Småkager/portionstærter		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Vandbakkelse		Ja	180 - 200	40 - 60	2
		Ja	170 - 190	35 - 50	4 2
Marengs		Ja	90	150 - 200	2
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / brød		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Ja	200 - 240	20 - 45	4 2
Små brød 80g		Ja	180 - 200	30 - 45	2
Formbrød 500g		Ja	180	50 - 70	1 / 2
Brød		Ja	180 - 200	30 - 80	4 2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	2
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Krydrede tærter (vegetartærte, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	180 - 200	35 - 50	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vol-au-vent / butterdejsbagværk		Ja	190 - 200	20 - 30	2
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/flans		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lammekød/kalvekød/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2

TILBEHØR						
	Rist	Bradepande eller kageform på risten	Dryppebakke / bradepande / bradepande på rist	Dryppebakke	Dryppebakke med 200 ml vand	Bageplade

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Flæskesteg 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		Ja	180 - 200	150 - 200	2
Indbagt fisk / fisk i fad 0,5 kg (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		5'	250	15 - 30 *	4 3
Pølser/grillspyd/spareribs/hakkebøf		5'	250	15 - 30 *	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Oksesteg - rød 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lammekølle/skank		-	200	60 - 90 **	3
Ovnstegte kartofler		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Grønsagsgratin		-	200 - 220	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 2
Komplet måltid Frugtterne (Niveau 5) / Lasagne (Niveau 3) / Kød (Niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1

* 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** for tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.

FUNKTIONER						
	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Varmluftsbagning	Brød

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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 klud af mikrofibere. 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 mikrofibere.

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 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.

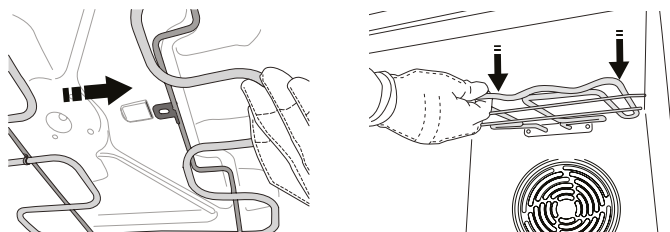
- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel.

TILBEHØR

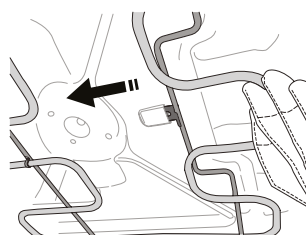
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGE

1. Træk varmeelementet ud af sædet og sænk det herefter.

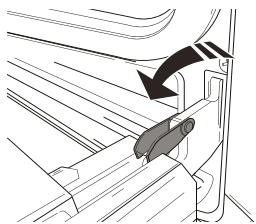


2. Når varmeelementet skal sættes på plads igen, skal det løftes, træk det en smule ind imod dig selv, og kontrollér, at tappens understøtning er sat korrekt i sædet.



AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

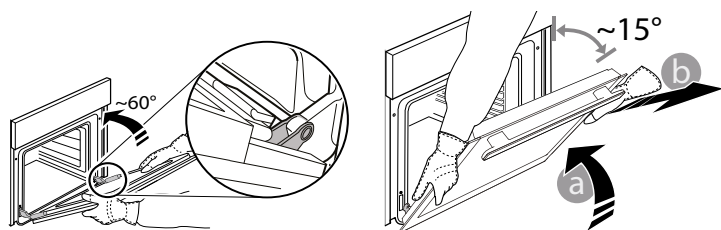
1. For at fjerne døren skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



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

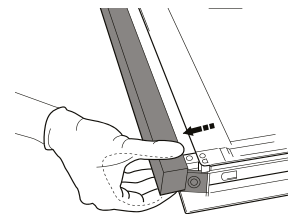
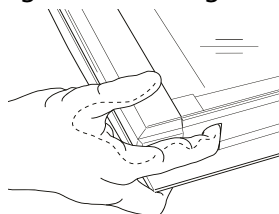
4. Sænk lågen, og åbn den helt.

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.

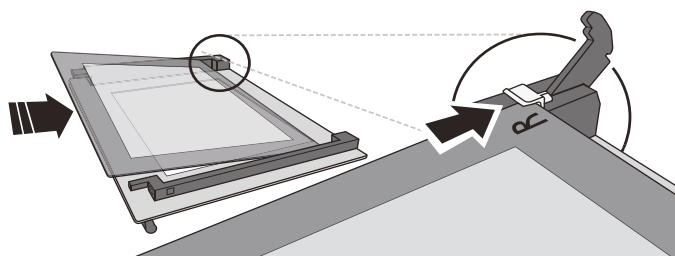
KLIK FOR AT RENGØRE - RENGØRING AF GLASRUDEN

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 den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.

3. For at placere den interne rude korrekt, skal man kontrollere, at bogstavet "R" kan ses i det venstre hjørne. Sæt først den lange side af glasruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads.



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
Ovnen varmer ikke op	Strømafbrydelse Afbrydelse fra lysnettet	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk for ovnen, og tænd for den igen for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet

OPLYSNINGSSKEMA

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet **docs.bauknecht.eu**

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

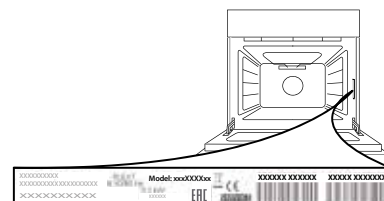
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website **docs.bauknecht.eu** (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> 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.



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

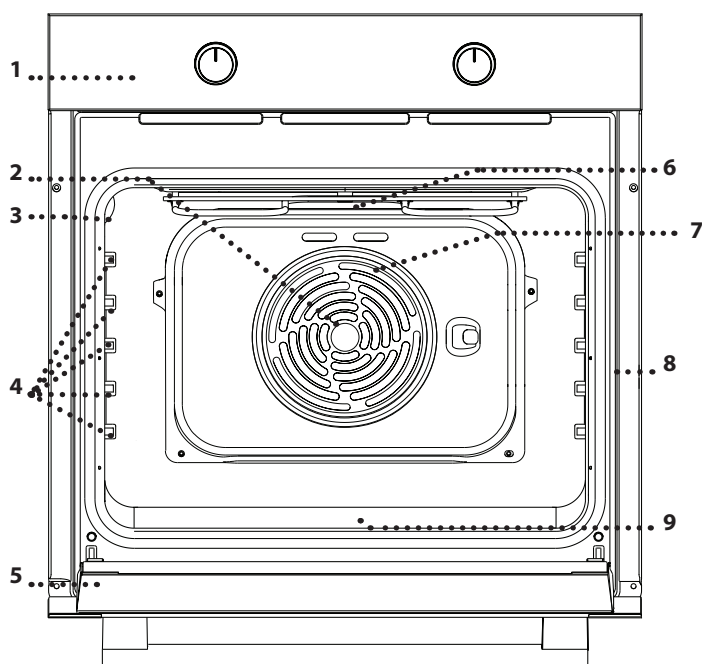


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.bauknecht.eu and following the instructions on the back of this booklet.



Before using the appliance, carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element / grill
7. Circular heating element
(not visible)
8. Identification plate
(do not remove)
9. Bottom 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. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating the selected function.

3. LED THERMOSTAT / PREHEATING

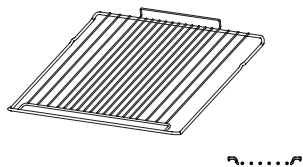
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

ACCESSORIES

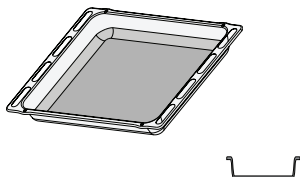


Download the Use and Care Guide from
docs.bauknecht.eu for more information

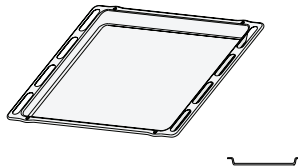
WIRE SHELF



DRIP TRAY



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. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

. The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull them to remove from their seats.

FUNCTIONS



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



OFF
For switching off the oven.



LIGHT
For switching on the light in the compartment.



CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.



CONVECTION BAKE
For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.



GRILL
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray 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 drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



DEFROSTING
For defrosting food more quickly.



LOWER HEATING
Useful for browning the base of the dish. This function is recommended also for slow-cooking, for finishing the cooking of juicy dishes, and making sauce concentrates.



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.



BREAD
To bake different types and sizes of bread. It is best to use the 2nd shelf.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

.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 "Forced Air" function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

Notes: 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:..

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and 0.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating 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.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	 2
		Yes	160 - 180	30 - 90	 4  1
Filled cakes (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	 2
		Yes	160 - 200	40 - 90	 4  2
Biscuits / tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	 2 / 3
		Yes	150 - 170	20 - 45	 4  2
		Yes	150 - 170	20 - 45	 5  3  1
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	 2
		Yes	170 - 190	35 - 50	 4  2
Meringues		Yes	90	150 - 200	 2
		Yes	90	140 - 200	 4  2
		Yes	90	140 - 200	 5  3  1
Pizza / Bread		Yes	220 - 250	10 - 25	 1 / 2
		Yes	200 - 240	20 - 45	 4  2
Small bread 80 g		Yes	180 - 200	30 - 45	 2
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	 1 / 2
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80	 4  2
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	 2
		Yes	230 - 250	10 - 25	 4  2
Savoury cake (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	 2
		Yes	180 - 200	35 - 50	 4  2
		Yes	180 - 200	35 - 50	 5  3  1
Vol-au-vent / Puff pastry cakes		Yes	190 - 200	20 - 30	 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	 4  2
		Yes	180 - 190	20 - 40	 5  3  1
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	 2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	 2

ACCESSORIES						
	Rack	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Baking tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 200 ml of water	Baking tray

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	
Baked fish / en papillote 0,5 kg (Fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Fish fillets / slices		5'	250	15 - 30 *	 
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 *	 
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	 
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	
Leg of lamb / knuckle		-	200	60 - 90 **	
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	 
Lasagna and meat		Yes	200	50 - 100 ***	 
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	  

* 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	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Bread

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment the 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), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

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 the 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, allow the oven to cool completely and then wipe it with a cloth

or sponge.

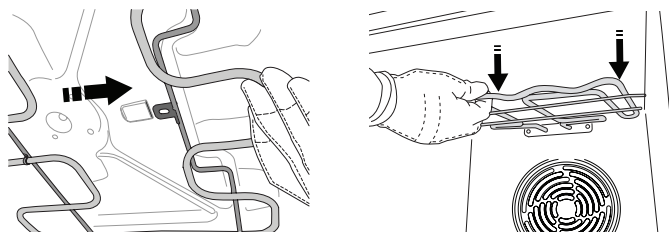
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

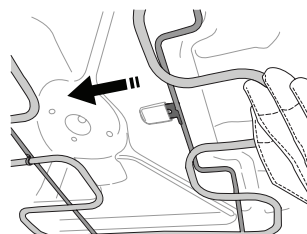
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWERING THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.

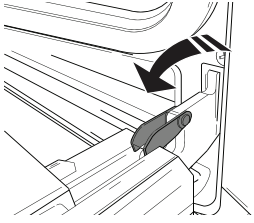


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

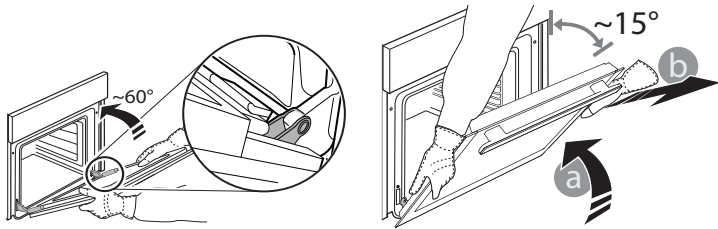


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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.

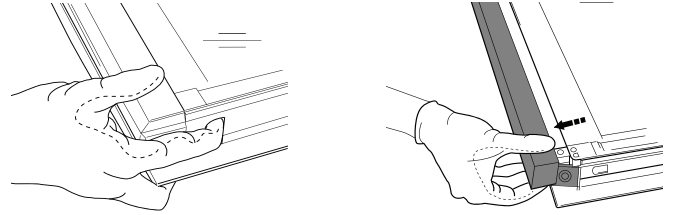
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

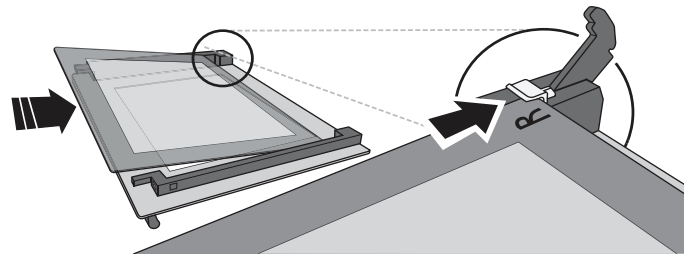
CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

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. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. To reposition the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



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

PRODUCT FICHE


[www](http://www.bauknecht.eu) 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

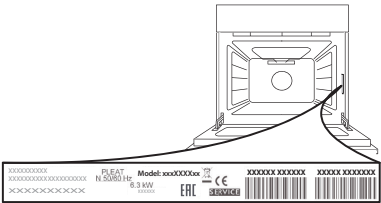
>  Download the Use and Care Guide from our website docs.bauknecht.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> 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.



PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT BAUKNECHT-TUOTTEEN

Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.bauknecht.eu/register

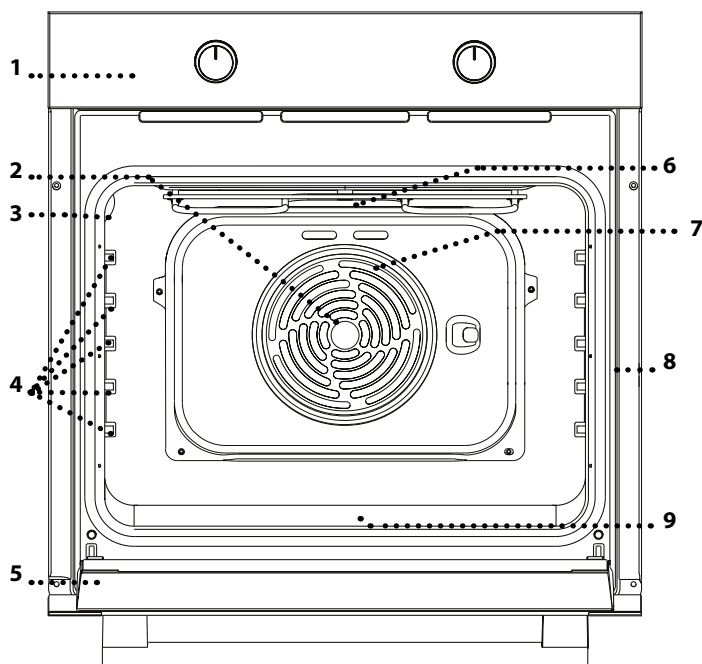


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan osoitteesta docs.bauknecht.eu ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.



Lue terveys- ja turvallisuusopas huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet
(taso osoitetaan
kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Pyöreä lämmitysvastus
(ei näkyvissä)
8. Tunnistekilpi
(älä poista)
9. Alempi lämmitysvastus
(ei näkyvissä)

OHJAUSPANEELI



1. VALINTANUPPI

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

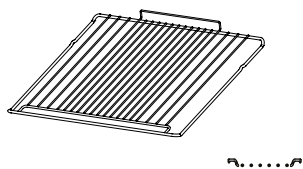
2. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan tarvittava lämpötila valittua toimintoa aktivoitaessa.

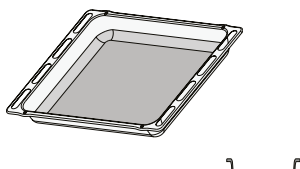
3. TERMOSTAATIN / ESIKUUMENNUKSEN LED

Syttyy kuumennusprosessin ajaksi.
Sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu.

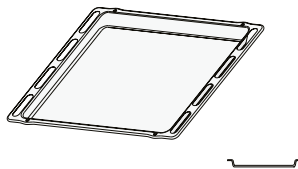
RITILÄ



UUNIPANNU



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 hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

. Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin.
• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa uunin puhdistamisen helpottamiseksi: irrota ne vetämällä paikoiltaan.

TOIMINNOT



SAMMUTUS

Sammuttaa uunin.



VALO

Sytyttää valon uuniin.



PERINTEINEN

Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.
On parasta käyttää kannatintasoa 2.



PERINTEINEN LEIVONTA

Paistaa mehukkaita täytteitä sisältävät leivonnaiset yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti.



GRILLI

Grillaa pihvit, vartaat tai makkarat, kypsennää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua 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 uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.



SULATUS KÄYNNISSÄ

Sulattaa ruoat nopeammin.



ALALÄMMITYS

Hyödyllinen ruokien pohjan ruskistamiseen. Tätä toimintoa suositellaan myös hitaaseen kypsennykseen, mehukkaiden ruokien loppukypsennykseen ja tiivistettyjen kastikkeiden valmistukseen.



KIERTOILMA

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



LEIPÄ

Erityyppisten ja -kokoisten leipien leipominen.
On parasta käyttää kannatintasoa 2.

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

.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 kiertoilmatoimintoa. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomautuksia: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle.

2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

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

Toiminto voidaan keskeyttää milloin tahansa sammuttamalla uuni, kääntäen *valintanupin* ja *lämpötilan valitsimen* asentoon 0 ja 0.

3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto on aktivoitu, termostaatin LED syttyy ilmoittaen näin esikuumennusprosessin alkamisesta. Prosessin loputtua termostaatin LED sammuu ilmoittaen näin, 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.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	150 - 170	30 - 90	
		Kyllä	160 - 180	30 - 90	 
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		Kyllä	160 - 200	35 - 90	
		Kyllä	160 - 200	40 - 90	 
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160 - 180	15 - 35	
		Kyllä	150 - 170	20 - 45	 
		Kyllä	150 - 170	20 - 45	  
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	40 - 60	
		Kyllä	170 - 190	35 - 50	 
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	
		Kyllä	90	140 - 200	 
		Kyllä	90	140 - 200	  
Pizza / leipä		Kyllä	220 - 250	10 - 25	
		Kyllä	200 - 240	20 - 45	 
Pieni leipä 80 g		Kyllä	180 - 200	30 - 45	
Leipä, limppu 500 g		Kyllä	180	50 - 70	
Leipä		Kyllä	180 - 200	30 - 80	 
Pakastepizzat		Kyllä	250	10 - 20	
		Kyllä	230 - 250	10 - 25	 
Suolainen piiras (kasvispiiras, juustopiiras)		Kyllä	180 - 200	30 - 45	
		Kyllä	180 - 200	35 - 50	 
		Kyllä	180 - 200	35 - 50	  
Vannikkeet / voitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 - 200	20 - 30	
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	 
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne/uunipasta/cannelloni/ laatikot		Kyllä	190 - 200	45 - 65	
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	

VARUSTEET						
	Ritilä	Leivnastia tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti / leivinpelti ritilän päällä	Uunipannu	Uunipannu ja 200 ml vettä	Leivinpelti

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	2
Broileri/jänis/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	180 - 200	150 - 200	2
Paistettu kala / foliossa paistettu kala 0,5 kg (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	2
Paahtoleipä		5'	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		5'	250	15 - 30 *	4 3
Makkarat/kebabit /grillikylki/ jauhelihapihvit		5'	250	15 - 30 *	5 4
Paistettu broileri 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lampaanviulu/potka		-	200	60 - 90 **	3
Uunissa paistetut perunat		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Vihannesgratiini		-	200 - 220	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 2
Kokonainen ateria Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1

* 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 osoitteesta **docs.bauknecht.eu** ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

TOIMINNOT						
	Perinteinen	Grilli	Turbogrilli	Kiertoilma	Perinteinen leivonta	Leipä

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

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsennää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia) eri kannatintasoilla. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennämistä.

HUOLTO JA PUHDISTUS



Lataa käyttö- ja huolto-oppas sivustolta
docs.bauknecht.eu lisätietoja varten

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, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos mitään 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 erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen

aikana mahdollisesti muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

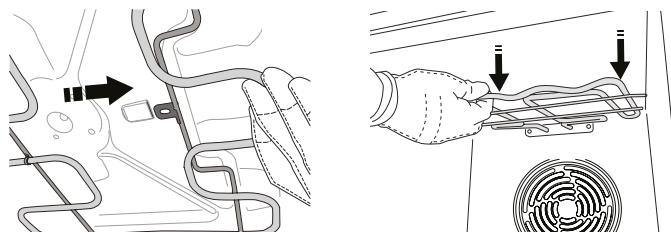
- Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhdistusaineella.
- Grillin ylemmää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua.

VARUSTEET

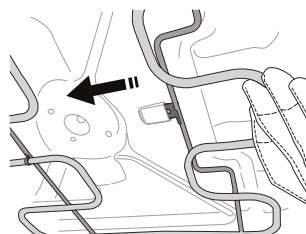
Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN LASKEMINEN ALAS

1. Ota lämmitysvastus pois paikaltaan ja laske sitä sitten alas.

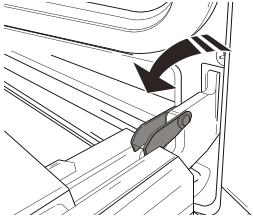


2. Lämmitysvastus palautetaan paikalleen nostamalla sitä, vetämällä sitä hieman itseesi päin ja varmistamalla, että kannatinkieleke on omalla paikallaan.

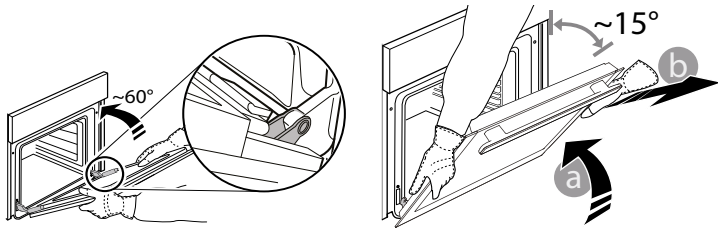


LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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.

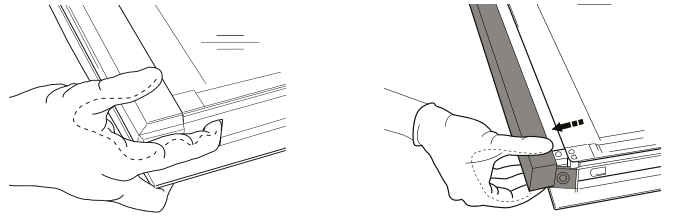
3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

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.

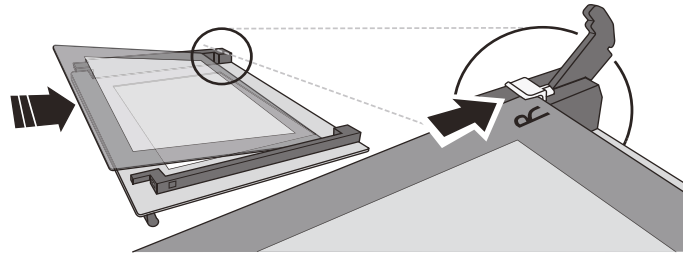
NAPSAUTA JA PUHDISTA - LASIN PUHDISTAMINEN

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



2. Nosta sisälasiä siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

3. Jotta sisälasi tulisi varmasti oikeaan asentoon, varmista, että sen vasemmassa kulmassa näkyy "R". Laita ensin lasin pitkä sivu (merkitty "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen.



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. Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut

TUOTESELOSTE

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

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

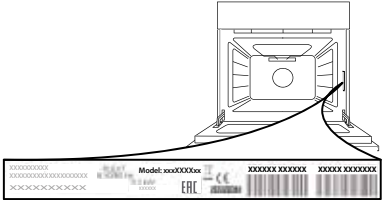
>  Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustoltamme **docs.bauknecht.eu** (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> 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 utfyllende hjelp og støtte, vennligst registrer produktet ditt på www.bauknecht.eu/register

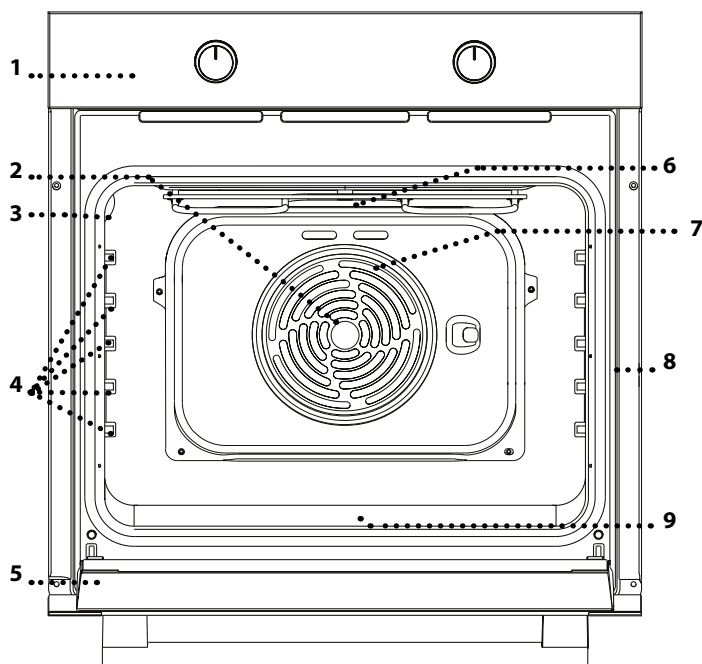


Du kan laste ned Sikkerhetsinstruksene og Bruk og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted docs.bauknecht.eu og følg instruksene bakerst i dette heftet.



Før du tar apparatet i bruk, må du lese Helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lyspære
4. Ristens skinner
(nivået er angitt på
veggen i ovnsrommet)
5. Dør
6. Øvre varmeelement / grill
7. Rundt varmeelement
(ikke synlig)
8. Identifikasjonsskilt
(må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement
(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.

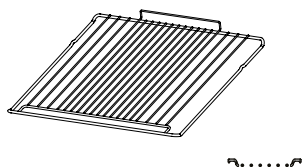
2. TERMOSTATBRYTER

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer den valgte funksjonen.

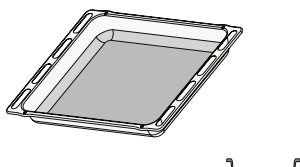
3. LED TERMOSTAT / FORVARMING

Slår seg på under oppvarmingsprosessen.
Slår seg av når ønsket temperatur er nådd.

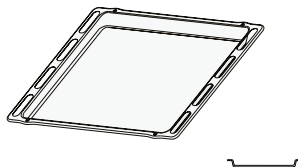
RIST



LANGPANNE



BAKEBRETT



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
Fra serviceavdelingen kan man få kjøpt annet separat tilbehør.

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 ristens spor så langt som mulig.

. Annet tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.
• Ristens spor kan fjernes for å forenkle rengjøringen: dra de for å fjerne det fra eget feste.

FUNKSJONER

0 AV
For å slå av ovnen.

LYS
For å slå på lyset i ovnsrommet.

TRADISJONELL STEKING
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Det er best å bruke den 2. rillen.

OVER/UNDERV.
For kaker med saftig fyll på en enkel rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning.

GRILL
For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen 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 500 ml drikkevann.

TINER
For raskere tining av mat.

VARMING NEDE
Nyttig for brunng basen til retten. Denne funksjonen anbefales også for langsom tilberedning, for å fullføre de saftige rettene og for å lage sauskonsentrater.

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.

BRØD
For steking av brød av forskjellige typer og størrelser. Det er best å bruke den 2. rillen.

NÅR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

.VARM OVNEN

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 gjennomskiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm opp ovnen til 250 °C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "Varmluft". I løpet av denne tiden må ovnen være tom. Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

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

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge en funksjon, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker.

2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

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

For å avbryte funksjonen til enhver tid, slå av ovnen, vri på *knotten for valg* og *termostat-knotten* til 0 og 0.

3. FORVARMING

Når funksjonen er aktivert, vil LED-termoasten tennes og varsle at prosessen for forvarming er startet. På slutten av denne prosessen, slukkes LED-termoasten og indikerer at ovnen har nådd den innstilte temperaturen: 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.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig		Ja	150 - 170	30 - 90	 2
		Ja	160 - 180	30 - 90	 4  1
Kaker med fyll (ostekake, strudel, fruktterte)		Ja	160 - 200	35 - 90	 2
		Ja	160 - 200	40 - 90	 4  2
Kjeks/småkaker		Ja	160 - 180	15 - 35	 2 / 3
		Ja	150 - 170	20 - 45	 4  2
		Ja	150 - 170	20 - 45	 5  3  1
Vannbakkels		Ja	180 - 200	40 - 60	 2
		Ja	170 - 190	35 - 50	 4  2
Marengs		Ja	90	150 - 200	 2
		Ja	90	140 - 200	 4  2
		Ja	90	140 - 200	 5  3  1
Pizza / Brød		Ja	220 - 250	10 - 25	 1 / 2
		Ja	200 - 240	20 - 45	 4  2
Små brød 80 g		Ja	180 - 200	30 - 45	 2
Helt brød 500 g		Ja	180	50 - 70	 1 / 2
Brød		Ja	180 - 200	30 - 80	 4  2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	 2
		Ja	230 - 250	10 - 25	 4  2
Middagspai (grønnsakspai, Quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	 2
		Ja	180 - 200	35 - 50	 4  2
		Ja	180 - 200	35 - 50	 5  3  1
Vol-au-vent / butterdeigskaker		Ja	190 - 200	20 - 30	 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	 4  2
		Ja	180 - 190	20 - 40	 5  3  1
Lasagne/bakt pasta/canneloni/flan		Ja	190 - 200	45 - 65	 2
Lam/kalvekjøtt/oksekjøtt/svinekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	 2

TILBEHØR						
	Rist	Bakebrett eller bakeform på risten	Langpanne / Bakebrett / Bakebrett på rist	Langpanne	Langpanne med 200 ml vann	Bakebrett

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
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		Ja	180 - 200	150 - 200	2 
Bakt fisk / en papillote 0,5 kg (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefilet/skiver		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Pølser/kebabs/ svineribbe/ hamburgere		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Roastbiff rå 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lammelår/skanker		-	200	60 - 90 **	3 
Stekte poteter		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Grønnsaksgrateng		-	200 - 220	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  2 
Hel rett Fruit tart (Nivå 5) / Lasagne (Nivå 3) / Kjøtt (Nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 

* 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 Bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra **docs.bauknecht.eu** for tabellen over testede oppskrifter, compilert for sertifiseringsmyndighetene i samsvar med standarden IEC 60350-1.

FUNKSJONER						
	Tradisjonell steking	Grill	Turbogrill	Varmluft	Over/Underv.	Brød

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået 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 nivå. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



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

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

Bruk vernehansker i alle fasene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.

Ikke bruk stålull, skuresvamper 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 gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer

med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk den med en klut eller svamp.

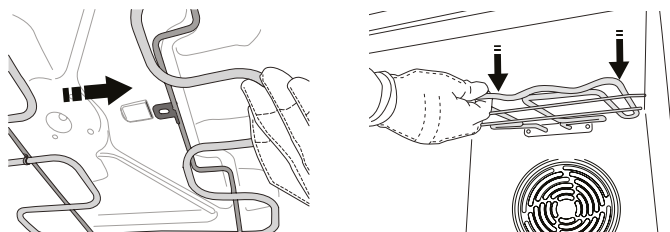
- Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å rengjøre glasset.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

TILBEHØR

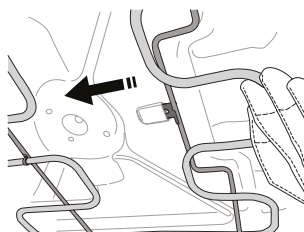
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

SENKING AV DET ØVRE VARMEELEMENTET

1. Ta varmeelementet ut fra dets feste, deretter senker du det.

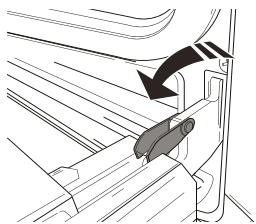


2. For å sette varmeelementet tilbake i opprinnelig posisjon, løft det opp, dra det lett mot deg og påse at tappens støtten sitter på sin plass.



DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

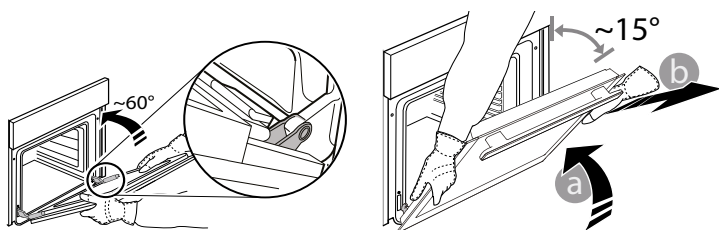
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



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.

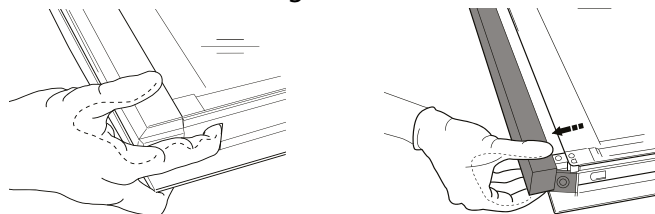
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

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.

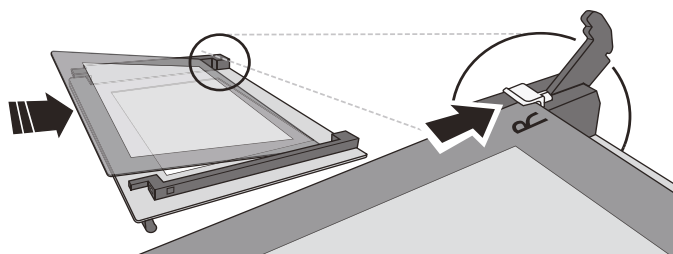
KLIKK & GJØR REN - RENGJØRING AV GLASS

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 det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.

3. For å sette det innvendige glasset riktig på plass, påse at du kan se "R" i det venstre hjørnet. Først innføres glassets langside, indikert ved "R" på plass, senk det deretter inn i riktig posisjon.



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
Ovnene virker ikke	Strømbrudd Frakopling fra strømnettet	Kontroller at det ikke er strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av ovnen og start den på nytt for å se om feilen vedvarer

PRODUKTKORT

 [www](http://www.bauknecht.eu) Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra vår hjemmeside **docs.bauknecht.eu**

HVORDAN DU FÅR BRUK OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

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

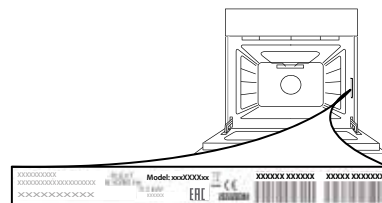


> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice

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 stöd, vänligen registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register

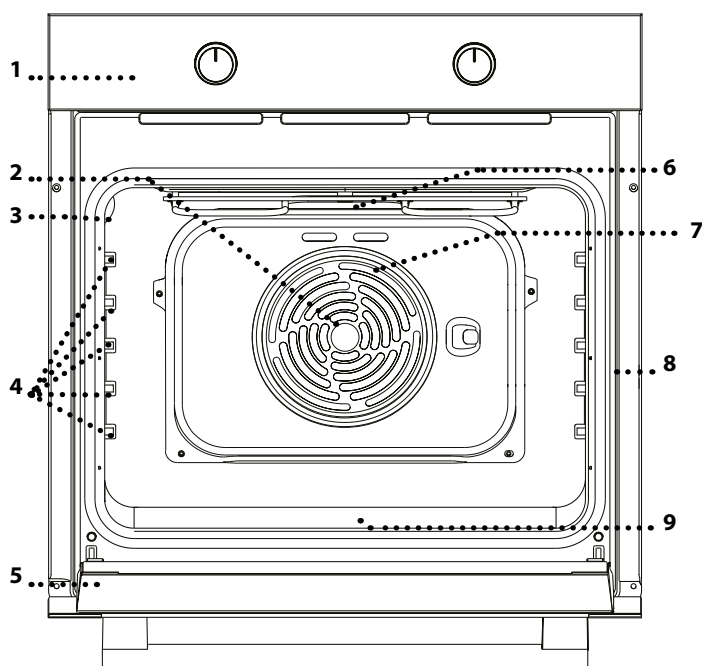


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår webbsida docs.bauknecht.eu och följa instruktionerna på baksidan av denna broschyr.



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

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT

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

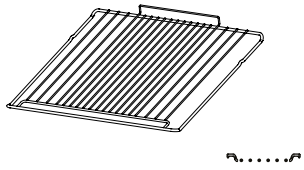
2. TERMOSTATRATT

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

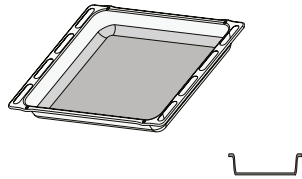
3. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVARMNING

Tänds under uppvärmningsfasen.
Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

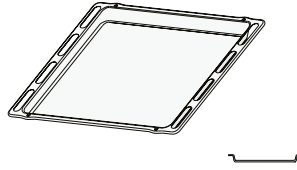
GALLER



LÅNGPANNA



BAKPLÅT



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

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

FUNKTIONER

0 AV

För att stänga av ugnen.



BELYSNING

För att tända belysningen i ugnsutrymmet.



ÖVER/UNDERVÄRME

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



ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

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



GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



TURBOGRILL

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



TINAR UPP

För att tina frysta matvaror snabbare.



UNDERVÄRME

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



VARMLUFT

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



BRÖD

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

FÖRSTA ANVÄNDNING

.VÄRM UGNEN

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

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

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

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

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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

2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

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

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

3. FÖRVÄRMNING

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

I slutet av fasen släcks termostatens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

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

TILLAGNINGSTABELL

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

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

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRM- NING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkon / gås 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2 
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk 0,5 kg (Filé, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5 
Fiskfiléer / skivor		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Rostbiff, blodig 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lammlägg/fläsklägg		-	200	60 - 90 **	3 
Ugnsbakad potatis		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Grönsaksgratäng		-	200 - 220	25 - 55	3 
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4  1 
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4  2 
Komplett måltid Fruktpaj (Nivå 5) / Lasagne (Nivå 3) / Kött (Nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 

* Vänd maten efter halva tiden

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

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

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

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

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar av mörk metall.

Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

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

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



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

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar under alla åtgärder.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort apparaten från elnätet.

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

UTSIDAN

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

INSIDAN

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

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

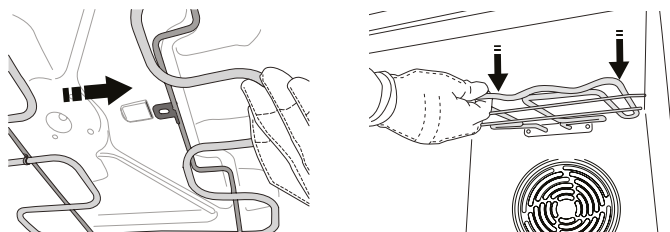
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

TILLBEHÖR

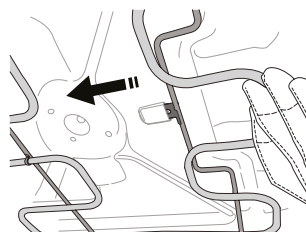
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

SÄNKA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET

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

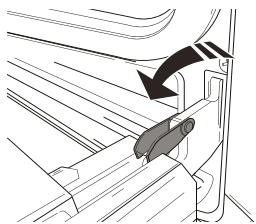


2. För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.



TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

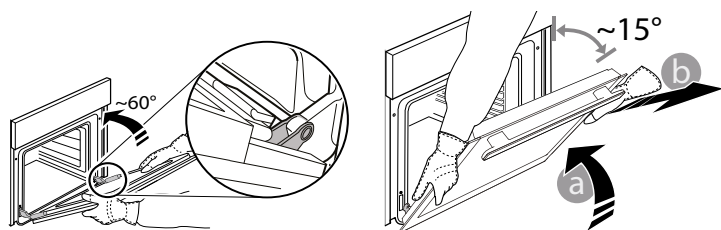
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så mycket som det går.

Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

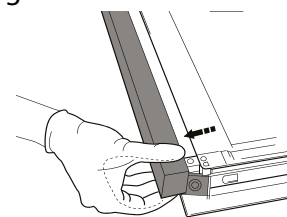
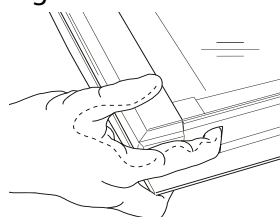
3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, ställa in gångjärnens krokar i höjd med fästena och säkra den övre delen på fästet.

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

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

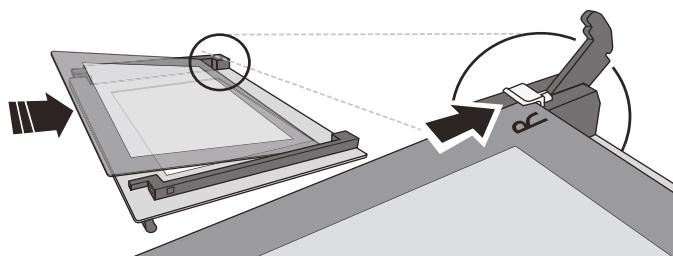
KLICKA & RENGÖR - RENGÖRING AV GLASET

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



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

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



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

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte	Strömavbrott Frånkopplad från elnätet	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår

PRODUKTBLAD

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

HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

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

> Du kan även kontakta vår kundservice



KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

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

