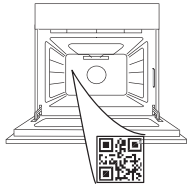




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

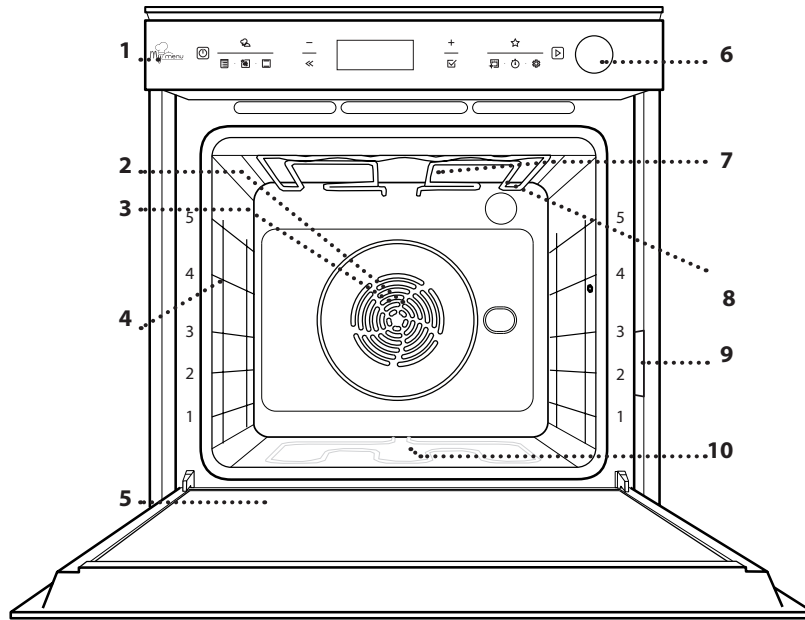
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an

**BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN**



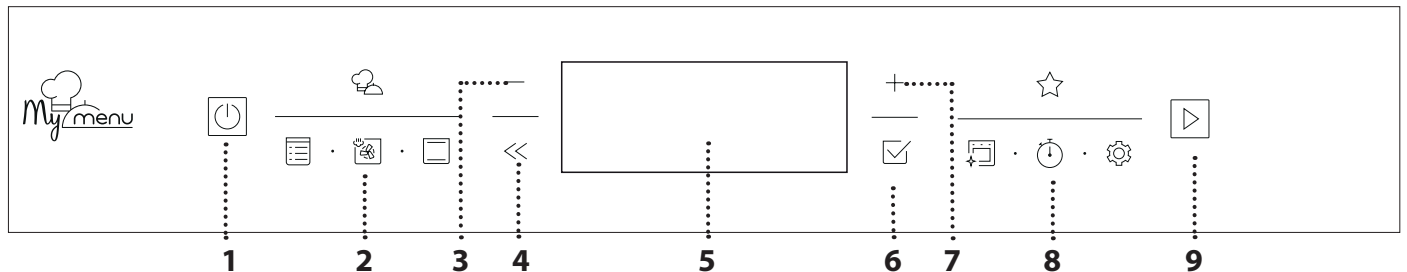
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Wassereinfüllfach
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Beleuchtung
9. Typenschild (nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion ist langes Drücken erforderlich.

### 2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

### 3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

### 4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht. Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

### 5. DISPLAY

Für den unmittelbaren Start einer Funktion.

### 6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

### 7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

### 8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

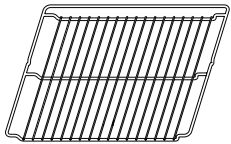
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

### 9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

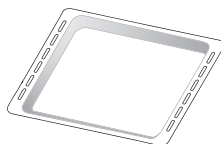
# ZUBEHÖR

## ROST



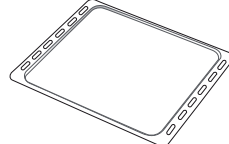
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE



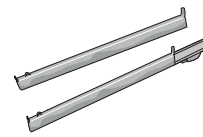
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



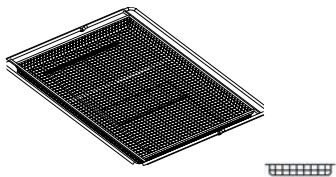
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

## BACKAUSZÜGE \*



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

## AIR FRY-BLECH \*



Zum Garen von Lebensmitteln mit der Air Fry-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Andere Zubehörteile können separat erworben werden; Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu).

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

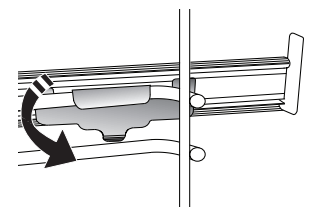
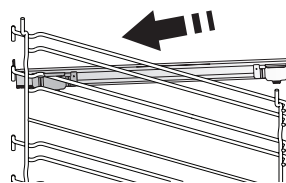
- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

## ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter

drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

# FUNKTIONEN



## MY MENU

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, Quiche/Herzh, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.



## MAN. FUNKTIONEN

### • HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

### • UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

### • GRILLFUNKTIONEN

#### » GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten 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 500 ml Trinkwasser zufügen.

#### » TURBO GRILL

Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Geflügel). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

### • MY FROZEN FOOD

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

### • SONDERFUNKTIONEN

#### » AIR FRY

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Pommes Frites, Chicken Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig zu garen. Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Garergebnisse können nur mit einem Air Fry-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) erzielt werden. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das Air Fry-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der Air Fry-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen. Vermeiden Sie es, mehr als ein Blech zu verwenden, um ungleichmäßiges Garen zu verhindern.

#### » AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

#### » KEEP WARM

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

### » AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

### » ECO HEISSLUFT

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

### » NIEDRIGTEMPERAT.

Zum schonenden Garen von Fleisch und Fisch. Diese Funktion gart Speisen langsam, um diese zart und saftig zu erhalten. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Es wird empfohlen, Braten zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Für beste Ergebnisse sollte die Ofentür während des Kochens geschlossen bleiben, um eine Wärmeverteilung zu vermeiden. 300 g - 3 kg Fisch sollten zwischen 2-5 Stunden, 1-3 kg Fleisch zwischen 4-7 Stunden gegart werden.

### • SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



### HEISSLUFT + DAMPF

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, die Stufe DAMPF 1 für Brot und Desserts und die Stufe DAMPF 2 für Fleisch, Fisch und Gemüse auszuwählen.



### O/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



### MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



### REINIGUNG

### • AUTOMATISCHER PYROLYSE - REINIGUNGSZYKLUS

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Zwei automatische Reinigungszyklen stehen zur Verfügung: ein kompletter Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

### • ENTLEREEN

Zum Entleeren des Boilers, um zu vermeiden, dass Restwasser zurückbleibt, wenn das Gerät für einen gewissen Zeitraum nicht verwendet wird.

### • ENTKALKEN

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird

empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden. Sollten Sie dies nicht tun, erscheint eine Meldung auf der Anzeige, um Sie daran zu erinnern, den Ofen zu reinigen.

#### • DIAMOND CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.



#### MINUTEMINDER (KURZZEITWECKER)

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



#### EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem "ÖKO"-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um

Energie zu sparen und die Beleuchtung schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird. Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

## ERSTER GEBRAUCH

### 1. SELECT THE LANGUAGE (SPRACHE AUSWÄHLEN)

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "English".



+ oder — drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie  zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf verfügbar ist.

### 2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

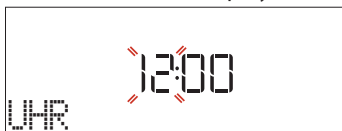
Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13).



Drücken Sie + oder —, um 16 "Hoch" oder 13 "Niedrig" auszuwählen und zur Bestätigung  drücken.

### 3. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Leistung muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder — drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und  drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder — drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie  zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü

„EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

### 4. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

Um einen effizienten Betrieb des Backofens zu ermöglichen und sicherzustellen, dass er den Benutzer regelmäßig auffordert, den Entkalkungszyklus durchzuführen, ist es wichtig, den richtigen Wasserhärtegrad einzustellen. Zum Einstellen schalten Sie den Ofen durch Drücken von ein. Drücken Sie Einstellungen und mit den Navigationstasten + und — wählen Sie „WASSERHÄRTE“ aus. Zur Bestätigung  drücken. Mit den Navigationstasten + und — wählen Sie basierend auf nachstehender Tabelle die richtige Stufe für das Wasser in Ihrem Gebiet:

WASSERHÄRTESTUFEN-TABELLE				
Stufe		°dH Deut. Härtegr.	°fH Französischer Härtegr.	°Clark Engl. Härtegrade
1	Sehr weich	0-6	0-10	0-7
2	Weich	7-11	11-20	8-14
3	Mittel	12-16	21-29	15-20
4	Hart	17-34	30-60	21-42
5	Sehr hart	35-50	61-90	43-62

Zur Bestätigung drücken Sie

Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.

### 5. 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 Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

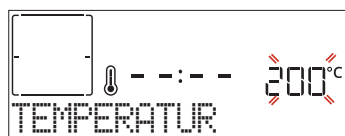
Drücken Sie  zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder — drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung  drücken.

## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von << können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

### TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE

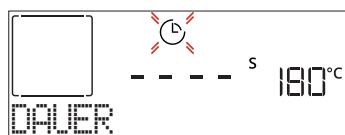






Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder —, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit  und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).



Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Leistungsstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig). Bei der „Heißluft + Dampf“ Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: DAMPF 1, DAMPF 2.

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur/ die Grillleistung mit + oder — geändert werden.


### DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend  zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.


Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie + oder — zum Anpassen und drücken Sie dann  zur Bestätigung.

## ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihre Abschaltzeit programmiert wird. Das Display zeigt die Abschaltzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie + oder — zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie  zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie + oder — drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder <<, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

## . MY MENU

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus. Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

### GEWICHT / HÖHE / PIZZA (RUND-BLECH-EBENEN)



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display: Drücken Sie oder zum Einstellen des geforderten Wertes und dann zur Bestätigung.

### GARGRAD / ANBRÄUNEN

Bei einigen My Menu Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Nach Aufforderung oder drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie oder zum Bestätigen und Starten der Funktion.

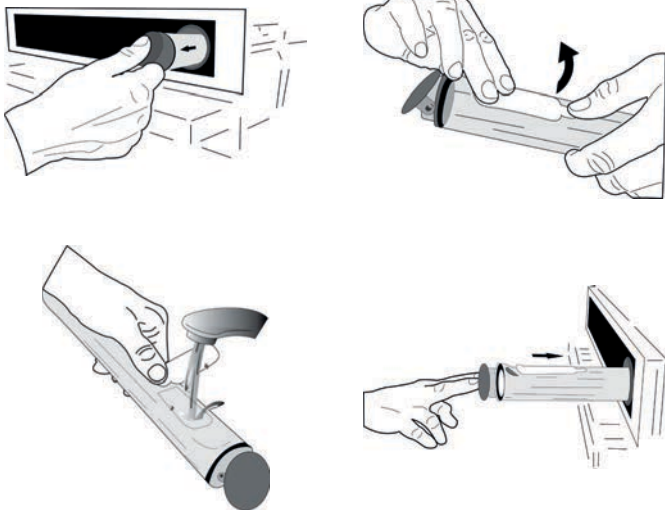
Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen My Menu-Funktionen die Stufe des Anbräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (1) eingestellt werden.

## GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von "Heißluft + Dampf" oder eines der verschiedenen 6<sup>th</sup> Sense speziellen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden. Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißer Luft, die typisch für Ober-/Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen. Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampf-Garvorgangs geschlossen bleiben.

Für das Dampfgaren muss Wasser in den Boiler im Ofen über das Einfüllfach am Bedienfeld gefüllt werden.

Wenn am Display mit der Anzeige „WASSER HINZUFÜGEN“ gefordert wird, das Einfüllfach durch Drücken des Kippdeckels öffnen. Nach dem Herausziehen den Deckel des Einfüllfachs öffnen und langsam etwas Trinkwasser einfüllen, bis die Markierung für den gewünschten Stand auf dem Display (STUFE 1 - 160 ml oder STUFE 2 - 300 ml, basierend auf der gewählten Funktion) erreicht wird. Auf keinen Fall das Einfüllfach überfüllen, indem die Markierung für Stufe 2 überschritten wird. Das Einfüllfach wieder einschieben, bis es einrastet. Das Einfüllfach darf nur zum Befüllen geöffnet werden und muss sonst geschlossen bleiben.



Nach dem ersten Befüllen könnte es bei längeren Garzyklen notwendig sein, erneut Wasser hinzuzufügen, wenn es ausgegangen ist, um den Zyklus abzuschließen: Der Ofen wird dies bei Bedarf anfordern.

Vermeiden Sie es, das Einfüllfach zu füllen, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder bis es vom Display angefordert wird. Wir empfehlen, das Einfüllfach nach dem Dampfgarzyklus zu entleeren.

## 3. DIE FUNKTION STARTEN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie zum Aktivieren der Funktion.

Drücken Sie während der Verzögerungsphase, wird Sie der Ofen fragen, ob Sie diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten möchten.

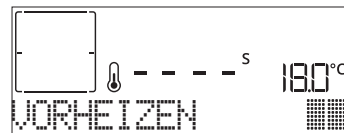
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie , um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

## 4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN". Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von oder starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit oder geändert werden.

## 5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bei einigen 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann , um den Garvorgang fortzusetzen.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

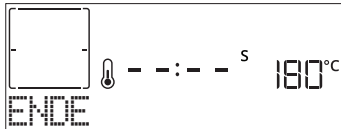


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie  oder  , um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Drücken Sie  , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

## 6. END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie  , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie  , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

## ANBRÄUNEN

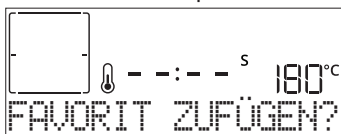
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf  drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

## MEINE FAVORITEN

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie  . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen  . Nachdem  gedrückt wurde, drücken Sie  oder  zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden,  drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.

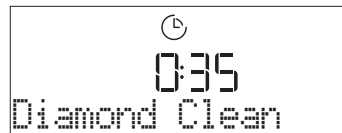


oder  zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von  bestätigen und anschließend  zur Aktivierung drücken.

## REINIGUNG

### DIAMOND CLEAN

Drücken Sie  , um „Diamond Clean“ auf dem Display anzuzeigen.



Drücken Sie  zur Aktivierung der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie  , sobald diese erledigt sind. Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie  , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

### AUTOMATISCHE REINIGUNG - 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 dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile – 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. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

drücken, um „Pyrolyse“ auf dem Display anzuzeigen.



Drücken Sie  oder  , um den gewünschten Zyklus auszuwählen, dann mit  bestätigen. Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht,  oder  drücken, um die Abschaltzeit (Startzeitvorwahl) einzustellen, dann zur Bestätigung  drücken. Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss  drücken: Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: Eine Warnmeldung erscheint

auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus. Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Bitte beachten: Das Wasser aus dem Einfüllfach vor der Aktivierung des Pyrolysezyklus entfernen.


### • ENTLEREN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Dieses Produkt wurde entwickelt, um automatisch einen Entleerungszyklus auszuführen, nachdem der Garvorgang gestoppt/beendet wurde. Etwa 30 min nach dem Stopp/Ende des Garvorgangs entleert der Ofen automatisch das System und entfernt das Restwasser im Einfüllfach (darauf achten, das Einfüllfach nach dem Garen nicht zu entfernen). Danach kann das Einfüllfach herausgezogen und entleert werden.

Wir empfehlen nach dem Garzyklus, das Einfüllfach zu entleeren, sobald der Entleerungszyklus abgeschlossen ist.


Falls nötig, kann in jedem Fall eine manuelle Entleerung durch den Benutzer gemäß den Anweisungen unten ausgeführt werden.



Die Funktion „Entleeren“ mit richtig in den Ofen eingesetztem Einfüllfach auswählen,  drücken und warten, bis der Zyklus automatisch läuft. Die durchschnittliche Dauer für das vollständige Entleeren beträgt etwa eine Minute. Danach kann das Einfüllfach herausgezogen und entleert werden.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 30 Minuten nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEIß“

### • ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, das Dampfsystem in optimalem Zustand zu halten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen und danach  drücken, um jede Phase zu starten. Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 100 Minuten.

Bitte beachten: Wenn die Funktion zu irgendeinem Zeitpunkt gestoppt wird, muss der gesamte Entkalkungsvorgang wiederholt werden.

Das Display zeigt Ihnen an, wenn es Zeit ist, einen Entkalkungszyklus durchzuführen (siehe Tabelle unten).

ENTKALKUNGSMELDUNG	BEDEUTUNG
<ENTKALKEN EMPFOHLEN> Sie erscheint nach etwa 15 Stunden Dampfzyklen*.	Es wird empfohlen, einen Entkalkungszyklus durchzuführen.
<BITTE ENTKALKEN> Sie erscheint nach etwa 20 Stunden Dampfzyklen*.	Das Entkalken ist verpflichtend. Es ist nicht möglich, einen Dampfzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird.

\*unter Berücksichtigung des Standardwerts (4 - Hart) des Wasserhärtegrads. Die Stundenanzahl der Dampfzyklen, die vergehen müssen, bevor die Entkalkungsmeldungen angezeigt werden, hängt von

dem am Gerät eingestellten Wasserhärtegrad ab.

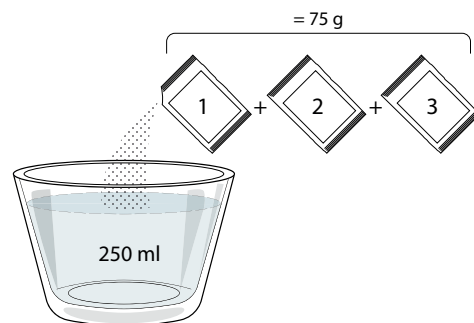
Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des inneren Dampfkreislaufs wünscht.


Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüllfach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 30 Minuten nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEIß“

#### » PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN.)


Wenn das Display <0,25 l LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Einfüllfach. Für beste Ergebnisse beim Entkalken empfehlen wir, den Behälter mit einer Lösung bestehend aus 75 g des WPRO-Spezialprodukts und 250 ml Trinkwasser zu füllen. Achten Sie darauf, dass sich die Lösung vollständig im Wasser auflöst, sodass keine Rückstände zurückbleiben. Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu). Bauknecht trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.



Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie , um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten. Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.

Nachdem die Entkalkungsphase beendet wurde, wird der Boiler entleert: Die in dieser Phase verwendete Entkalkungslösung wird in das Einfüllfach geleert.

#### » PHASE 2/2: SPÜLEN (30 min.)

Zum Entfernen von Entkalkungsrückständen aus dem Einfüllfach und dem Dampfkreislauf muss ein Spülzyklus durchgeführt werden. Wenn das Display <0,25 l LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, füllen Sie den Behälter mit 0,25 l Trinkwasser, dann drücken Sie , um den Spülvorgang zu starten. Schalten Sie den Ofen nicht aus, bevor alle durch die Funktion geforderten Schritte abgeschlossen wurden.



Wenn die Meldung "ENTKALKEN ABGESCHLOSSEN" auf dem Display erscheint, drücken Sie bitte OK zur Bestätigung.


Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden. Bitte beachten: Anhand einer auf dem Display angezeigten Meldung werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.


Es wird empfohlen, den Garraum von möglichen Wasserrückständen zu trocknen, wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Dann ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

Hinweis: Während des Entkalkungszyklus könnten möglicherweise Geräusche zu hören sein, da die Ofenpumpen aktiviert werden, um eine optimale Entkalkung zu gewährleisten.

Nachdem der Wartungszyklus gestartet wurde, das Einfüllfach nicht entfernen, außer es wird vom Gerät gefordert.

### KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und + oder - drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.


+ oder - zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.





Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie + oder - , um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern.

Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren.

Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.

Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Bitte beachten: Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie  , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

### TASTENSPERRE

























Zum Sperren der Tastatur, die Taste << mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.



# GARTABELLE

	LEBENSMITTELKATEGORIEN		EMPFOHLENE MENGE	WENDEN (nach Garzeit)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE		
GEBACKEN	Lasagne	–	0,5 - 3 kg	–	2 		
	Quiches/Herzh	–	0,8 - 1,2 kg	–	2 		
	PIZZA & BROT	Dünne Pizza		Rund – Blech	–	2 	
		Dicke Pizza		Rund – Blech	–	2 	
		Pizza - tiefgekühlt		1 – 4 Ebenen	–	2 	
		Brötchen 🍞		jeweils 60 – 150 g	–	3 	
		Großes Brot 🍞		0,7 - 2,0 kg	–	2 	
	KUCHEN & GEBÄCK	Rührteig in Form		0,5 - 1,2 kg	–	3 	
		Cookies (Kekse / Plätzchen)		0,2 - 0,6 kg	–	3 	
Mürbeteigkuchen			0,4 - 1,6 kg	–	3 		
GEBRATEN	Rinderbraten	–	0,6 - 2 kg	–	3 		
	Schwein-gebraten	–	0,6 - 2,5 kg	–	3 		
	Hähnchen-gebrat.	–	0,6 - 3 kg	–	2 		
	Gemüse-gebraten	–	0,5 - 1,5 kg	–	3 		
	Bratkartoffeln	–	0,5 - 1,5 kg	–	3 		
GEGRILLT	Hamburger	–	1,5 – 3 cm	3/5	5 	4 	
	Hähnchenfilets	–	1 – 5 cm	2/3	5 	4 	
	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Fischfilets		0,5 - 3 (cm)	–	3 	2 
		Filets-tiefgekühlt		0,5 - 3 (cm)	–	3 	2 
	Gemüsegratin	–	ein Blech	–	3 		

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform  
auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech oder Bräter  
auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech






















Fettpfanne mit  
500 ml Wasser



Air Fry



# HEISSLUFT + DAMPF GARTABELLE

REZEPT	DAMPFSTUFE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖR
Buttergebäck / Kekse / Plätzchen	DAMPF 1	Ja	140 – 150	35 – 55	 3
Kleiner Kuchen / Muffins	DAMPF 1	Ja	160 – 170	30 – 40	 3
Hefekuchen	DAMPF 1	Ja	170 – 180	40 – 60	 2
Biskuitkuchen	DAMPF 1	Ja	160 – 170	30 – 40	 2
Fladenbrot	DAMPF 1	Ja	200 – 220	20 – 40	 3
Brotlaib	DAMPF 1	Ja	170 -180	70 – 100	 3
Brötchen	DAMPF 1	Ja	200 – 220	30 – 50	 3
Baguette	DAMPF 1	Ja	200 – 220	30 – 50	 3
Bratkartoffeln	DAMPF 2	Ja	200 – 220	50 – 70	 3
Kalb / Rind / 1 kg	DAMPF 2	Ja	180 – 200	60 – 100	 3
Kalb / Rind / (Stücke)	DAMPF 2	Ja	160 – 180	60-80	 3
Roastbeef englisch 1 kg	DAMPF 2	Ja	200 – 220	40 – 50	 3
Roastbeef englisch 2 kg	DAMPF 2	Ja	200	55 – 65	 3
Lammkeule	DAMPF 2	Ja	180 – 200	65 – 75	 3
Geschmorte Haxe	DAMPF 2	Ja	160 – 180	85 – 100	 3
Hühnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	DAMPF 2	Ja	200 – 220	50 – 70	 3
Hühnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	DAMPF 2	Ja	200 – 220	55 – 65	 3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	DAMPF 2	Ja	180 – 200	25 – 40	 3
Fischfilet	DAMPF 2	Ja	180 – 200	15 – 30	 3

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform auf Rost



Fettpfanne/  
Backblech oder Bräter  
auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech



























Fettpfanne mit 500  
ml Wasser



Air Fry

# AIR FRY-GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Tiefgek. Pommes frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	L4  L1 
Hausgemachte Pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	L4  L1 
Frische panierte Zucchini		400 g	Ja	200	15 - 20	L4  L1 
Mischgemüse		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	L4  L1 
Tiefgekühlte Chicken Nuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	L4  L1 
Panierte Hühnerbrust		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	L4  L1 
Tiefgekühlte Fischstäbchen		500 g	Ja	220	15 - 20	L4  L1 
Paniertes Schnitzel		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	L4  L1 

Zum Garen von frischen oder hausgemachten Lebensmitteln verteilen Sie das Öl gleichmäßig.

Wir empfehlen, ein leeres Blech auf L1 hinzuzufügen, um eventuelle Fettreste aufzufangen, die während des Garvorgangs vom Air Fry-Blech kommen.

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

FUNKTIONEN

 O/Unterhitze

 Heißluft

 Umluft

 Grill

 Grill + Heißluft

 Eco Heißluft

 Air Fry

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖR
Hefekuchen / Rührteig		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4  1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	35 – 90	4  1
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 – 40	3
		Ja	140	30 – 50	4
		Ja	140	30 – 50	4  1
		Ja	135	40 – 60	5  3  1
Kleingebäck / Muffins		Ja	170	20 – 40	3
		Ja	150	30 – 50	4
		Ja	150	30 – 50	4  1
		Ja	150	40 – 60	5  3  1
Beignets		Ja	180 – 200	30 – 40	3
		Ja	180 – 190	35 – 45	4  1
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	5  3  1
Meringues (Meringen)		Ja	90	110 – 150	3
		Ja	90	130 – 150	4  1
		Ja	90	140 – 160 *	5  3  1
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	2
		Ja	190 – 230	20 – 50	4  1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 – 240	25 – 50 *	5  3  1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 15	3
		Ja	250	10 – 20	4  1
		Ja	220 – 240	15 – 30	5  3  1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	3
		Ja	180 – 190	45 – 60	4  1
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	5  3  1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4  1
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	5  3  1

FUNKTIONEN



O/Unterhitze



Heißluft



Umluft



Grill



Grill + Heißluft



Eco Heißluft



Air Fry

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖR
Lasagne / Flan / überback. Pasta / Cannelloni		Ja	190 – 200	45 – 65	3
Lamm / Kalb / Rind 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	3
Geflügel / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	3
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 – 200	80 – 130	2
Fisch gebacken / in Folie (Filets, Ganz)		Ja	180 – 200	40 – 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 60	2
Toast		-	3 (hoch)	3 – 6	5
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	4 3
Bratwürste / Grillspiesse / Rippchen / Hamburger		-	2 – 3 (mittel – hoch)	15 - 30 **	5 4
Brathähnchen 1 – 1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	2 1
Lammkeule / Haxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	3
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 – 25	3
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) /Fleisch (Ebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 – 100 *	4 1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 – 100 *	4 1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 – 50 *	4 1
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 – 120 *	3
Fleischstücke (Kaninchen, Geflügel, Lamm)		-	200	50 – 100 *	3

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

\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

#### 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 das Gargut in den Ofen gegeben wird, 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.

#### ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform auf Rost



Fettpfanne/  
Backblech oder Bräter  
auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech



Fettpfanne mit 500  
ml Wasser



Air Fry

# REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

## AUSSENFLÄCHEN

. Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. 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 er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

. Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

## ZUBEHÖR



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

## PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Achtung: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr!

Am Ende jedes Garzyklus mit Dampf führt der Ofen automatisch nach etwa 30 Minuten einen Entleerungszyklus aus, der etwa eine Minute dauert. Dabei wird das gesamte Wasser im System in das Einfüllfach verlagert. Nachdem die automatische Entleerung abgeschlossen wurde, wie folgt vorgehen:

1. Drücken Sie die Oberseite des Schubfach-Frontdeckels, die durch eine Aussparung angegeben ist, um den Griff herauszuziehen.
2. Fassen Sie den Griff und ziehen Sie das Wassereinfüllfach heraus.
3. Nehmen Sie den Deckel des Wassereinfüllfachs ab.
4. Leeren Sie das Wassereinfüllfach und reinigen Sie es.
5. Trocknen Sie die verschiedenen Bestandteile mit einem weichen Tuch ab.
6. Lassen Sie das Einfüllfach, wenn nötig, lufttrocknen, ohne es mit dem Deckel zu schließen.
7. Setzen Sie den Deckel des Wassereinfüllfachs wieder auf.
8. Setzen Sie das gewaschene und getrocknete, herausnehmbare Wassereinfüllfach wieder in seine Aufnahme ein und vergewissern Sie sich, dass Sie es ganz nach unten schieben.
9. Drücken Sie unten am Schubfach-Frontdeckel, um den Griff wieder in Position zu bringen.

Hinweis: Bei Bedarf kann ein manueller Entleerungszyklus ausgeführt werden. Drücken Sie das Symbol Reinigen  auf dem Bedienfeld und wählen Sie mit den + und - Tasten die Entleeren-Option. Drücken Sie das Symbol , um zu starten. Der Ofen pumpt das Wasser im System ab und fördert es in das Einfüllfach.

Hinweis: Vermeiden Sie es, das Wasser mehr als 2 Tage im System zu lassen.

Verwenden Sie nur Wasser mit Raumtemperatur, wenn Sie das Wassereinfüllfach füllen. Heißes Wasser kann den Betrieb des Dampfsystems beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Trinkwasser.

## BOILER

Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktionen „Entleeren“ und „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden.

Wurde die Funktion „Heißluft + Dampf“ länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

## AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

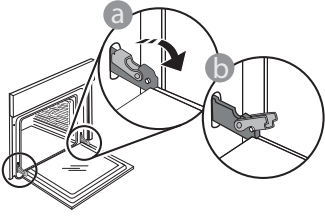
1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C Halogenlampen. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet. Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

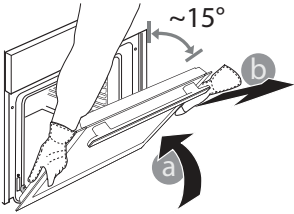
Bei der Verwendung von Halogenlampen diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

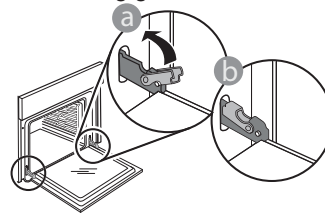
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



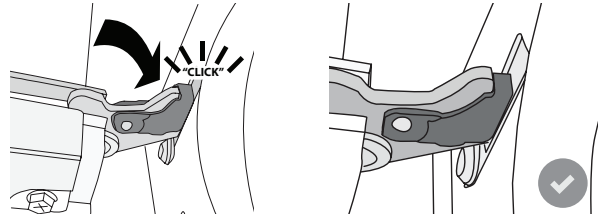
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche 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.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, ob sich die Haken in der korrekten Position befinden.



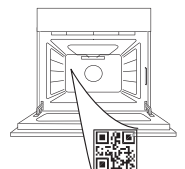
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Ofen 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 oder einem Buchstaben an.	Störung im Ofen.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf. Die Funktion startet nicht.	Der „DEMO“-Modus läuft.	Auf „DEMO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist „EIN“.	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Aktivierung der Entleerungspumpe einige Minuten nach dem Ende/Stopp des Dampfzyklus	Erwartete automatische Wasserentleerung	Keine Maßnahme erforderlich.

### Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

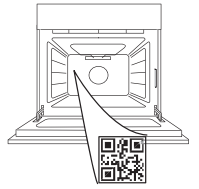






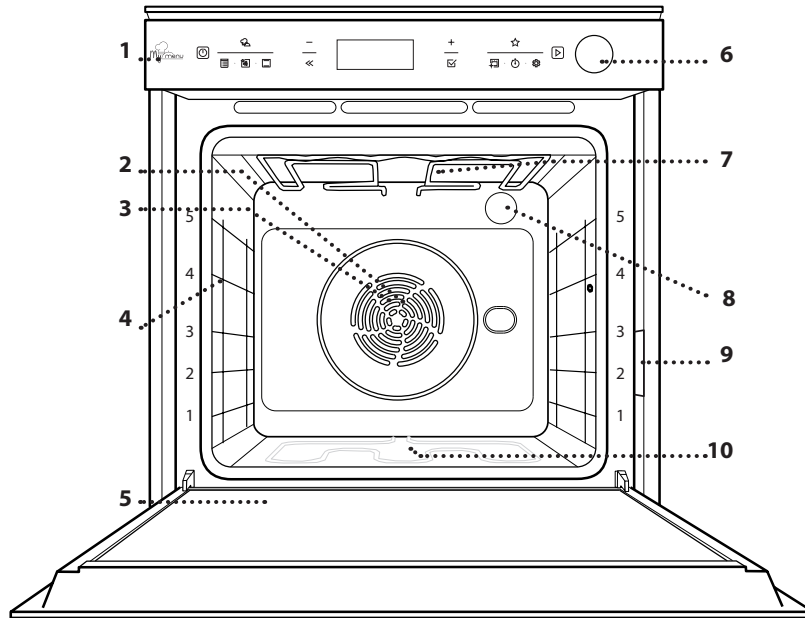
**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**  
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



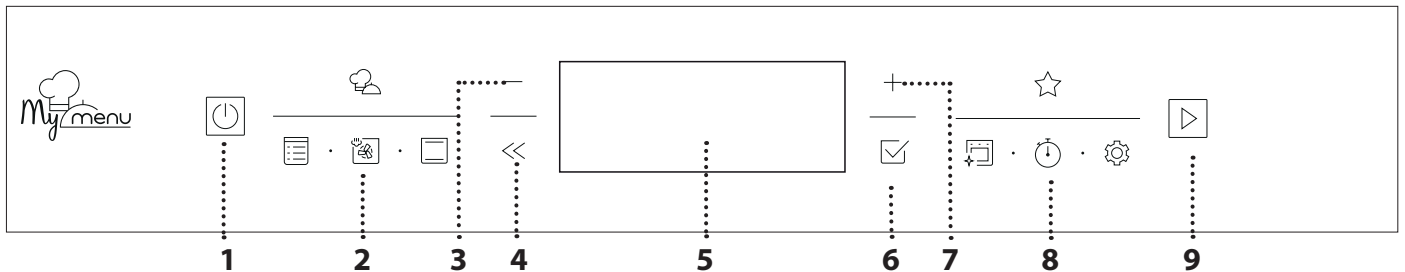
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Water drawer
7. Upper heating element/grill
8. Lamp
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function, a long press is needed.

### 2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

### 3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

### 4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

### 5. DISPLAY

For immediately starting a function.

### 6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

### 7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

### 8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

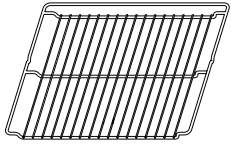
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

### 9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

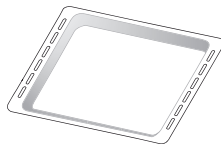
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY



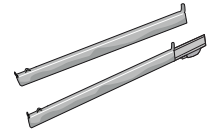
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY



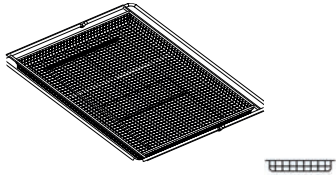
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS\*



To facilitate inserting or removing accessories.

## AIR FRY TRAY \*



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

\* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service or [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu).

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

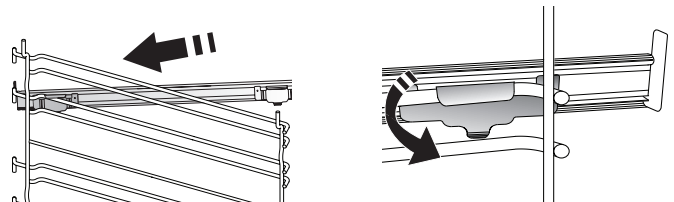
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners. Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

# FUNCTIONS



## MY MENU

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salty cakes, Bread, Pizza). To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.



## MANUAL FUNCTIONS

### • 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.

### • CONVECT BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

### • GRILL FUNCTIONS

#### » 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 tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 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.

### • MY FROZEN FOOD

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

### • SPECIAL FUNCTIONS

#### » AIR FRY

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air.

Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

#### » DEFROSTING

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

#### » KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

#### » RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

#### » ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillet of meat 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. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

#### » SLOW COOKING

To gently cook meat and fish. This function cooks food slowly to keep it tender and succulent. Due to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. We recommend searing roast meat in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. For best results, keep the oven door closed during cooking in order to avoid heat dispersion. Suggested cooking times ranges for fish (300 g - 3 kg) are between 2-5 hours, for meat (1-3 kg) between 4-7 hours.

### • FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



## FORCED AIR + STEAM

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select STEAM 1 level for bread and desserts, and STEAM 2 for meat, fish and vegetables.



## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



## MY FAVORITES

For retrieving up the list of 10 favorite functions.



## CLEANING

### • AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle

only when the oven is heavily soiled.

- **DRAIN**  
For draining the boiler in order to prevent residual water remaining in there when the appliance will not be used for a certain period of time.
- **DESCALE**  
For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If you do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.
- **DIAMOND CLEAN**  
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.



## MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



## SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

## FIRST TIME USE

### 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.

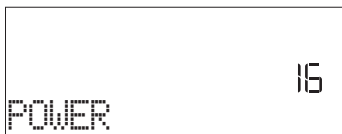


Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press  to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

### 2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Press + or – to select 16 "High" or 13 "Low" and press  to confirm.

### 3. SET THE TIME

After selecting the power, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or – to set the current hour and press  : The two digits for the minutes will flash on the display.

Press + or – to set the minutes and press  to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

### 4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

In order to allow the oven to work efficiently, and to guarantee that it regularly prompts the user to perform Descale cycle when needed, it is important to set the correct water hardness level. To set it, switch on the oven by pressing , press Settings and use navigation buttons + and – to select "WATER HARDNESS". Press  to confirm. Use navigation buttons + and – to select the correct level for the water of your area, based on the following table:

WATER HARDNESS LEVELS TABLE				
Level		°dH German degrees	°fH French degrees	°Clark English degrees
1	Very soft	0-6	0-10	0-7
2	Soft	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Very hard	35-50	61-90	43-62

Press  to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

### 5. 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 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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

## DAILY USE

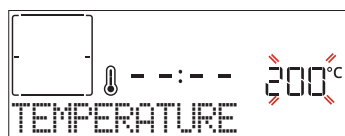
### 1. SELECT A FUNCTION


Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu. The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or - to select the desired one, then press  to confirm.

### 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing << allows you to change the previous setting again.

#### TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



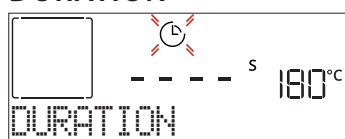
When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press  to confirm and continue with the settings that follow (if possible).





In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).



In "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: STEAM 1, STEAM 2.

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using + or -.


#### DURATION




When the  icon flashes on the display, press + or - to set the cooking time you require and then press  to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.


Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press + or - to amend it and then press  to confirm.

### END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press + or - to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or - to amend the programmed end time or press << to change other settings. By pressing , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

### . MY MENU

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available. When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

#### WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)



To set the function correctly, follow the indications on the display: when prompted, press or to set the required value then press to confirm.

#### DONENESS / BROWNING

In some My Menu functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press **OK** to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press **OK** to confirm and start the function.

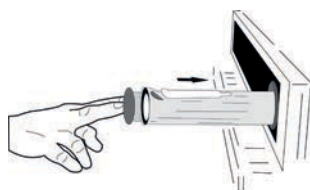
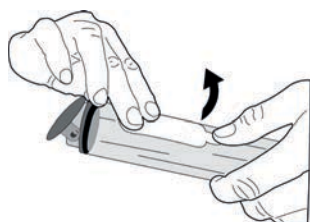
In the same way, where allowed, in some My Menu functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (1).

### COOKING WITH STEAM

By selecting the "Forced Air + Steam" or one of the several 6<sup>th</sup> Sense dedicated recipes it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam.

Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

To proceed with steam cooking, it will be necessary to provide water to the boiler located inside the oven using the extractable drawer on the control panel. When requested on the display with "ADD WATER" indications, open the drawer by pressing the tilting cap. Once extracted, open drawer's lid and slowly pour in some drinking water until the notch corresponding to the level requested on the display (LEVEL 1 - 160 ml or LEVEL 2 - 300 ml, based on selected function) is reached. In any case, do not overfill the drawer exceeding the notch indicating Level 2. Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. The drawer must always remain closed, except for water filling.



After the first filling, in case of longer cooking cycles, once water will have ran out, it could be necessary to add it again, in order to complete the cycle: the oven will prompt it in case it is needed.

Avoid to fill the drawer when the oven is switched off, or up to it is requested from the display.

We suggest emptying the drawer after the cooking steam cycle.

### 3. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press **OK** to activate the function.

During the delay phase, by pressing **OK** the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

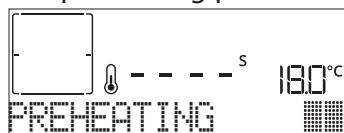
Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing **STOP**.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press **LEFT** to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

### 4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing **OK** or **RIGHT**.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using **+** or **-**.

### 5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door.

Some 6<sup>th</sup> Sense functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press **OK** to continue cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

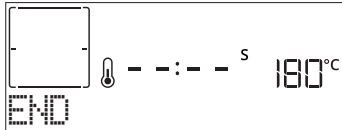


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

Please note: Press to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

## 6. END OF COOKING

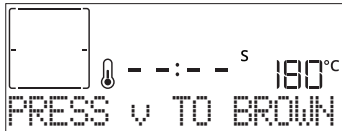
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

## BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing to switch the oven off.

## MY FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .

Once has been pressed, press the or to select the number position, then press to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

## CLEANING

### DIAMOND CLEAN

Press to show "Diamond Clean" on the display.



Press to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press when done. Once you have done all steps, when required press to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

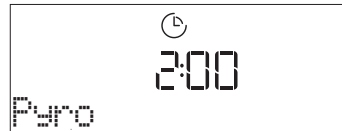
An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

### AUTOMATIC CLEANING - 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 shelf guides - 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 excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Press to show "Pyro" on the display.



Press or to select the desired cycle, then press to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press or to set end time (start delay), then press to confirm. Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along

with a countdown indicating the status of the cycle in progress. Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

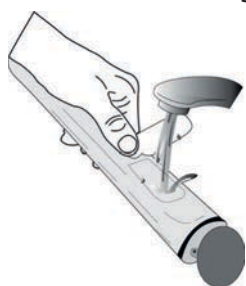
Please note: remove water from the drawer before pyro cycle activation

#### • DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. This product has been developed in order to automatically run a drain cycle once cooking has been stopped/has ended. Approximately 30min after the stop/end of cooking, the oven will automatically drain the system, moving the residual water into the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied.

We recommend emptying the drawer as soon as the drain is completed, after the cooking cycle.

If needed, a manual drain can in any case be executed by the user following the instruction below.



Select the "Drain" function with the water drawer properly inserted in the oven, press and wait for the cycle to automatically run. The average duration for full load drainage is about one minute. Once done, the drawer can be extracted and emptied.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT"

#### • DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display and press when done to start each phase. The average duration of the full function is around 100 minutes.

Please note: If the function is stopped at any time, the entire descaling cycle must be repeated.

The display will show you when it is time to run a Descale cycle (see the table below).

DESCALE MESSAGE	MEANING
<RECOMMENDED DESCALE> It appears after around 15 hours of steam cycles*	It is recommended to run a Descale cycle.
<PLEASE DESCALE> It appears after around 20 hours of steam cycles*	Descal is mandatory. It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out.

\*considering the default value (4 - Hard) of water hardness level. The number of hours of steam cycles that must pass before the Decale messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance.

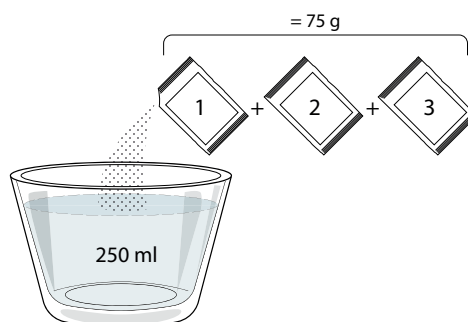
The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit.

Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT".

#### » PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. Make sure the solution dissolves completely in the water so that no residue remains. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. For orders and information contact the after sales service or [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu). Bauknecht will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

Once the descaling phase has been completed, the boiler will be drained: the descaling solution used during this phase will be poured into the extractable drawer.

#### » PHASE 2/2: RINSING (30 min.)

To remove descale residuals from the drawer and the steam circuit, rinse cycle has to be done. When display shows <ADD 0.25 L OF WATER> fill the tank with 0,25 L of drinking water, then press to start the rinsing. Do not turn off the oven until all the steps required by the function have been completed.



When the message "DESCALING COMPLETED" appears on the display, please press OK to confirm.

Cooking functions cannot be activated during the cleaning cycle. Please note: A message will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

When Descale procedure is completed, it is suggested to dry the cavity from potential water residuals. It will be then possible to use all the steam functions.

Note: during the Descale cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

Once the maintenance cycle has started, do not remove the drawer unless requested by the appliance.

### . MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or - : The ⌚ icon will flash on the display.

Press + or - to set the length of time you require and then press ✓ to activate the timer.



An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or - to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

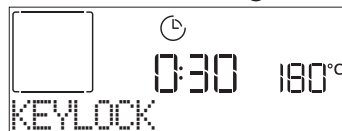
Press ⏻ to switch on the oven and then select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the ⌚ icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press ⏻ to stop the function that is currently active.










### . KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold << for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.




Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing ⏻ .


# COOKING TABLE


	FOOD CATEGORIES		SUGGESTED QUANTITY	TURN (of cook time)	LEVEL AND ACCESSORIES		
BAKED	Lasagna	-	0.5 - 3 kg	-	2 		
	Salty cake	-	0.8 - 1.2 kg	-	2 		
	PIZZA & BREAD	Thin pizza	-	round - tray	-	2 	
		Thick pizza	-	round - tray	-	2 	
		Pizza- frozen	-	1 - 4 layers	-	2 	
		Rolls 	-	60 - 150 g each	-	3 	
		Big bread 	-	0.7 - 2.0 kg	-	2 	
	CAKES & PASTRIES	Sponge cake in tin	-	0.5 - 1.2 kg	-	3 	
		Cookies	-	0.2 - 0.6 kg	-	3 	
		Tart in tin	-	0.4 - 1.6kg	-	3 	
ROASTED	Beef roasted	-	0.6 - 2 kg	-	3 		
	Pork-roasted	-	0.6 - 2.5 kg	-	3 		
	Chicken-roasted	-	0.6 - 3 kg	-	2 		
	Vegetables-roasted	-	0.5 - 1.5 kg	-	3 		
	Roast potatoes	-	0.5 - 1.5 kg	-	3 		
GRILLED	Hamburgers	-	1.5 - 3 cm	3/5	5 	4 	
	Chicken fillets	-	1 - 5 cm	2/3	5 	4 	
	FISH & SEAFOOD	Fish fillets	-	0.5 - 3 (cm)	-	3 	2 
		Fillet-frozen	-	0.5 - 3 (cm)	-	3 	2 
	Vegetable-gratin	-	one tray	-	3 		

## ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf




















 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Air fry




# FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	STEAM 1	Yes	140 - 150	35 - 55	 3
Small cake / Muffin	STEAM 1	Yes	160 - 170	30 - 40	 3
Leavened cakes	STEAM 1	Yes	170 - 180	40 - 60	 2
Sponge cakes	STEAM 1	Yes	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	STEAM 1	Yes	200 - 220	20 - 40	 3
Bread loaf	STEAM 1	Yes	170 - 180	70 - 100	 3
Small bread	STEAM 1	Yes	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	STEAM 1	Yes	200 - 220	30 - 50	 3
Roast potatoes	STEAM 2	Yes	200 - 220	50 - 70	 3
Veal / Beef / 1 kg	STEAM 2	Yes	180 - 200	60 - 100	 3
Veal / Beef / (pieces)	STEAM 2	Yes	160 - 180	60-80	 3
Roast Beef rare 1 kg	STEAM 2	Yes	200 - 220	40 - 50	 3
Roast Beef rare 2 kg	STEAM 2	Yes	200	55 - 65	 3
Leg of lamb	STEAM 2	Yes	180 - 200	65 - 75	 3
Stewed knuckles	STEAM 2	Yes	160 - 180	85 - 100	 3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	STEAM 2	Yes	200 - 220	50 - 70	 3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	STEAM 2	Yes	200 - 220	55 - 65	 3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	STEAM 2	Yes	180 - 200	25 - 40	 3
Fish fillet	STEAM 2	Yes	180 - 200	15 - 30	 3

## ACCESSORIES




Wire shelf



Oven tray or cake tin on wire shelf



Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf



Drip tray / Baking tray






Drip tray with 500 ml of water



Air fry

# AIR FRY COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Frozen French Fries		650-850g	Yes	200	25 - 30	L4  L1 
Homemade Fries		300 - 800g	Yes	200	20 - 40	L4  L1 
Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	L4  L1 
Mixed Vegetables		300 - 800g	Yes	200	20 - 30	L4  L1 
Frozen Chicken Nuggets		500g	Yes	200	15 - 20	L4  L1 
Breaded Chicken Breast		1 - 4cm	Yes	200	20 - 40	L4  L1 
Frozen Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	L4  L1 
Breaded Cutlet		1 - 4cm	Yes	220	20 - 50	L4  L1 

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on L1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS

 Conventional

 Forced air

 Convection bake

























































































 Grill

 TurboGrill

 Eco Forced air

 Air Fry

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4  1 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4  1 
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	3 
		Yes	140	30 - 50	4 
		Yes	140	30 - 50	4  1 
		Yes	135	40 - 60	5  3  1 
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3 
		Yes	150	30 - 50	4 
		Yes	150	30 - 50	4  1 
		Yes	150	40 - 60	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4  1 
		Yes	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20	4  1 
		Yes	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



Eco Forced air



Air Fry

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	3
Lamb / Veal / Beef 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	3
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		—	200	50 - 100 *	3

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

\*\* Turn food halfway through cooking.

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

#### 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 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 darkcoloured 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.

#### ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Air fry

# CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.  
Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.  
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

## 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, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

. Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

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

. The oven door can be removed to facilitate cleaning.

## 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.

## WATER DRAWER MAINTENANCE

Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!

At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer. Once completed the auto-drain, proceed as follows:

1. Press the top of the drawer front cap, indicated with a recess, to pull out the handle
2. Grasp the handle and pull out the water drawer.
3. Remove the lid of the water drawer.
4. Empty the water drawer and clean it.
5. Dry the different components by using a soft cloth.
6. If necessary, allow the drawer to air dry without closing it with the lid.
7. Replace the water drawer lid.
8. Re-insert the washed and dried removable water drawer into its housing making sure to push it all the way down
9. Press the bottom of the drawer front cap to reposition the handle.

Note: If needed, a manual drain cycle can be performed: press the Cleaning icon  on the UI panel and by navigating with the + and - buttons, select the Drain option and press the icon  to start. The oven will drain the water in the system, conveying it to the extractable drawer.

Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

## BOILER

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Drain" and "Descal" functions regularly.

After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

## REPLACING THE LIGHT

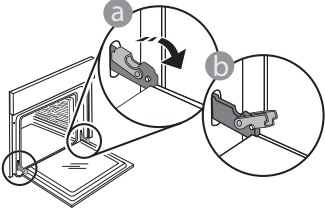
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. Light bulbs are available from our After-sales Service.

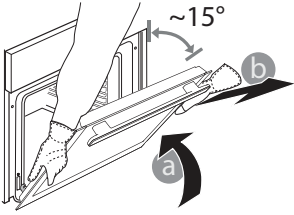
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

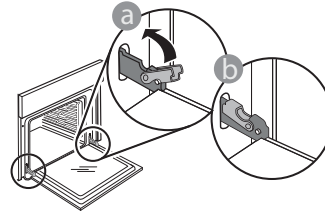
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



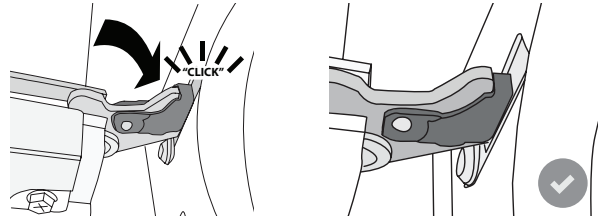
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



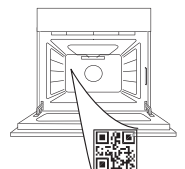
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	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 or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up. The function does not start.	"DEMO" mode is running.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
Drain pump activation some minutes after end/stop of steam cycle	Expected automatic water drain	No action needed.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

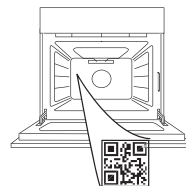




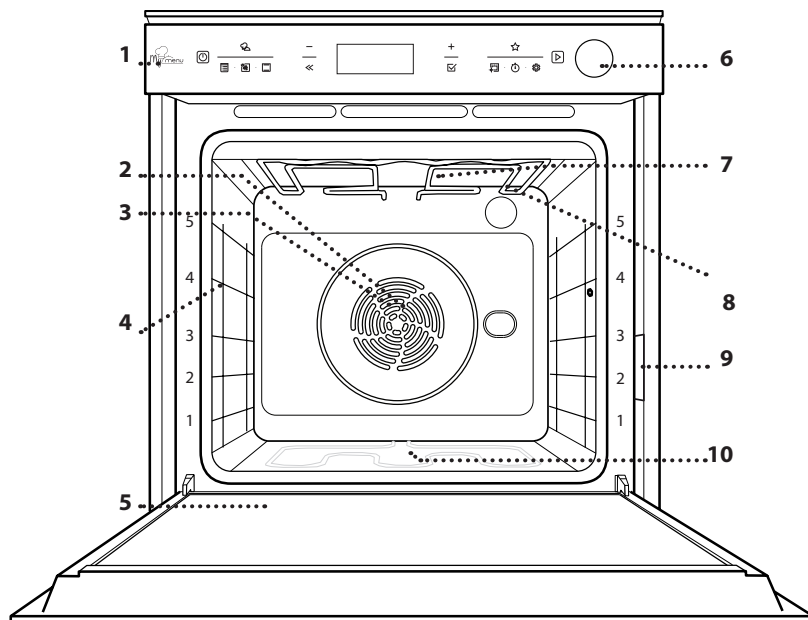
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT**

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

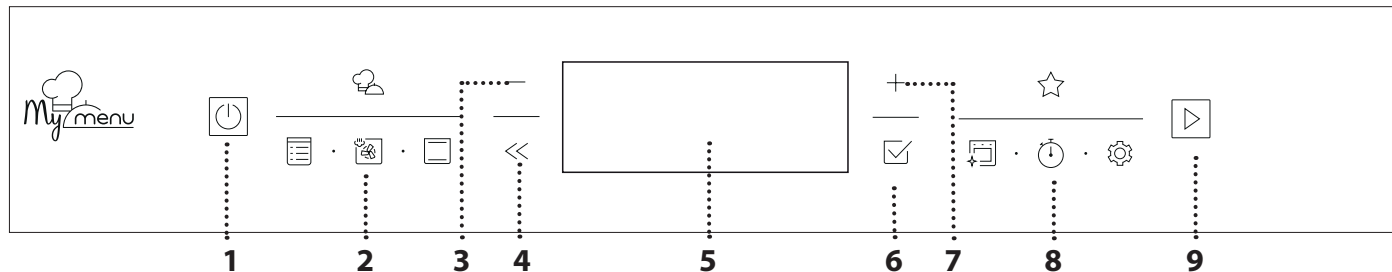
**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,  
FOR AT INDHENTE FLERE  
OPLYSNINGER**



**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.**

**PRODUKTBEKRIVELSE**

1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
5. Låge
6. Vandskuffe
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ovnlys
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

**BESKRIVELSE AF****BETJENINGSPANELET****1. ON / OFF**

For at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion, er et langt tryk påkrævet.

**2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER**

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

**3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS**

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

**4. TILBAGE**

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

**5. DISPLAY**

Bruges til at starte en funktion med det samme.

**6. BEKRÆFT**

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

**7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS**

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

**8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER**

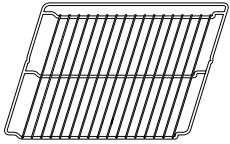
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, varighed, indstillinger og favoritter.

**9. START**

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

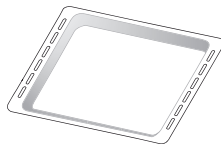
# TILBEHØR

## RIST



Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

## DRYPPBAKKE



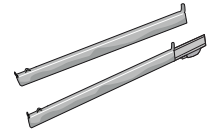
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

## BAGEPLADE



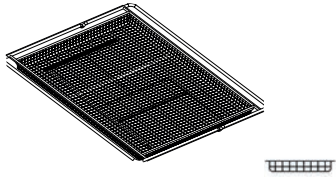
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

## GLIDESKINNER \*



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

## BRADEPANDE TIL AIR FRY\*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Air fry, med en bradepande anbragt på et lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp.

Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

\* Kun disponibel på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Andre tilbehør kan købes separat; Kontakt serviceafdelingen eller [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu) for at bestille eller indhente oplysninger.

## INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

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

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

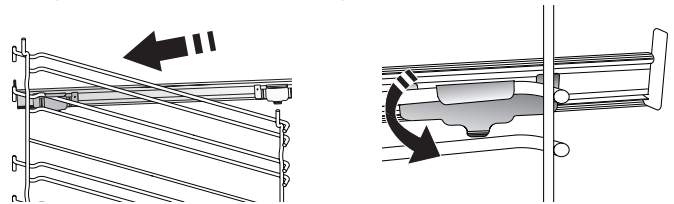
## FJERN OG ISÆT SKINNERNE

- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

## MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



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

# FUNKTIONER



## MIN MENU

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Madtærter, Brød, Pizza). Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.



## MANUAL FUNCTIONS

### • VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

### • OVER/UNDERV.

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.

### • GRILLFUNKTIONER

#### » GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. 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 500 ml drikkevand.

#### » TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

### • MIN FROSNE MAD

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

### • SPECIALFUNKTIONER

#### » AIR FRY

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation.

De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved at bruge en bradepande til air fry (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til air fry i et enkelt lag og følg anvisningerne i air fry-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.

#### » OPTØNING

Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen

ikke tørrer ud.

#### » HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.

#### » HÆVNING

Til optimal hævnings af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvaliteten.

#### » ØKO-VARMLUFT

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

#### » SLOW COOKING

Til en skånsom tilberedning af kød og fisk. Denne funktion steger maden langsomt for at bevare den mør og saftig. Grundet de lave temperaturer bruner maden ikke, og resultatet svarer til tilberedning med damp. Vi anbefaler at svitse kødet i en gryde først for at brune kødet og hjælpe med at lukke dets porer, så det beholder den naturlige saft. Hold ovnlågen lukket under tilberedningen, for at undgå varmespredning og opnå de bedste resultater. De anbefalede tilberedningstider er på mellem 2-5 timer fisk (300 g - 3 kg) og på mellem 4-7 timer for kød (1-3 kg).

### • HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.



#### VARMLUFT+DAMP

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger dampniveau DAMP 1 til tilberedning af brød og desserter og DAMP 2 til kød, fisk og grøntsager, for at opnå de bedste resultater.



#### OVER/UNDERV.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



#### MINE FARVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.



#### RENGØRING

### • AUTOMATISK PYROLYSE RENGØRING AF OVNE

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler at anvende den

hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

#### • TØM

Bruges til at tømme kedlen for at forebygge tilstedeværelsen af resterende vand, når apparatet ikke skal bruges i en vis periode.

#### • AFKALK

Bruges til at fjerne kalkaflejringer fra kedlen. Vi anbefaler, at bruge denne funktion jævnligt. Gør man ikke dette, visualiseres der en meddelelse på displayet, som minder dig om, at ovnen skal rengøres.

#### • DIAMOND CLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.



### MINUTEMINDER (TIMER)

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



### INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og ovenlyset slukkes efter 1 minut. Det tænder automatisk igen, når der trykkes på en af knapperne. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNUSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettet.

## FØRSTEGANGSBRUG

### 1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".



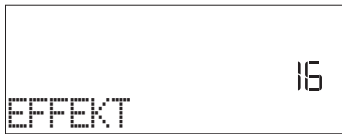
Tryk på + eller – for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede.

Tryk på  for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på .

### 2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

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



Tryk på + eller – , for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på  , for at bekræfte.

### 3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt effekten, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller – for at indstille det nuværende timetal, og tryk på  : De to minuttal på displayet vil blinke.

Tryk på + eller – for at indstille minutterne og tryk

på  for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på .

### 4. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Det er vigtigt at indstille den korrekte hårdhedsgrad, for at ovnen kan virke efter hensigten og for at sikre, at den jævnligt anmoder brugeren om at køre en afkalkningscyklus, når dette er påkrævet. Den indstilles ved at trykke på , for at tænde for ovnen, trykke på Indstillinger og bruge navigationsknapperne + og – til at markere "VANDETS HÅRDHED". Tryk på  , for at bekræfte. Brug navigationsknapperne + og – til at vælge den korrekte grad for vandet i dit område på baggrund af den nedenstående tabel:

TABEL OVER VANDETS HÅRDHEDSGRADER				
Grad		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Meget blødt	0-6	0-10	0-7
2	Blødt	7-11	11-20	8-14
3	Mellem	12-16	21-29	15-20
4	Hårdt	17-34	30-60	21-42
5	Meget hårdt	35-50	61-90	43-62

Tryk på  , for at bekræfte.

"Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.

### 5. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: dette er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne



eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller

"Varmluftsbagning").

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

## DAGLIG BRUG

### 1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på  for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen. Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på + eller -, for at vælge det ønskede, og herefter trykke på , for at bekræfte.

### 2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på << giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

#### TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU



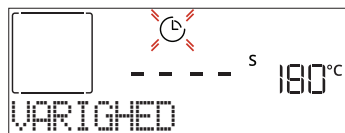
Når værdien blinker på displayet anvendes + eller - til at ændre den, hvorefter man trykker på , for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).





På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektive niveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav).



I tilstanden "Varmluft + Damp" kan du vælge mængden af damp blandt de følgende værdier: DAMP 1, DAMP 2.

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen/ grillniveauet ændres vha. + eller -.


#### VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, anvendes + eller - til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på  for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på  eller  for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.


Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Tryk på + eller - for at ændre, og tryk herefter på  for at bekræfte.

### SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttiden mens ikonet  blinker.



Tryk på + eller - for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på  for at bekræfte og aktivere funktionen. Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.


Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. Under ventetiden kan man trykke på + eller - for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på << for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

### MY MENU

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter. Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

#### VÆGT / HØJDE / PIZZA (RUND-BAKKE-LAG)



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt: Tryk på anmodning på eller, for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på  for at bekræfte.

#### FÆRDIGHEDSGRAD / BRUNING

I visse My Menu funktioner er det muligt at justere færdighedsgraden.



Tryk, på anmodning, på eller for at vælge det ønskede niveau mellem rødsteget (-1) og gennemsteget (+1).

Tryk på eller , for at bekræfte og starte funktionen.

På samme måde kan man , i visse My Menu funktioner, justere bruningsgraden på mellem lav (-1) og høj (1).

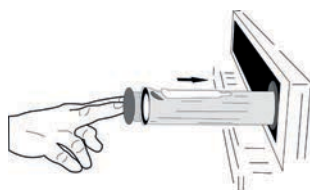
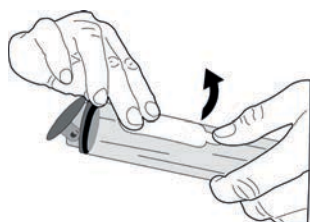
### TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Varmluft + Damp" eller en af de adskillige dedicerede 6<sup>th</sup> Sense opskrifter kan man tilberede alle slags retter ved hjælp af dampen. Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevarer i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarers næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed.

Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder vand i kedlen inde i ovnen vha. udtrækskuffen på betjeningspanelet.

Når anmodningen "TILSÆT VAND" vises på displayet, skal skuffen åbnes ved at trykke på vippeklappen.

Træk skuffen ud, åbn låget og hæld drikkevand i og op til angivelsen, der svarer til det påkrævede niveau på displayet (NIVEAU 1 – 160 ml eller NIVEAU 2 – 300 ml på baggrund af den valgte funktion) er nået. Fyld aldrig og af ingen årsag skuffen til over angivelsen for Niveau 2. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.





Der kan opstå behov for at tilføje mere vand, for at fuldføre en cyklus efter den første fyldning, især ved længerevarende tilberedningscyklusser: Ovnen vil anmode herom, hvis det er påkrævet.

Undgå at fylde skuffen når ovnen er slukket eller før der anmodes herom på displayet.


Vi anbefaler, at skuffen tømmes efter en tilberedning med dampcyklus.

### 3. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på  for at aktivere funktionen.

Under forsinkelsen vil ovnen spørge dig, om du vil afbryde denne fase og straks starte funktionen, hvis man trykker på  .

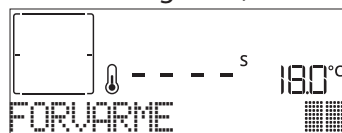
Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.



Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på  .

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på << for at vende tilbage til det foregående skærbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

### 4. FORVARME

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



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydssignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på  eller  .

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af + eller - .


### 5. PAUSE I TILBEREDNING / VEND ELLER KONTROLLÉR MADEN

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres.

Luk lågen, for at genoptage tilberedningen.

Visse 6<sup>th</sup> Sense funktioner kræver, at man maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen. Tryk herefter på  for at fortsætte tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

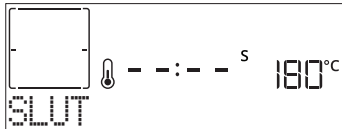


Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Kontrollér maden, luk lågen og tryk på eller for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Tryk på for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

## 6. ENDT TILBEREDNING

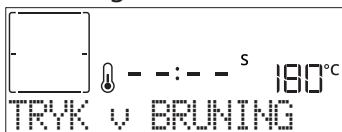
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

## BRUNING

Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.



Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på , for at starte en bruningscyklus på fem minutter. Du kan stoppe funktionen når som helst ved at trykke på knappen , for at slukke ovnen.

## MINE FARVORITTER

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over favoritter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på .

Når du har trykket på , skal du trykke på eller for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



Tryk på eller for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på og tryk herefter på for at aktivere.

## RENGØRING

### DIAMOND CLEAN

Tryk på for at vise "Diamond Clean" på displayet.



Tryk på for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de påkrævede handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på , når du er færdig. Tryk på anmodning på for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført. Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnen under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller svamp.


### AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE

**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).**

Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrengningscyklussen. For at opnå optimale rengøringsresultater bør du eliminere overdrevne rester inde i ovnrummet og rengøre lågens indvendige glasrude, før du bruger pyrolysefunktionen. Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen. Tryk på for at vise "Pyro" på displayet.



Tryk på eller , for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på , for at bekræfte. Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden, ved at trykke på eller , for at indstille den forsinkede start, og herefter trykke på , for at bekræfte. Rengør lågen og tag alt tilbehør ud som forespurgt. Luk herefter

lågen og tryk på , når dette er gjort: Ovnen vil starte selvrensingscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus. Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

Bemærk: Tøm skuffen for vand inden aktivering af en pyrolyse-cyklus


## • TØM

Tømmefunktionen gør det muligt, at vandet tømmes, for at undgå at det stagnerer i kedlen. Dette produkt er udviklet til at køre en automatisk tømmecyklus når tilberedningen bliver stoppet/er færdig. Ovnen vil automatisk tømme systemet for det resterende vand og flytte det over i skuffen (sørg for at skuffen ikke fjernes efter tilberedningen) omkring 30 minutter efter stoppet/endt tilberedning. Herefter kan skuffen trækkes ud og tømmes.

Vi anbefaler, at skuffen straks tømmes, når dræncyklussen er fuldført, efter tilberedningscyklussen.


Hvis påkrævet, kan brugeren altid udføre en manuel tømmecyklus i henhold til de nedenstående anvisninger.



Vælg funktionen "Dræn" med vandskuffen sat korrekt i ovnen, tryk på  og vent til cyklussen automatisk går i gang. Tømming af en fuld fyldning varer gennemsnitligt cirka et minut. Herefter kan skuffen trækkes ud og tømmes.

Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 30 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT"

## • AFKALKNING

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle anvisningerne på displayet, når funktionen er startet, og tryk herefter på , for at starte den næste fase. Den gennemsnitlige varighed er på cirka 100 minutter.

Bemærk: Hvis funktionen på et tidspunkt stoppes, skal hele afkalkningscyklussen gentages.

Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus (se den nedenstående tabel).

AFKALKNINGSMEDDELELSE	BETYDNING
<ANBEFALET AFKALKNING> Vises efter cirka 15 timers dampcyklusser*	Det anbefales at køre en afkalkningscyklus.

AFKALKNINGSMEDDELELSE	BETYDNING
<AFKALK VENLIGST> Vises efter cirka 20 timers dampcyklusser*	Afkalkning er obligatorisk. Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus.

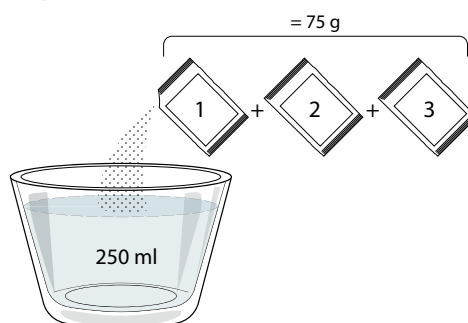
\*i betragtning af defaultværdien (4 - Hård) for vandets hårdhedsgrad. Antallet af dampcyklusser, der skal afvikles før afkalkningsmeddelelserne vises, afhænger af den indstillede hårdhedsgrad på apparatet.


Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb. Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømmecyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømmecyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 30 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT".

### » FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN)

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. Sørg for, at opløsningen opløses fuldstændigt i vandet, så der ikke er nogen rester tilbage. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunksions bedste ydeevne i ovnen. Kontakt serviceafdelingen eller [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu) for at bestille eller indhente oplysninger. Bauknecht kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.




Tryk på  for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

Når afkalkningsfasen er fuldført, tømmes kedlen: Den anvendte afkalkningsopløsning til denne fase vil blive hældt over i udtrækskuffen.

### » FASE 2/2: SKYLNING (30 min.)

Skyllecyclussen skal afvikles, for at fjerne afkalkningens



rester fra skuffen og dampkredsløbet. Når <TILFØJ 0,25 L VAND> vises på displayet, skal man hælde 0,25 L drikkevand i tanken og herefter trykke på , for at starte skylningen. Sluk ikke for ovnen før alle de nødvendige trin i funktionen er blevet fuldført.

Når meddelelsen "AFKALKNING FULDFØRT" vises på displayet, skal man trykke på OK for at bekræfte.


Tilberedningsfunktioner kan ikke aktiveres under rengøringscyklussen. Bemærk: Der vil blive vist en meddelelse på displayet, for at minde dig om at denne handling skal udføres regelmæssigt.

Det anbefales at tørre eventuelle rester af vand i ovnrummet, når afkalkningsproceduren er fuldført. Det er nu muligt at bruge alle dampfunktionerne.

Bemærk: Under afkalkningscyklussen kan der lyde støj fordi ovnens pumper er aktiverede, for at sikre den optimale afkalkningsvirkning.

Fjern ikke skuffen efter at vedligeholdelsescyklussen er startet, med mindre apparatet anmoder herom.

## . TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på + eller — : Ikonet  blinker på displayet.


Tryk på + eller — for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på  for at aktivere minuturet.



Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.


Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Tryk på + eller — for at ændre den indstillede varighed på timeren.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Tryk på  for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.

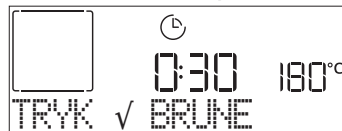
Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.


Bemærk: Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet  vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen.

Vend tilbage til minuturets skærbillede ved at trykke på  når du vil stoppe den igangværende funktion.

























## . TRYK ✓ BRUNE

Tryk og hold << trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at låsetastaturet op.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

# TILBEREDNINGSTABEL

MADKATEGORIER		ANBEFALET MÆNGDE	VEND (af tilberedningstid)	NIVEAU OG TILBEHØR		
BAGT	Lasagne	-	0,5 - 3 kg	-	2 	
	Madtærter	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
	PIZZA OG BRØD	Tynd pizza		rund - bakke	-	2 
		Tyk pizza		rund - bakke	-	2 
		Pizza-frossen		1 - 4 lag	-	2 
		Småbrød 		60 - 150 g hver	-	3 
		Stort brød 		0,7 - 2,0 kg	-	2 
	KAGER & BAGVÆRK	Sukkerbrødskegler i form		0,5 - 1,2 kg	-	3 
		Småkager		0,2 - 0,6 kg	-	3 
Tærter			0,4 - 1,6 kg	-	3 	
STEGT	Oksekød-stegt	-	0,6 - 2 kg	-	3 	
	Svinekød-stegt	-	0,6 - 2,5 kg	-	3 	
	Kylling-stegt	-	0,6 - 3 kg	-	2 	
	Grøntsager-stegte	-	0,5 - 1,5 kg	-	3 	
	Steg kartofler	-	0,5 - 1,5 kg	-	3 	
GRILLET	Hamburgere	-	1,5 - 3 cm	3/5	5  4 	
	Kyllingefileter	-	1 - 5 cm	2/3	5  4 	
	FISK & SKALDYR	Fiskefileter		0,5 - 3 (cm)	-	3  2 
		Fileter-frosne		0,5 - 3 (cm)	-	3  2 
	Grønsag-gratin	-		en bakke	-	3 

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller  
tærteform  
på rist



Dryppebakke /  
bradepande eller  
ovnfast fad på rist



Dryppebakke /  
Bradepande






















Dryppebakke med  
500 ml vand



Air Fry



# VARMLUFT + DAMP TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	DAMPNIVEAU	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Mørdejskage / Småkager	DAMP 1	Ja	140 - 150	35 - 55	 3
Lille kage / Muffin	DAMP 1	Ja	160 - 170	30 - 40	 3
Kager med hævemiddel	DAMP 1	Ja	170 - 180	40 - 60	 2
Sandkage	DAMP 1	Ja	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	DAMP 1	Ja	200 - 220	20 - 40	 3
Brød	DAMP 1	Ja	170 - 180	70 - 100	 3
Brød	DAMP 1	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Flute	DAMP 1	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Steg kartofler	DAMP 2	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Kalvekød / oksekød / 1 kg	DAMP 2	Ja	180 - 200	60 - 100	 3
Kalvekød / oksekød / (udskåret)	DAMP 2	Ja	160 - 180	60-80	 3
Roastbeef - rød 1 kg	DAMP 2	Ja	200 - 220	40 - 50	 3
Roastbeef - rød 2 kg	DAMP 2	Ja	200	55 - 65	 3
Lammekølle	DAMP 2	Ja	180 - 200	65 - 75	 3
Stuede knoer	DAMP 2	Ja	160 - 180	85 - 100	 3
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	DAMP 2	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Kylling / perlehøne / and (Stykker)	DAMP 2	Ja	200 - 220	55 - 65	 3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)	DAMP 2	Ja	180 - 200	25 - 40	 3
Fiskefilet	DAMP 2	Ja	180 - 200	15 - 30	 3

TILBEHØR



Rist



Bradepande eller tærteform på rist



Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist



Drypbakke / Bradepande



























Dryppebakke med 500 ml vand



Air Fry

# AIR FRY-STEGNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Frosne pommes frites		650-850g	Ja	200	25 - 30	L4  L1 
Hjemmelavede pommes frites		300 - 800g	Ja	200	20 - 40	L4  L1 
Friske panerede squash		400g	Ja	200	15 - 20	L4  L1 
Blandede grøntsager		300 - 800g	Ja	200	20 - 30	L4  L1 
Frosne kyllingestykker		500g	Ja	200	15 - 20	L4  L1 
Paneret kyllingebryst		1 - 4cm	Ja	200	20 - 40	L4  L1 
Frosne fiskestave		500g	Ja	220	15 - 20	L4  L1 
Paneret kotelet		1 - 4cm	Ja	220	20 - 50	L4  L1 

Fordel olien jævnt, når du tilbereder friske eller hjemmelavede fødevarer.

Vi anbefaler at stille en tom bakke på L1 for at opsamle eventuel resterende fedt fra air fry-bradepanden under tilberedningen.

Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

FUNKTIONER



Over/underv.



Varmluft



Over/underv.



Grill



Turbo Grill



























































































Øko-varmluft



Air Fry

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4  1 
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4  1 
Småkager / Mørdejskage		Ja	150	20 - 40	3 
		Ja	140	30 - 50	4 
		Ja	140	30 - 50	4  1 
		Ja	135	40 - 60	5  3  1 
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3 
		Ja	150	30 - 50	4 
		Ja	150	30 - 50	4  1 
		Ja	150	40 - 60	5  3  1 
Vandbakkelser		Ja	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Marengs		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4  1 
		Ja	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4  1 
		Ja	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Krydrede tærter (grønsagstærter, madtærter)		Ja	180 - 190	45 - 55	3 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNKTIONER



Over/underv.



Varmluft



Over/underv.



Grill



Turbo Grill



Øko-varmluft



Air Fry

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RILLE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Bagt pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam / kalv / okse 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, Squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30 **	4 3
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hamburger		-	2 - 3 (mellem - høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mellem)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		-	2 (mellem)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Fuldt måltid: Frugtæarte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege		-	200	80 - 120 *	3
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	3

\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

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

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

#### 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.

TILBEHØR



Rist



Bradepande eller tærteform på rist



Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist



Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand



Air Fry

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug aldrig damprensere.

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

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

## UDVENDIGE OVERFLADER

. Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiberklud. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.

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

## INDVENDIGE OVERFLADER

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

. Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.

. Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

. Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

## 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.

## VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

Forsigtig: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse!

Efter afslutning af en tilberedningscyklus med damp vil ovnen, efter cirka 30 minutter, automatisk afvikle en tømme-cyklus, som varer cirka et minut, for at overføre alt vandet fra systemet til udtræksskuffen.

Gør som følger, når den automatiske tømme-cyklus er fuldført:

1. Tryk foroven på skuffens forklap, vist med en fordybning, for at trække håndtaget ud
2. Tag fat om håndtaget og træk vandskuffen ud.
3. Tag låget af vandskuffen.
4. Tøm og rengør vandskuffen.
5. Tør de forskellige komponenter med en blød klud.
6. Lad om nødvendigt skuffen lufttørre uden at lukke låget.
7. Sæt vandskuffens låg på igen.
8. Indsæt den vaskede og tørrede vandskuffe i sædet og sørg for at den skubbes helt i bund
9. Tryk forneden på skuffens forklap for at bringe håndtaget på plads.

Bemærk: Der kan om nødvendigt afvikles en manuel tømme-cyklus: Tryk på rengøringens ikon  på UI-panelet og vælg funktionen Tøm ved hjælp af tasterne + og - og tryk på ikonet , for at starte. Ovnens vil tømme vandet i systemet og overføre det til vandskuffen.

Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage.

Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

## KEDEL

Vi anbefaler at bruge funktionerne "Tøm" og "Afkalk" jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid.

Det anbefales varmt at aktivere tilberedningscyklussen med tom ovn og fylde beholderen helt op, efter en lang periode uden brug af funktionen "Varmluft + damp".

## UDSKIFTNING AF PÆREN

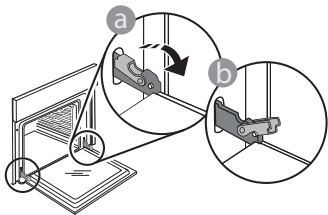
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet. Pærene kan købes hos serviceafdelingen.

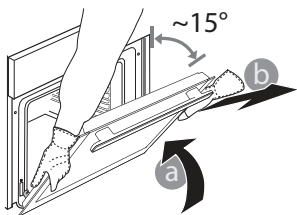
- Rør ikke ved pærene med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## FJERN OG ISÆT LÅGEN

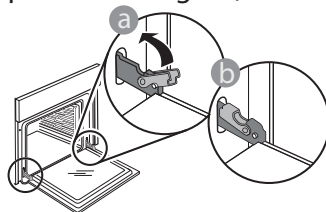
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



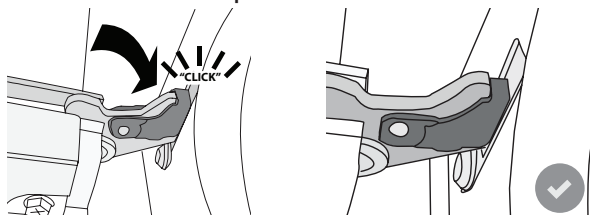
2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



3. Genmonter lågen ved at sætte den på ovnen, indregulere hængslernes kroge efter deres sæder og fastgøre den øvre del i sædet.
4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



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



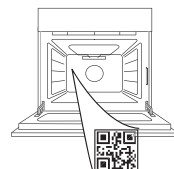
5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

## FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Funktionsfejl.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Ovnen varmer ikke op. Funktionen starter ikke.	Funktionen "DEMO" er aktiv.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen er blokeret.	Rengøringscyklus i gang.	Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.
Tømpumpeaktivering et par minutter efter afslutning/stop af dampcyklussen	Forventet automatisk tømning af vand	Ingen handling er påkrævet.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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



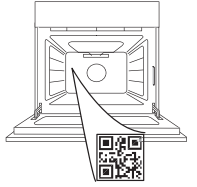




**KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN**

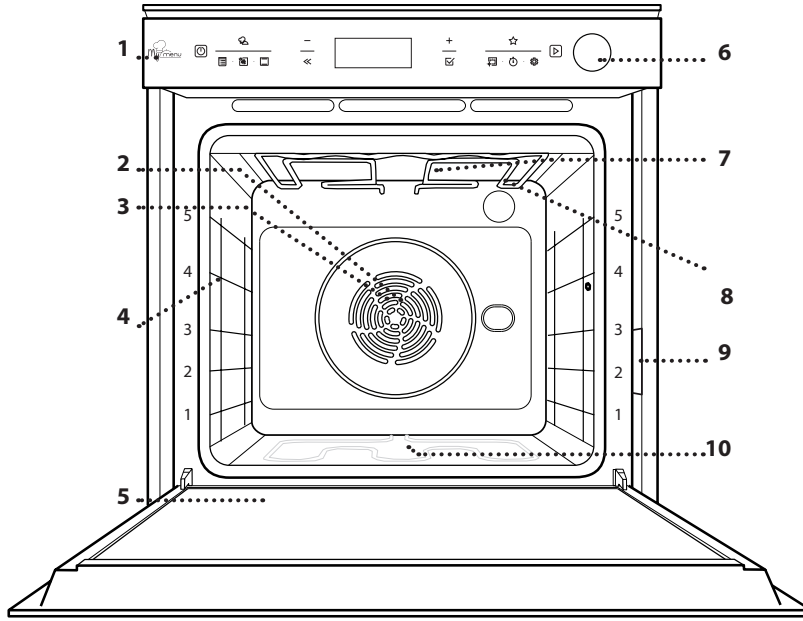
Jotta voisimme avustaa parhaalla mahdollisella tavalla, rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**



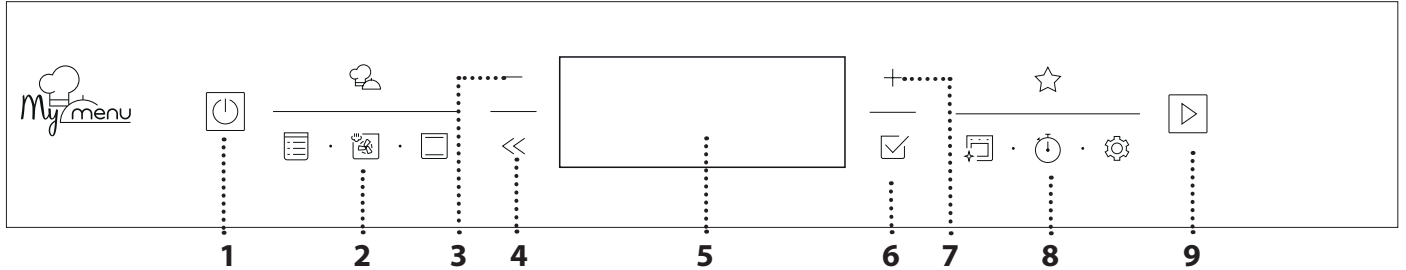
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
4. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Vesilokero
7. Ylempi lämpövastus/grilli
8. Lamppu
9. Arvokilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. PÄÄLLÄ/POIS

Aktiivisen toiminnon pysäyttämiseen ja uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä tarvitaan pitkä painallus.

### 2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

### 3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

### 4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään.

Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsentämisen aikana.

### 5. NÄYTTÖ

Käynnistä toiminto välittömästi.

### 6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

### 7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

### 8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

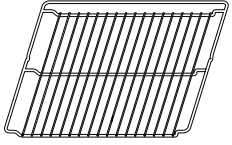
Nopea pääsy toimintoihin, keston, asetuksiin ja suosikkeihin.

### 9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

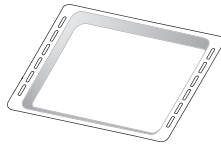
# VARUSTEET

## RITILÄ



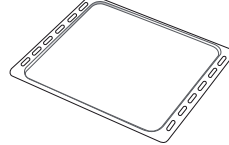
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uunikestävien astioiden tukitasona.

## UUNIPANNU



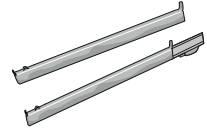
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

## LEIVINPELTI



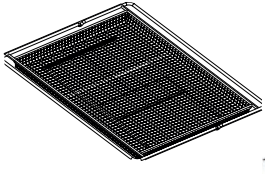
Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

## LIUKUKISKOT\*



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

## AIR FRY -ALUSTA\*



Käytetään ruokien valmistukseen Air Fry -toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; Voit tilata ja pyytää lisätietoja ottamalla yhteyttä asiakaspalveluun tai vierailla osoitteessa [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu).

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin. Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

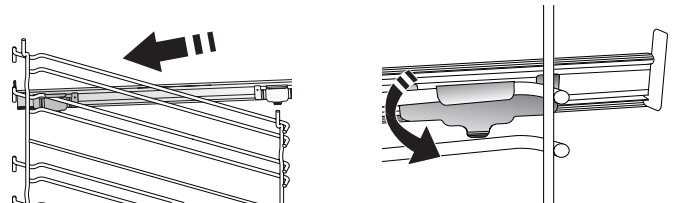
## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Voit poistaa kannattimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä alemman osan varoen irti paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

## LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTYYVÄT TARVIKKEISIIN)

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen. Kiinnitä kannatin paikoilleen painamalla pidikkeen alaosa tukevasti kannatinta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

# TOIMINNOT



## MINUN MENU

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikenlaisia ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, piiraat, leipä, pizza). Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.



## MANUAAL. TOIMIN.

### • KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsennislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella samanaikaisesti). Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

### • KONVEKTIOUUNI

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.

### • GRILLITOIMINNOT

#### » GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

#### » TURBO GRILL

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

### • MINUN PAKASTEENI

Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennislämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruoille tarkoitettusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

### • ERIKOISTOIMINNOT

#### » AIR FRY

Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa.

Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Air Fry -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Air Fry -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Air Fry -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.

#### » SULATUS

Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.

#### » LÄMPIMÄNÄPITO

Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

#### » KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

#### » ECO KIERTOILMA

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileen kypsentämiseen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

#### » HAUDUTUS

Lihan ja kalan hidas kypsennys. Toiminto kypsentää ruoan hitaasti, jolloin se pysyy mureana ja mehukkaana. Alhaisen lämpötilan vuoksi ruoan pinta ei ruskistu ja tuloksesta tulee samanlainen kuin höyrytyksessä. Suosittelemme ruskistamaan paistettavan lihan ensin pannulla, jotta se säilyttää mehukkuutensa. Pidä uunin luukku suljettuna kypsennyksen aikana parhaan tuloksen varmistamiseksi, jotta lämpö ei karkaa. Suositeltava kypsennysaika kalalle (300 g - 3 kg) on 2-5 tuntia ja lihalle (1-3 kg) 4-7 tuntia.

### • NOPEA ESIKUUMEN

Esikuumentaa uunin nopeasti.



### • KIERTOILMA + HÖYRYTYS

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi on suositeltavaa valita tason HÖYRY 1 leivälle ja jälkiruoille ja taso HÖYRY 2 lihalle, kalalle ja vihanneksille.



### • PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.



### • SUOSIKKINI

Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.



### • PUHDISTUS

### • UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHD

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämään nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

### • TYHJENNY

Tyhjentää boilerin, jotta estetään veden jääminen sen sisälle, kun laitetta ei käytetä pidempään aikaan.

### • KALKINPOISTO

Poistaa kalkkijäämät boilerista. Suosittelemme

käyttämään tätä toimintoa säännöllisin väliajoin. Jos näin ei tehdä, näytölle tulee uunin puhdistamisesta muistuttava viesti.

#### • DIAMOND CLEAN

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.



#### MINUTEMINDER (AJASTIN)

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



#### ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudestaan automaattisesti silloin kun mitä tahansa

painiketta painetaan. Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

### 1. KIELEN VALINTA

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".



Selaa kielivalintoja painamalla + - tai - -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvasta valintasi painamalla .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla KIELI-valikkokohta ASETUKSET-valikosta painamalla .

### 2. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13).



Painamalla + tai - valitset 16 "korkea" tai 13 "matala" ja vahvasta sitten painamalla .

### 3. ASETA AIKA

Tehon valinnan jälkeen on asetettava tämän hetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla + - tai - -painiketta ja paina sitten  : Näytössä vilkkuu kaksi minuuttia tarkoittavaa numeroa.

Aseta minuutit painamalla + - tai - -painiketta ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän

sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla .

### 4. ASETA VEDEN KOVUUSTASO

Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden kovuustaso. Se asetetaan käynnistämällä uuni painamalla , ja sitten Asetukset ja käyttämällä selauspainikkeita + ja - , joilla valitaan VEDEN KOVUUS. Vahvasta painamalla  . Käytä selauspainikkeita + ja - alueesi vedelle oikean tason valitsemiseen seuraavan taulukon mukaisesti:

VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO				
Taso		°dH Saksalaiset asteet	°fH Ranskalaiset asteet	°Clark Englantilaiset asteet
1	Erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	Pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	Keskitaso	12-16	21-29	15-20
4	Kova	17-34	30-60	21-42
5	Erittäin kova	35-50	61-90	43-62

Vahvasta painamalla  .

Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

### 5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN


Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia.


Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni").

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.


## PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### 1. VALITSE TOIMINTO

Käynnistä uuni painamalla  : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.


Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai - ja vahvistamalla sitten painamalla .

### 2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina .

#### LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO



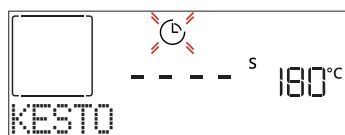
Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai -, minkä jälkeen vahvista se painamalla ; jatka sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).





Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keskitaso), 1 (matala).



Kiertoilma + höyrytys -toiminnossa voit valita höyryn määrän seuraavien arvojen joukosta: HÖYRY 1, HÖYRY 2.

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/grillin tasoa voidaan muuttaa käyttämällä + - tai - -painiketta.


#### KESTO




Kun näytöllä vilkkuu kuvake , aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai - -painiketta ja vahvista sitten painamalla painiketta . Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla  tai . Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.



Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla : korjaa sitä painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla .

### PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake  vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai - -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla . Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai - tai muuttaa muita asetuksia painamalla . Jos haluat katsella tietoja, painamalla  voit vaihtaa näyttöön päättymisaajan tai keston.

### . MINUN MENU

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille. Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

#### PAINO / KORKEUS / PITSA (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)



Aseta toiminnot oikein noudattamalla näytön ohjeita: aseta pyydetty arvo kehotettaessa painamalla tai ja vahvista sitten painamalla.

#### KYPSYYSTASO / RUSKISTUS

Eräissä Minun Menu -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyytustasoa.



Kun uuni kehottaa, paina valitaksesi halutun kypsyytustason raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1). Vahvista painamalla tai , jolloin toiminto käynnistyy.

Samalla tavoin on eräissä Minun Menu -toiminnoissa mahdollista säätää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (1).

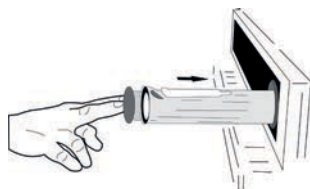
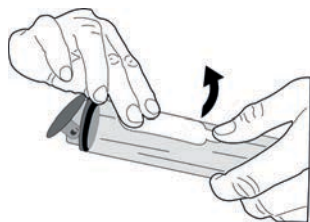
## HÖYRYTUSTOIMINTO

Valitsemalla "Kiertoilma + höyrytys" tai jokin useista 6<sup>th</sup> Sense -resepteistä on mahdollista valmistaa kaikentyyppisiä ruokia höyrytystä käyttäen.

Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä vähentää kypsennysaikaa ja lukitsee ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan.

Höyryllä kypsentaminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla.

Kun näytöllä lukee "LISÄÄ VESI", avaa laatikko painamalla kallistuvaa kuorta. Kun laatikko on vedetty ulos, avaa sen kansi ja kaada sisään hitaasti juomakelpoista vettä, kunnes haluttua tasoa vastaava merkki näytöllä (TASO 1 - 160 ml tai TASO 2 - 300 ml, valitun toiminnon mukaan) saavutetaan. Älä missään tapauksessa täytä laatikkoa tasoa 2 tarkoittavan merkin yli. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun: uuni ilmoittaa, jos täyttämistä tarvitaan.

Vältä laatikon täyttämistä, kun uuni on kytketty pois päältä tai vasta, kun näytöllä pyydetään täyttämistä. Suosittelemme tyhjentämään laatikon höyrykypsennysjakson jälkeen.

## 3. TOIMINNON KÄYNNISTYS

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos painat viivevaiheen aikana painiketta , uuni kysyy, haluatko hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

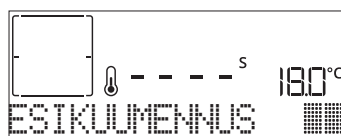
Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.

Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla << ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

## 4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on aktivoitu.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla tai .

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + - tai - -painikkeita.

## 5. KYSPENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN KÄÄNTÄMINEN TAI TARKASTAMINEN

Kun avaat luukun, kypsennys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä.

Kypsennys jatkuu, kun luukku suljetaan.

Eräissä 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytön ilmoittama toimenpide ja sulje luukku; jatka sitten kypsennystä painamalla .

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.



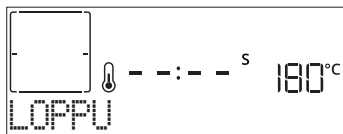
Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka


kypsentämistä painamalla  tai .

Huomaa: Hyppää näiden toimintojen yli painamalla . Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

## 6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

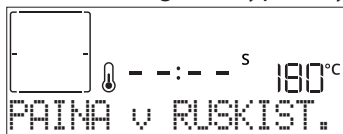
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.





Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla  tai aseta uusi kesto aika painamalla  $+$ , jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

## RUSKISTUS

Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktiivomalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.






Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, voit tarvittaessa käynnistää viisi minuuttia kestävänsä ruskistusjakson painamalla . Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla , jolloin uuni menee pois päältä.

## SUOSIKKINI


Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–10 suosikkiluettelossasi.





Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla  $<<$ .

Painettuasi  valitse numeron sijoitus painamalla  $+$  tai  $-$  ja vahvista sitten painamalla .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.






Valitse toiminto painamalla  $+$  tai  $-$ , vahvista painamalla  ja aktivoi sitten painamalla .

## PUHDISTUS

### DIAMOND CLEAN

Kun painetaan , näyttöön tulee "Diamond Clean".



Toiminto aktivoidaan painamalla : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki tarvittavat toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja paina lopuksi . Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehoittaessa painamalla .


Huomaa: Suosittelemme, että et avaa uunin luukku puhdistusjakson aikana, jotta vesihöyry ei poistu uunista, koska tämä saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.




### AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHD

**Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.**

**Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).**

Poista kaikki lisävarusteet – mukaan lukien hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä. Ihanteellisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisäpinta puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä. Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana. Kun painat , näytölle tulee "Pyro".



Valitse haluttu jakso painamalla  $+$  tai  $-$  ja vahvista sitten painamalla . Kun jakso on valittu, haluttaessasi voit asettaa päättymisaian (viivästetty käynnistys) painamalla  $+$  tai  $-$ ; vahvista sitten painamalla . Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehoituksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina : uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta. Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

Huomaa: poista laatikosta vesi ennen pyrolyysipuhdistusjakson aktivoimista

### TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjenetään vesi, jotta sitä ei jäisi seisomaan boileriin. Tämä tuote on kehitetty siten, että se suorittaa tyhjennysjakson automaattisesti kun kypsennys on loppunut/päättynyt. Noin 30 minuutin kuluttua kypsennyksen loppumisen/päättymisen jälkeen uuni tyhjentää järjestelmän automaattisesti siirtäen jäljellä olevan veden laatikkoon (ole varovainen äläkä poista laatikkoa kypsennyksen jälkeen). Kun tämä on tehty, laatikko voidaan poistaa ja tyhjentää.

Suosittellemme tyhjentämään laatikon heti kun tyhjennys on päättynyt kypsennysjakson jälkeen.

Tarvittaessa käyttäjä voi joka tapauksessa suorittaa

manuaalisen tyhjennyksen alla olevien ohjeiden mukaisesti.



Valitse "Tyhjennys"-toiminto vesilaatikon ollessa asianmukaisesti laitettuna uuniin, paina ja odota kunnes jakso on suoritettu automaattisesti. Täydellä kuormituksella suoritettavan tyhjennyksen keskimääräinen kesto on noin yksi minuutti. Kun tämä on tehty,

laatikko voidaan poistaa ja tyhjentää.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA"

## • KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, seuraa näytöllä näkyviä vaiheita ja paina kun toiminto on valmis jokaisen vaiheen käynnistämiseksi. Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 100 minuuttia.

Huomaa: Jos toiminto pysäytetään missä tahansa vaiheessa, koko kalkinpoistojakso on toistettava.

Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto (katso alla oleva taulukko).

KALKINPOISTOA KOSKEVA VIESTI	MERKITYS
<SUOSITELLAAN KALKINPOISTOA> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 15 tuntia	Kalkinpoistojakson suorittamista suositellaan.
<POISTA KALKKI> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 20 tuntia	Kalkinpoisto on pakollista. Ei ole mahdollista suorittaa höyryjaksoa ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu.

\*ottaen huomioon veden kovuustason oletusarvon (4 - kova). Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta. Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

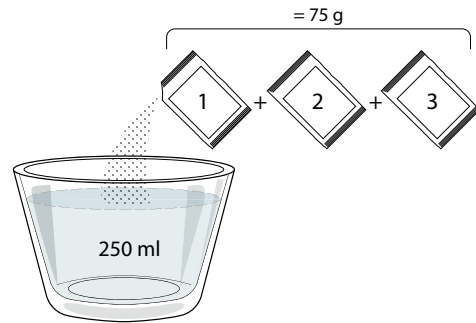
Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

### » VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. Varmista, että liuos liukenee kokonaan veteen niin, ettei jäämiä jää. Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-

kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Voit tilata ja pyytää lisätietoja ottamalla yhteyttä asiakaspalveluun tai vieraila osoitteessa [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu). Bauknecht ei ole vastuussa mistään vaurioista, joita aiheutuu muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla . Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta. Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjenetään: tässä vaiheessa käytetty kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon.

### » VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 min.)

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa laatikosta ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0.25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla sitten . Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Kun näyttöön tulee viesti "KALKINPOISTO VALMIS", vahvista painamalla OK.

Kypsennystoimintoja ei voi aktivoida puhdistusjakson aikana. Huomaa: Näytöllä näkyy viesti, joka muistuttaa tämän toiminnon suorittamisesta säännöllisesti.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, on tila suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja.

Huom: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

## • AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan + tai - : Näytöllä vilkkuu kuvake .

Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai - -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla .




Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä





## koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa painamalla + tai - .

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

Käynnistä uuni painamalla  ja valitse sitten haluamasi toiminto.

Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.


Huomaa: Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyvää kuvake ), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla  .

## . LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla << ja pitämällä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan.

Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla  .



# KYPSENNYSTAULUKKO

	RUOKALUOKAT		SUOSITELTU MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN (suhteessa kypsennysaikaan)	TASO JA VARUSTEET		
LEIVOTTU	Lasagne	–	0,5 - 3 kg	–	2		
	Piiraat	–	0,8 - 1,2 kg	–	2		
	PIZZA & LEIPÄ	Ohut pitsa	–	pyöreä – uunipelti	–	2	
		Paksu pitsa	–	pyöreä – uunipelti	–	2	
		Pakastepitsa	–	1 – 4 kerrosta	–	2	
		Sämpylät 🍷	–	60 – 150 g / kpl	–	3	
		Suuri leipä 🍷	–	0,7 - 2,0 kg	–	2	
	KAKUT& LEIVONNAISET	Kuohkea kakku vuoassa	–	0,5 - 1,2 kg	–	3	
		Pikkuleivät	–	0,2 - 0,6 kg	–	3	
		Torttu vuoassa	–	0,4 - 1,6 kg	–	3	
PAISTETTU	Pihvi-paistettu	–	0,6 - 2 kg	–	3		
	Porsas-paistettu	–	0,6 - 2,5 kg	–	3		
	Kana-paistettu	–	0,6 - 3 kg	–	2		
	Vihannekset-paistetut	–	0,5 - 1,5 kg	–	3		
	Paistetut perunat	–	0,5 - 1,5 kg	–	3		
GRILLATTU	Hampurilaiset	–	1,5 – 3 cm	3/5	5  4		
	Kanafileet	–	1 – 5 cm	2/3	5  4		
	KALA & MERENELÄVÄT	Kalafileet	–	0,5 - 3 (cm)	–	3  2	
		Fileet-pakastetut	–	0,5 - 3 (cm)	–	3  2	
	Vihannekset-gratiini	–	yksi ritilä	–	3		

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai  
kakkuvuoka  
ritilällä



Uunipannu /  
leivinpelti tai  
uunipelti ritilän päällä



Uunipannu /  
uunivuoka






















Uunipannu ja  
500 ml vettä



Air fry



# KIERTOILMA + HÖYRYTYS -KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	HÖYRYTASO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	RITILÄ JA VARUSTEET
Murokeksit/pikkuleivät	HÖYRY 1	Kyllä	140 – 150	35 – 55	
Pienet kakut/muffinit	HÖYRY 1	Kyllä	160 – 170	30 – 40	
Nostatetut kakut	HÖYRY 1	Kyllä	170 – 180	40 – 60	
Sokerikakut	HÖYRY 1	Kyllä	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	HÖYRY 1	Kyllä	200 – 220	20 – 40	
Limppu	HÖYRY 1	Kyllä	170 – 180	70 – 100	
Pieni leipä	HÖYRY 1	Kyllä	200 – 220	30 – 50	
Patonki	HÖYRY 1	Kyllä	200 – 220	30 – 50	
Paistetut perunat	HÖYRY 2	Kyllä	200 – 220	50 – 70	
Vasikka / nauta / 1 kg	HÖYRY 2	Kyllä	180 – 200	60 - 100	
Vasikka / Nauta / (paloina)	HÖYRY 2	Kyllä	160 – 180	60 – 80	
Raaka paahtopaisti 1 kg	HÖYRY 2	Kyllä	200 – 220	40 – 50	
Raaka paahtopaisti 2 kg	HÖYRY 2	Kyllä	200	55 – 65	
Lampaankoipi	HÖYRY 2	Kyllä	180 – 200	65 – 75	
Haudutettu potka	HÖYRY 2	Kyllä	160 – 180	85 – 100	
Kana / helmikana / ankka 1 – 1,5 kg	HÖYRY 2	Kyllä	200 – 220	50 – 70	
Kana / helmikana / ankka (palat)	HÖYRY 2	Kyllä	200 – 220	55 – 65	
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	HÖYRY 2	Kyllä	180 – 200	25 – 40	
Kalafile	HÖYRY 2	Kyllä	180 – 200	15 – 30	

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



Uunipannu / uunivuoka



Uunipannu ja 500 ml vettä



Air fry

# AIR FRY -KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA VARUSTEET
Pakasteranskanperunat		650-850g	Kyllä	200	25 - 30	L4  L1 
Kotitekoiset ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	L4  L1 
Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	L4  L1 
Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 30	L4  L1 
Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	L4  L1 
Leivitetty broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	L4  L1 
Pakastetut kalapuikot		500 g	Kyllä	220	15 - 20	L4  L1 
Leivitetty leike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	L4  L1 

Levitä öljyä tasaisesti tuoreiden tai kotitekoisten ruokien valmistukseen.

Suosittellemme laittamaan tyhjän pellin tasolle L1 keräämään mahdollisia tippuvia rasvajäämiä Air fry -kypsennysalustalta kypsennyksen aikana.

Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma



Paisto kiertoilmalla



Grilli



Turbogrilli



ECO kiertoilma



Air fry

# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	RITILÄ JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 – 200	30 – 85	3
		Kyllä	160 – 200	35 – 90	4 1
Pikkuleivät / Murokeksit		Kyllä	150	20 – 40	3
		Kyllä	140	30 – 50	4
		Kyllä	140	30 – 50	4 1
		Kyllä	135	40 – 60	5 3 1
Small cakes / Muffin (Pienet kakut/ muffinit)		Kyllä	170	20 – 40	3
		Kyllä	150	30 – 50	4
		Kyllä	150	30 – 50	4 1
		Kyllä	150	40 – 60	5 3 1
Choux buns (Tuulihatut)		Kyllä	180 – 200	30 – 40	3
		Kyllä	180 – 190	35 – 45	4 1
		Kyllä	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 – 150	3
		Kyllä	90	130 – 150	4 1
		Kyllä	90	140 – 160 *	5 3 1
Pitsa / leipä / focaccia		Kyllä	190 – 250	15 – 50	2
		Kyllä	190 – 230	20 – 50	4 1
Pitsa (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 – 15	3
		Kyllä	250	10 – 20	4 1
		Kyllä	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannepiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 – 190	45 – 55	3
		Kyllä	180 – 190	45 – 60	4 1
		Kyllä	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset)		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 – 40	4 1
		Kyllä	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

TOIMINNOT

Perinteinen

Kiertoilma

Paisto kiertoilmalla

Grilli

Turbogrilli

ECO kiertoilma

Air fry

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	RITILÄ JA VARUSTEET
Lasagne / Piirakka / Uunipasta / Cannelonit		Kyllä	190 – 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / nauta 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3
Broileri / jänis / anka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 130	2
Uunissa/"paketissa" paistettu kala (fileet, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Paahtoleipä)		–	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet-/pihvit		–	2 (keskitaso)	20 – 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		–	2 – 3 (keskitaso – korkea)	15 – 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		–	2 (keskitaso)	55 – 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		–	2 (keskitaso)	60 – 90 ***	3
Paistetut perunat		–	2 (keskitaso)	35 – 55 ***	3
Vihannesgratiini		–	3 (korkea)	10 - 25	3
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha		–	200	80 – 120 *	3
Paloiteltu liha (kani, kana, lammas)		–	200	50 - 100 *	3

\* Arvioitu aika: astiat voidaan poistaa uunista eri aikoina henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.

\*\* Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä.

\*\*\* Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannelta valmistusajasta (tarvittaessa).

#### KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.

Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan).

Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista.

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 paistoajat ovat hieman pidempiä.

#### VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



Uunipannu / uunivuoka



Uunipannu ja 500 ml vettä



Air fry

# PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.  
Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.  
Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

## ULKOPINNAT

. Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla.  
Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

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

## SISÄPINNAT

Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

. Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.

. Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

. Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

## VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.



## VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara!

Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon. Kun automaattinen tyhjennys

on valmis, toimi seuraavasti:

1. Paina laatikon etupuolen kuorta, joka on merkitty kololla, kahvan vetämiseksi ulos
2. Tartu kahvaan ja vedä vesilaatikko ulos.
3. Poista vesilaatikon kansi.
4. Tyhjennä vesilaatikko ja puhdista se.
5. Kuivaa sen eri komponentit pehmeällä liinalla.
6. Tarvittaessa anna laatikon kuivaa ilmassa äläkä sulje kantta.
7. Vaihda vesilaatikon kansi.
8. Aseta pesty ja kuivattu vesilaatikko paikalleen; varmista että työnnät sen loppuun asti
9. Paina laatikon etupuolen kuorta kahvan asettamiseksi takaisin paikalleen.

Huom: Tarvittaessa voidaan suorittaa manuaalinen tyhjennysjako: paina puhdistuskuvaketta  UI-paneelissa ja käyttämällä painikkeita + ja - valitse tyhjennysvaihtoehto ja käynnistä painamalla  - kuvaketta. Uuni tyhjentää veden järjestelmään ja ohjaa se ulosvedettävään laatikkoon.

Huom: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.

Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

## BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Tyhjennys- ja Kalkinpoisto-toimintoja säännöllisesti.

Jos Kiertoilma + Höyrytys -toimintoa ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

## LAMPUN VAIHTAMINEN

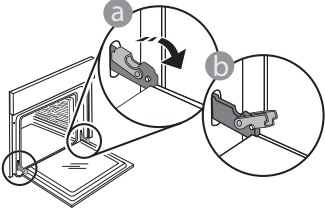
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
3. Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

Huomaa: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenilamppu. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen. Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

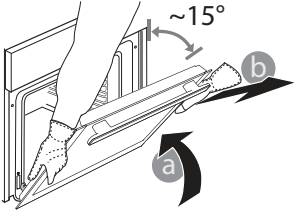
- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

## LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

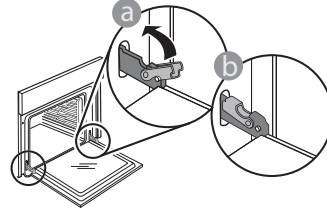
1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



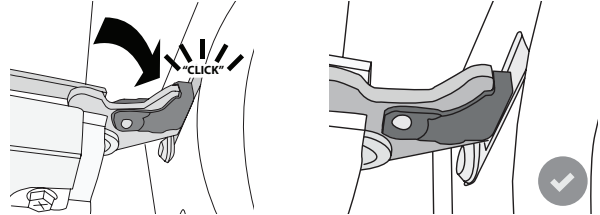
2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmin käsin – älä kannattele luukkua kahvasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



3. Asenna luukku takaisin siirtämällä se uunin lähelle, kohdistuen saranoiden koukut sijoituskohtiin ja kiinnittämällä yläosan paikalleen.
4. Laske luukkua alas päin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



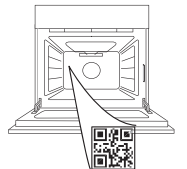
5. Yritä sulkea luukku, jotta voit tarkistaa, että se on kohdistettu käyttöpaneeliin. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

## VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei lämpene. Toiminto ei käynnisty.	”DEMO”-tila on käynnissä.	Siirry ”DEMO”-toimintoon kohdasta ”ASETUKSET” ja valitse ”Pois päältä”.
Valo sammuu.	”ECO”-tila on ”Päällä”.	Siirry ”ECO”-toimintoon kohdasta ”ASETUKSET” ja valitse ”Pois päältä”.
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Tyhjennuspumpun aktivoituminen muutama minuutti höyryjakson loppumisen/ päättyminen jälkeen	Odotettu automaattinen veden tyhjennys	Ei tarvita toimenpiteitä.

**Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:**

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- vieraillemalla verkkosivustollamme **docs.bauknecht.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

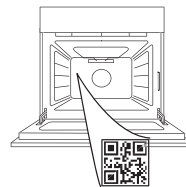




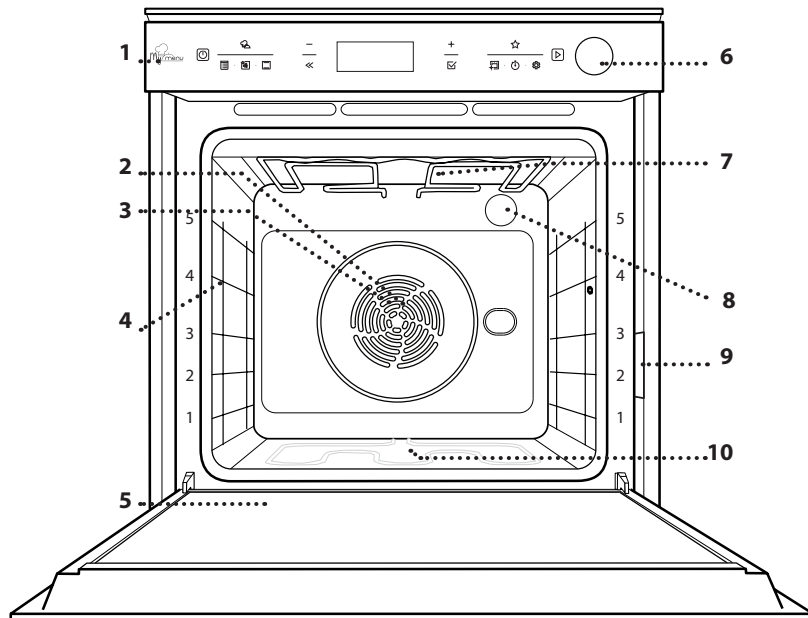
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT**

For å motta komplett assistanse må du registrere produktet ditt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

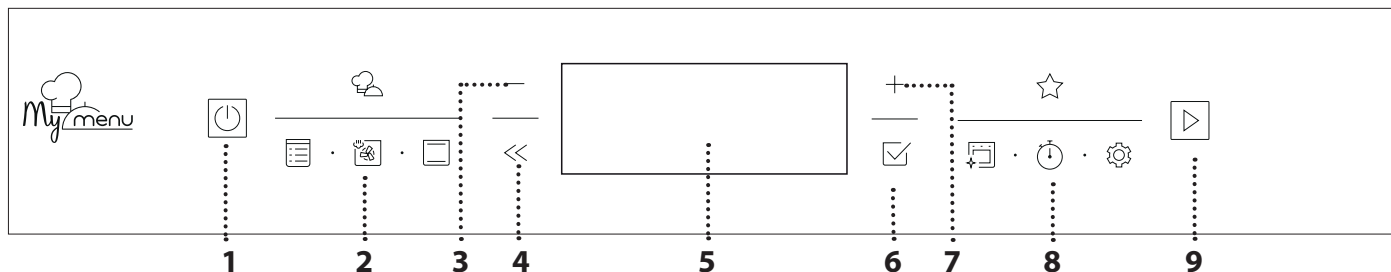
**VENNLIGST SKANN QR-KODEN  
PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ  
YTTERLIGERE INFORMASJON**



**Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.**

**PRODUKTBEKRIVELSE**

1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Glideskinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Vannskuff
7. Øvre varmeelement/grill
8. Lampe
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

**BESKRIVELSE AV****KONTROLLPANEL****1. ON / OFF**

Hold inne for å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

**2. FUNKSJONER DIREKTE TILGANG**

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

**3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS**

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

**4. TILBAKE**

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

**5. DISPLAY**

For å starte en funksjon umiddelbart.

**6. BEKREFT**

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

**7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS**

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

**8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG**

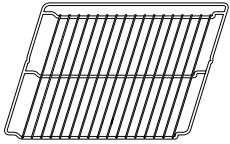
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

**9. START**

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

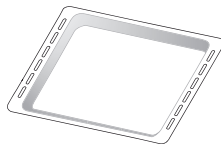
# TILBEHØR

## RIST



Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

## LANGPANNE



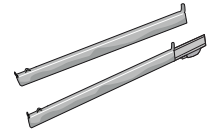
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

## BAKEBRETT



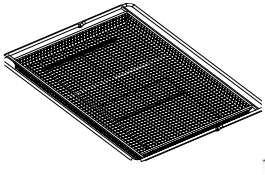
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

## GLIDESKINNER\*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

## AIR FRY-BRETT\*



Brukes ved tilberedning av mat med Air Fry-funksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp.

Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med ettersalgsservicen for bestillinger og informasjon, eller [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu).

## SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

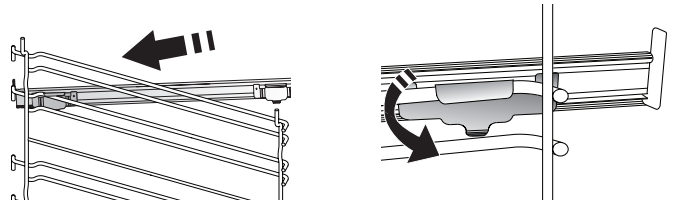
## FJERNING OG MONTERING AV GLIDESKINNENE

- For å fjerne glideskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Glideskinnene kan nå fjernes.
- For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

## SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon. For å feste rillen presses nedre del av klipsen hardt mot rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

# FUNKSJONER



## MIN MENY

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (lasagne, kjøtt, fisk, grønnsaker, kaker og bakst, salte kaker, brød, pizza). For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen.



## MANUELLE FUNKS.

### • VARMLUFT

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

### • OVER/UNDERV.

For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.

### • GRILLFUNKSJONER

#### » GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

#### » TURBO GRILL

For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

### • MIN FROSSENMAT

Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell matlagingstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

### • SPESIALFUNKSJONER

#### » AIR FRY

Med denne funksjonen kan du tilberede pommefrites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft.

De beste stekeresultatene kan oppnås ved å bruke et Air Fry-brett (følger med noen modeller). Plasser maten på Air Fry-brettet i ett lag, og følg instruksjonene i Air Fry Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.

#### » TINER

For å framskynde tining av mat. Plasser maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.

#### » KEEP WARM

For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

#### » HEVING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

#### » ØKO VARMLUFT

For tilberedning av ovnsstekte stykker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon. Når ØKO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ØKO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

#### » LANGSOM TILBERED

For skånsom tilberedning av kjøtt og fisk. Denne funksjonen steker maten langsomt for at den skal bli myk og saftig. Fordi temperaturen ikke er høy, vil ikke maten brunes og resultatet vil være omtrent det samme som ved dampkoking. Vi anbefaler deg å tilberede steker i en panne først for å brun kjøttet og porene lukker seg slik at dens naturlige saft bevares. For å oppnå best resultat, hold ovnsdøren stengt under tilberedning for å unngå varme siger ut. Anbefalte steketider for fisk (300 g - 3 kg) er mellom 2-5 timer, for kjøtt (1-3 kg) mellom 4-7 timer.

### • RASK FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.



## VARMLUFT + DAMPING

Når damp- og varmluftsegenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå de beste tilberedningsresultatene anbefaler vi å velge DAMP 1 for brød og desserter, og DAMP 2 for kjøtt, fisk og grønnsaker.



## OVER-/UNDERV.

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.



## MINE FAVORITTER

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.



## RENGJØRING

### • AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus

med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

#### • TØMMING

For å tømme boileren for å hindre at restvann blir igjen i det når apparatet ikke skal brukes på en stund.

#### • AVKALKNING

For å fjerne kalkavsetninger fra kjelen. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom. Dersom du ikke gjør dette, vil det komme til syne en melding på display som minner deg om å gjøre ovnen ren.

#### • DIAMOND CLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.



### MINUTEMINDER (MINUTTELLER)

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



### INNSTILLINGER

For justering av ovnsens innstillinger.

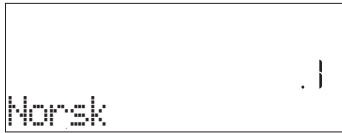
Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Det vil bli aktivert automatisk på nytt når en hvilken som helst knapp trykkes inn. Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

Ved å velge "FABRIKKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

## FØRSTEGANGS BRUK

### 1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.



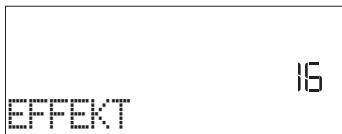
Trykk på + eller – bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.

Trykk på  for å bekrefte valget ditt.

Vennligst merk deg: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på

### 2. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk effekt som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Trykk + eller – for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk  for å bekrefte.

### 3. STILL INN TIDEN

Når du har valgt effekten, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Trykk på + eller – for å stille inn nåværende time og trykk : De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.

Trykk på + eller – for å stille inn minuttene og trykk  for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke

### 4. STILL INN VANNETS HARDHETSNIVÅ

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningscyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille inn hardhetsnivået, slå på ovnen ved å trykke på , trykk på Innstillinger og bruk navigasjonsknappene + og – for å velge "VANNETS HARDHET". Trykk  for å bekrefte. Bruk navigasjonsknappene + og – for å velge det riktige nivået for vannet i ditt område, basert på tabellen nedenfor:

TABELL OVER VANNETS HARDHETSNIVÅ				
nivå		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Veldig mykt	0-6	0-10	0-7
2	Mykt	7-11	11-20	8-14
3	Middels	12-16	21-29	15-20
4	Hardt	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hardt	35-50	61-90	43-62

Trykk  for å bekrefte.

For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.

### 5. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: 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 beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (Over/

Underv.).

Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

## DAGLIG BRUK

### 1. VELG EN FUNKSJON

Trykk på  for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på symbolet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (display vil vise de første tilgjengelige elementene), trykk + eller – for å velge det som ønskes, trykk deretter  for å bekrefte.

### 2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke << vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

#### TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / DAMPNIVÅ



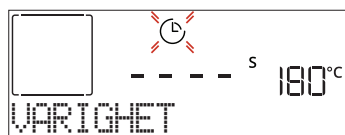
Når verdien blinker på display, trykk på + eller – for å endre den, trykk deretter på  for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).


På samme måte er det mulig å stille inn grillnivået: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

For funksjonen "Varmluft + Damping", kan du velge mengden damp blant de følgende verdiene: DAMP 1, DAMP 2.

Vennligst merk deg: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen/grillnivå endres ved å benytte + eller –


#### VARIGHET



Når  ikonet blinker på display, trykk på + eller – for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på  for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på  eller  for å bekrefte og start funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.


Vennligst merk deg: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke  : trykk på + eller – for å endre det og trykk deretter på  for å bekrefte.

### SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Display viser sluttiden mens  ikonet blinker.



Trykk på + eller – for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på  for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Vennligst merk deg: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovn vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen. Mens du venter, kan du trykke på + eller – for å endre programmets sluttid eller trykk på << for å endre innstillingene. Ved å trykke på , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

### . MIN MENY

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige. Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

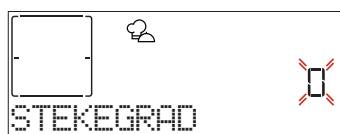
#### VEKT / HØYDE / PIZZA (RUNDT-BRETT-LAG)



For å stille inn funksjonen riktig, følg indikasjonene på display: når du blir bedt om det, trykker du på eller for å stille inn ønsket verdi, trykk deretter på bekreft.

#### STEKEGRAD / BRUNING

For noen Min meny-funksjonene er det mulig å regulere stekegraden.



Når du blir minnet om det, trykk på eller for å velge

ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk eller for å bekrefte og starte funksjonen.

På samme måte, der det tillates, for noen Min meny-funksjoner, er det mulig å regulere nivået for bruning mellom lav (-1) og høy (1).

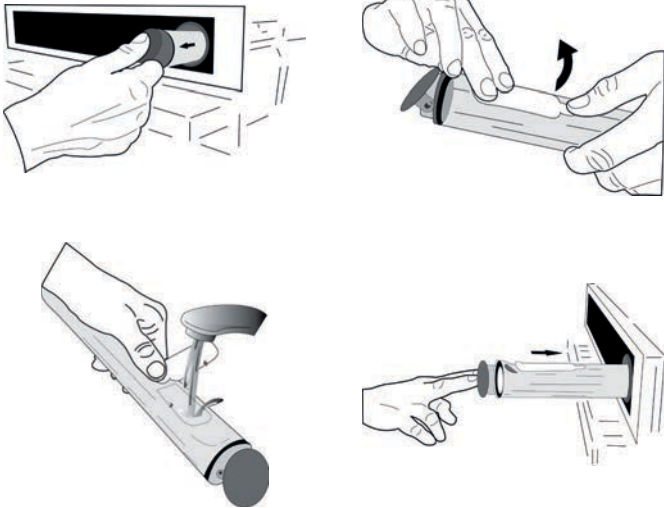
### TILBEREDNING MED DAMPING

Ved å velge "Varmluft + Damp" eller en av de flere oppskriftene til 6<sup>th</sup> Sense funksjonen er det mulig å tilberede enhver type mat takket være bruken av damp.

Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som blir brukt ved konveksjonsfunksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og du oppnå utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene "TILSETT VANN", åpner du skuffen ved å trykke på vippelekket. Når skuffen er trukket ut, åpner du lokket på skuffen og heller sakte i litt drikkevann til hakket som tilsvarer nivået som vises på displayet (NIVÅ 1 - 160 ml eller NIVÅ 2- 300 ml, avhengig av valgt funksjon) er nådd. Skuffen må uansett ikke fylles mer enn det hakket som angir nivå 2. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.





Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

Du må ikke fylle på skuffen når ovnen er slått av, eller fylle på før du blir bedt om dette fra display.


Vi foreslår at skuffen tømmes etter dampkokesyklusen.


### 3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på  for å aktivere funksjonen.

I løpet av fasen for utsetting, vil ovnen, ved at du trykker på  spørre om du ønsker å hoppe over denne fasen, og starte funksjonen med det samme.

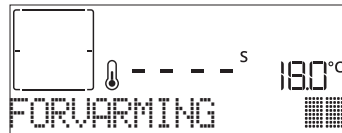
Vennligst merk deg: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.



Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på .

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Trykk på  for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.



### 4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT". På dette punktet må du åpne døren, sette maten inn i ovnen, lukke døren og start tilberedningen ved å trykke på  eller .

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte  eller .


### 5. PAUSE I STEKINGEN / SNU ELLER KONTROLLER MATEN

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på stoppet ved at varmeelementene deaktiveres.

Lukk døren for å gjenoppta tilberedningen.

Noen 6<sup>th</sup> Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under steking.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på  for å fortsette tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

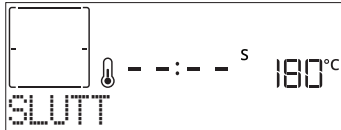


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og trykk på eller for å fortsette steking.

Vennligst merk deg: Trykk på for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

## 6. ENDT STEKING

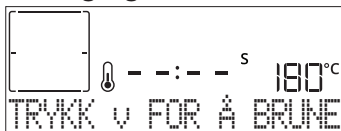
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



Trykk på for å fortsette steking i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk på for å utvide steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

## BRUNING

Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brunne overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk for å starte en syklus for brunning på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på for å slå av ovnen.

## . MINE FAVORITTER

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på ellers, for å overse forespørselen må du trykke på .

Når er trykket ned, trykk på eller for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.



Trykk på eller for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på , og trykk deretter på for å aktivere.

## . RENGJØRING

### • DIAMOND CLEAN

Trykk på for å vise "Diamond Clean" på displayet.



Trykk på for å aktivere funksjonen: displayet vil oppfordre deg til å gjøre alle handlingene som trengs for å oppnå best rengjøringsresultat: Følg indikasjonene og trykk deretter når disse er gjort. Når du har gjort alle trinnene, må du trykke på når det kreves for å aktivere syklusen for renhold.

Vennligst merk deg: Det anbefales at ovnsdøren ikke åpnes i løpet av rengjøringscyklusen for å unngå tap av vanndamp som kan ha negativ innvirkning på resultatet av rengjøringen.

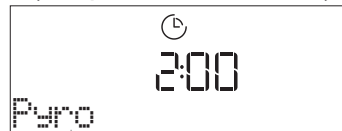
En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

### • AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING


**Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).**

Fjern alt tilbehør - inkludert hyllenes spor - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrenngjøring syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av. For optimale resultat ved rengjøring, fjern overflødige rester inne i ovnsrommet og gjør rent det indre dørglasset før du bruker den pyrolytiske funksjonen. Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

Trykk på for å vise "Pyro" på display.



Trykk på eller for å velge ønsket syklus, trykk deretter på for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis en ønsker det, trykk på eller for å still inn sluttid (start utsettelse), trykk deretter for å bekrefte. Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du

blir minnet om det, lukk deretter døren og trykk  når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring. Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

Vennligst merk deg: fjern vann fra skuffen før pyrosyklusen aktiveres


## • TØMMING

Tømmefunksjonen tømmer vannet for å hindre at det stagnerer i kjelen. Dette produktet er utviklet for automatisk å kjøre en tømmesyklus når tilberedningen er stanset/avsluttet. Ca. 30 minutter etter at matlagingen er stanset/avsluttet, vil ovnen automatisk tømme systemet og flytte restvannet over i skuffen (pass på at du ikke tar ut skuffen etter matlagingen). Når det er gjort, kan skuffen trekkes ut og tømmes.

Vi anbefaler å tømme skuffen så snart tømningen er fullført, etter tilberedningssyklusen.


Ved behov kan brukeren uansett utføre en manuell tømning ved å følge instruksjonene nedenfor.



Velg funksjonen "Tøm" med vannskuffen riktig satt inn i ovnen, trykk på  og vent til syklusen starter automatisk. Tømningen av full beholder varer i gjennomsnitt i ett minutt. Når det er gjort, kan skuffen trekkes ut og tømmes.

Vennligst merk deg: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT"

## • AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen er startet, følg alle trinnene som indikeres på displayet og trykk på  når dette er gjort for å starte hver fase. Hele funksjonen varer i gjennomsnitt ca. 100 minutter.

Vennligst merk deg: Hvis funksjonen stoppes på noe tidspunkt, må hele avkalkingssyklusen gjentas.

Displayet viser når det er på tide å kjøre en avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDING OM AVKALKING	FORKLARING
<AVKALKING ANBEFALES> Den vises etter ca. 15 timer med dampsykluser*	Det anbefales å kjøre en avkalkingssyklus.
<AVKALKE NÅ> Den vises etter ca. 20 timer med dampsykluser*	Avkalking er obligatorisk. Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres.

\*med tanke på standardverdien (4 - Hard) for vannets hardhetsnivå. Antall timer med dampsykluser som må gå

før Decale-meldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet.

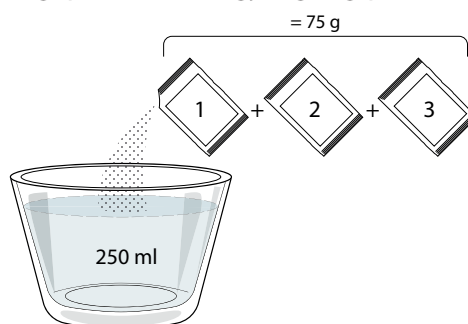
Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen.


Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmesyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmesyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk deg: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT".

### » FASE 1/2: AVKALKING (70 MIN)


Når display viser meldingen <TILSETT 0,25 L MED PRODUKT>, må du tømme avkalkningsproduktet over i skuffen. For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. Sørg for at løsningen løses helt opp i vannet slik at det ikke blir noen rester igjen. WPRO-avkalkning er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. ta kontakt med ettersalgsservicen for bestillinger og informasjon, eller [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu). Bauknecht kan ikke holdes ansvarlige for skader som følge av bruk av andre rengjøringsprodukter tilgjengelig på markedet.



Når løsningen med avkalkningsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på  for å starte avkalkningens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.

Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkningsløsningen som brukes i denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen.

### » FASE 2/2: SKYLLING (30 min.)

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på  for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.



Når meldingen "AVKALKINGEN ER FULLFØRT" vises på displayet, trykker du OK for å bekrefte.

Matlagingsfunksjonene kan ikke aktiveres i løpet av en rengjøringscyklusen. Vennligst merk deg: En melding vil vises på displayet ditt for å minne deg på å utføre denne handlingen med jevne mellomrom.

Når avkalkningsprosedyren er fullført, anbefales det å tørke hulrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

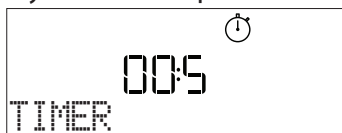
Merk: under avkalkningscyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

## . MINUTTELLER

Når ovnen er slått av, kan displayet brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på + eller - : ⌚ ikonet vil blinke på display.

Trykk på + eller - for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på  for å aktivere timeren.



Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk deg: Minuttet aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Trykk på + eller - for å endre tiden du har stilt inn på timeren.

Når minuttet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Trykk  for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker.

Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

Vennligst merk deg: I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minuttet (kun ⌚ ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minuttet, trykk på  for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

## . TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede << i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Vennligst merk deg: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .



# TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER		ANBEFALT MENGDE	SNU (av tilberedningstid)	NIVÅ OG TILBEHØR		
BAKT	Lasagne	-	0,5 - 3 kg	-	2	
	Salte kaker	-	0,8 - 1,2 kg	-	2	
	PIZZA & BREAD	Tynn pizza		rund – form	-	2
		Tykk pizza		rund – form	-	2
		Frossen pizza		1 – 4 lag	-	2
		Ruller		60 – 150 g hver	-	3
		Stort brød		0,7 - 2,0 kg	-	2
	KAKER & BAKST	Sukkerbrød i form		0,5 - 1,2 kg	-	3
		Småkaker		0,2 - 0,6 kg	-	3
		Terte i boks		0,4 - 1,6 kg	-	3
OVNSSTEKT	Ovnsstekt biff	-	0,6 - 2 kg	-	3	
	Ovnsstekt svin	-	0,6 - 2,5 kg	-	3	
	Stekt kylling	-	0,6 - 3 kg	-	2	
	Ovnsstekte grønnsaker	-	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Stekte poteter	-	0,5 - 1,5 kg	-	3	
GRILLET	Hamburgere	-	1,5 – 3 cm	3/5	5  4	
	Kyllingfileter	-	1 – 5 cm	2/3	5  4	
	FISK OG SJØMAT	Fiskefileter	-	0,5 - 3 (cm)	-	3  2
		Frosne fileter	-	0,5 - 3 (cm)	-	3  2
	Gratinerte grønnsaker	-	et brett	-	3	

TILBEHØR



Rist



Ovnsfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



langpanne/bakebrett






















Langpanne med 500 ml vann



Air fry



# TABELL FOR VARMLUFT + DAMPING

OPPSKRIFT	DAMPNIVÅ	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RIST OG TILBEHØR
Shortbread/kjeks	DAMP 1	Ja	140 – 150	35 – 55	 3
Småkaker/muffins	DAMP 1	Ja	160 – 170	30 – 40	 3
Gjærkaker	DAMP 1	Ja	170 – 180	40 – 60	 2
Sukkerbrødkaker	DAMP 1	Ja	160 – 170	30 – 40	 2
Focaccia	DAMP 1	Ja	200 – 220	20 – 40	 3
Helt brød	DAMP 1	Ja	170 -180	70 – 100	 3
Lite brød	DAMP 1	Ja	200 – 220	30 – 50	 3
Bagett	DAMP 1	Ja	200 – 220	30 – 50	 3
Stekte poteter	DAMP 2	Ja	200 – 220	50 – 70	 3
Kalv / oksekjøtt / 1 kg	DAMP 2	Ja	180 – 200	60 - 100	 3
Kalvekjøtt / oksekjøtt / (stykker)	DAMP 2	Ja	160 – 180	60–80	 3
Lett stekt oksekjøtt 1 kg	DAMP 2	Ja	200 – 220	40 – 50	 3
Lett stekt oksekjøtt 2 kg	DAMP 2	Ja	200	55 – 65	 3
Lammelår	DAMP 2	Ja	180 – 200	65 – 75	 3
Stuede knokler	DAMP 2	Ja	160 – 180	85 – 100	 3
Kylling/perlehøne/and 1 – 1,5 kg	DAMP 2	Ja	200 – 220	50 - 70	 3
Kylling/perlehøne/and (deler)	DAMP 2	Ja	200 – 220	55 – 65	 3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	DAMP 2	Ja	180 – 200	25 – 40	 3
Fiskefilet	DAMP 2	Ja	180 – 200	15 – 30	 3

TILBEHØR



Rist



Ovnssfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



langpanne/bakebrett



























Langpanne med 500 ml vann



Air fry

# TABELL FOR AIR FRY-TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min.)	HYLLE OG TILBEHØR
Frosne pom. frites		650-850g	Ja	200	25 - 30	L4  L1 
Hjemmelagde pommes frites		300 - 800g	Ja	200	20 - 40	L4  L1 
Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	L4  L1 
Blandete grønnsaker		300 - 800g	Ja	200	20 - 30	L4  L1 
Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	L4  L1 
Panert kyllingbryst		1 - 4cm	Ja	200	20 - 40	L4  L1 
Frosne fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	L4  L1 
Panert kotelett		1 - 4cm	Ja	220	20 - 50	L4  L1 

Fordel oljen jevnt ved steking av fersk eller hjemmelaget mat.

Vi foreslår at du legger et tomt brett på L1 for å samle opp eventuelle fettrester som kommer fra Air fry-brettet under tilberedningen.

For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER



Over-/underv.



Varmluft



Konveksjonssteking



Grill



TurboGrill



























































































ØKO varmluft



Air Fry

# TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RIST OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 – 50	2 
		Ja	160	30 – 50	2 
		Ja	160	30 – 50	4  1 
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 – 200	30 – 85	3 
		Ja	160 – 200	35 – 90	4  1 
Småkaker/shortbread		Ja	150	20 – 40	3 
		Ja	140	30 – 50	4 
		Ja	140	30 – 50	4  1 
		Ja	135	40 – 60	5  3  1 
Småkaker/muffins		Ja	170	20 – 40	3 
		Ja	150	30 – 50	4 
		Ja	150	30 – 50	4  1 
		Ja	150	40 – 60	5  3  1 
Choux buns (Vannbakkels)		Ja	180 – 200	30 – 40	3 
		Ja	180 – 190	35 – 45	4  1 
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	5  3  1 
Marengs		Ja	90	110 – 150	3 
		Ja	90	130 – 150	4  1 
		Ja	90	140 – 160 *	5  3  1 
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 – 250	15 – 50	2 
		Ja	190 – 230	20 – 50	4  1 
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 – 240	25 – 50 *	5  3  1 
Frossen pizza		Ja	250	10 – 15	3 
		Ja	250	10 – 20	4  1 
		Ja	220 – 240	15 – 30	5  3  1 
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	3 
		Ja	180 – 190	45 – 60	4  1 
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	5  3  1 
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (butterdeigskjeks)		Ja	190 – 200	20 – 30	3 
		Ja	180 – 190	20 – 40	4  1 
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	5  3  1 

FUNKSJONER



Over-/underv.



Varmluft



Konveksjonssteking



Grill



TurboGrill



ØKO varmluft



Air Fry

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	Varighet (min.)	RIST OG TILBEHØR
Lasagne / flans / ovnsbakt pasta / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam / kalvekjøtt / oksekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnsbakt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Ristet brød)		—	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Stek		—	2 (mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Pølser) / Kebab / spareribs / hamburgere		—	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		—	2 (mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		—	2 (mid)	60 - 90 ***	3
Stekte poteter		—	2 (mid)	35 - 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	3
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Fylte grillsteker)		—	200	80 - 120 *	3
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		—	200	50 - 100 *	3

\*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen på forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

\*\* Snu maten halvveis i matlagingen.

\*\*\* Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

#### SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.

Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig).

Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.

Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.

Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

TILBEHØR



Rist



Ovnsfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



langpanne/bakebrett



Langpanne med 500 ml vann



Air fry

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

## UTVENDIGE OVERFLATER

. Rengjør overflatene 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 apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

## INNVEDIGE OVERFLATER

. Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimalt rengjøring av de indre flatene.

. Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

. Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

## 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 fjernes med en vaskebørste eller svamp.



## VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmezyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen. Når den automatiske tømningen er fullført, gjør du som

følger:

1. Trykk øverst på frontdekselet på skuffen, markert med en fordypning, for å trekke ut håndtaket
2. Ta tak i håndtaket og trekk ut vannskuffen.
3. Ta av lokket på vannskuffen.
4. Tøm vannskuffen og gjør den ren.
5. Tørk de ulike komponentene med en myk klut.
6. La om nødvendig skuffen lufttørke uten å lukke den med lokket.
7. Sett vannskuffens lokk på plass igjen.
8. Sett den vaskete og tørkede avtakbare vannskuffen tilbake på plass, og sørg for å skyve den helt ned
9. Trykk nederst på frontdekselet på skuffen for å flytte håndtaket.

Merk: Ved behov kan det utføres en manuell tømmezyklus: Trykk på Rengjøringsikonet  på brukergrensesnittets panel, og ved å navigere med knappene + og - velger du alternativet Tøm og trykker på ikonet  for å starte. Ovnen tømmer vannet i systemet og fører det til den uttrekkbare skuffen.

Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

## KJELE

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre oppbygging av kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Tømming" og "Avkalkning" regelmessig.

Etter en lengre periode hvor funksjonen "Varmluft + Damping" har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en tilberedningssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

## SKIFTE LYSPÆRE

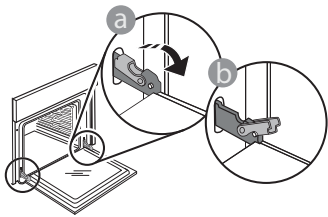
1. Koble ovnen fra effekt.
2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
3. Koble ovnen effekt strøm igjen.

Vennligst merk deg: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparat, og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning. Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

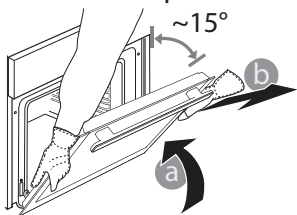
Når halogenpærer brukes, må de ikke håndteres med bare hender siden fingeravtrykkene kan forårsake skade. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

## FJERNING OG MONTERING AV DØREN

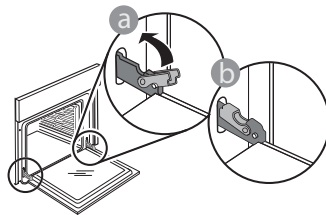
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



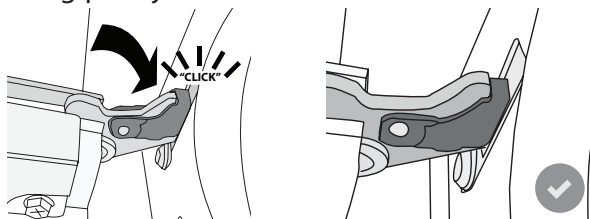
2. Lukk døren så godt du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.



3. Monter døren tilbake på plass ved å bevege den mot ovnen, juster hektene i forhold til hengslene på festene og fest den øvre delen på festet.
4. Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Pass på at du senker dem helt ned.



Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.



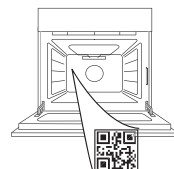
5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

## FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen virker ikke.	Strøbrudd. Koblet fra stikkkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skrue ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Eppersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".
Ovnen varmes ikke opp. Funksjonen starter ikke.	"DEMO" modus pågår.	Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringsyklus pågår.	Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
Aktivering av tømme-pumpen noen minutter etter at damp-syklusen er avsluttet/stoppet	Forventet automatisk vann-tømming	Ingen tiltak nødvendige.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- Besøke nettsiden vår: [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Alternativt kan du kontakte vår Eppersalgsservice (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Eppersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

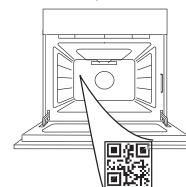




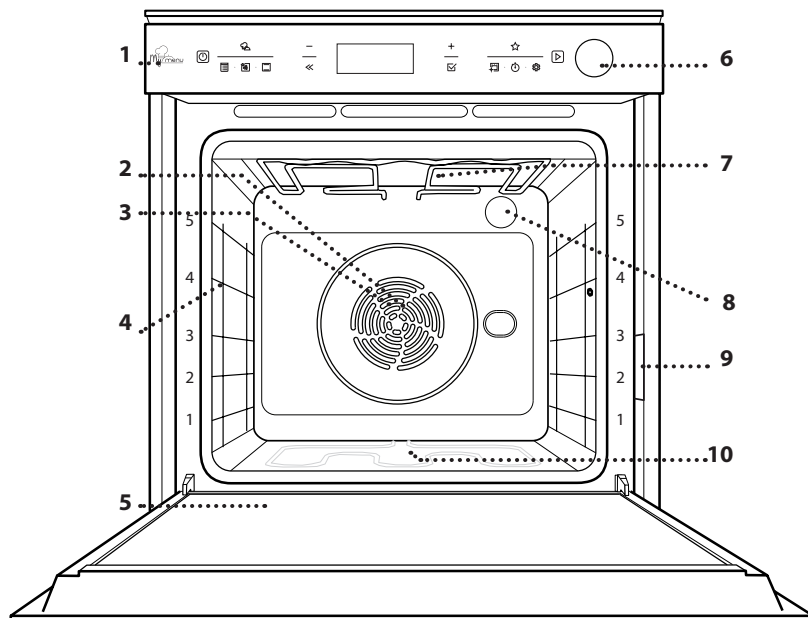
**TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN BAUKNECHT**

För att du ska kunna få all den hjälp du behöver ber vi dig registrera din produkt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

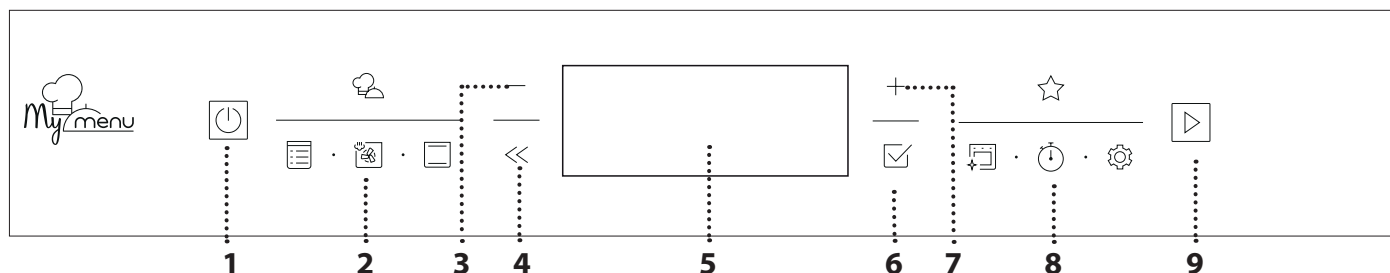
**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION**



**Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.**

**BESKRIVNING AV PRODUKTEN**

1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/grill
8. Lampa
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

**BESKRIVNING AV****KONTROLLPANELEN****1. PÅ/AV**

För att slå på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion ska den hållas intryckt länge.

**2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER**

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

**3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)**

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

**4. TILLBAKA**

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

**5. DISPLAY**

För att omedelbart starta en funktion.

**6. BEKRÄFTA**

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

**7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)**

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

**8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER**

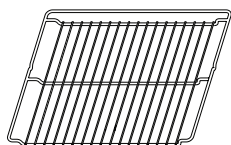
För att få snabb åtkomst till funktioner, tidslängd, inställningar och favoriter.

**9. START**

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

# TILLBEHÖR

## GALLER



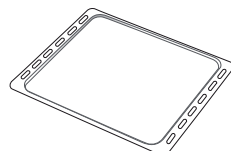
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformor och andra ugnsfasta köksredskap.

## LÅNGPANNA



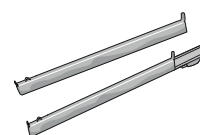
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

## BAKPLÅT



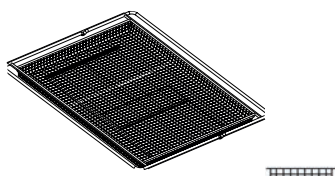
Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

## RÖRLIGA SKENOR \*



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

## AIR FRY-PLÅT \*



Ska användas när man lagar mat med Air Fry funktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

\* Endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller besök [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu).

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

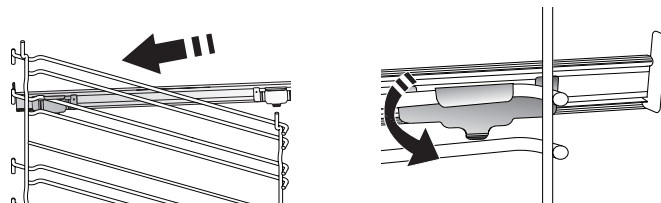
## TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort stegen, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegen kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegen, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnstrymmet och sänk dem sedan på plats i det undre fästet.

## MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegen ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämman på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnstegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

# FUNKTIONER



## MIN MENY

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, pajer, bröd, pizza). Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



## MANUELL FUNKTION

### • VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

### • ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.

### • GRILLFUNKTIONER

#### » GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng 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 500 ml kranvatten.

#### » TURBOGRILL

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

### • MIN FRYSTA MAT

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

### • SPECIALFUNKTIONER

#### » AIR FRY

Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingbitar m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Bästa förväntade tillagningsresultat erhålls bara om man använder en Air Fry-plåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på Air Fry-plåten och följ instruktionerna i Air Fry-tabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.

#### » UPPTINING

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

#### » VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

### » JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat får funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

### » ECO VARMLUFT

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermitterande luftcirkulation. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

### » LÅNGKOK

För mild tillagning av kött och fisk. Denna funktion lagar maten långsamt för ett mörkt och saftigt resultat. Tack vare de låga temperaturerna bryns inte maten på utsidan och resultatet liknar det för ångkokning. Vi rekommenderar att först bryna stekarna i stekpannan för att få en stekyta som hjälper till att hålla kvar de naturliga köttsafterna. För att få de bästa resultaten, håll luckan stängd under tillagning för att undvika värmespridning. Föreslagna tillagningstider ligger på mellan 2-5 timmar för fisk (300 g - 3 kg), för kött (1 - 3 kg) mellan 4-7 timmar.

### • SNABB FÖRVÄRMN.

För snabb förvärmning av ugnen.



### VARMLUFT + ÅNGA

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi att välja nivån ÅNGA 1 för bröd och efterrätter och ÅNGA 2 för kött, fisk och grönsaker.



### ÖVER-/UNDERV.

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



### MINA FAVORITER

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



### RENGÖRING

### • AUTOMATISK UGNSRENGÖRING - PYRO

För att eliminera matlagningstänk med ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

### • TÖMNING

För att tömma kokaren automatiskt och förhindra

att restvatten stannar kvar när apparaten inte ska användas på ett tag.

#### • AVKALKNING

För att ta bort kalkavlagringar från kokaren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum. Om du inte gör det kommer ett meddelande att visas på displayen för att påminna dig om att rengöra ugnen.

#### • DIAMOND CLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.



#### MINUTEMINDER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



#### INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När "ECO"-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den tänds automatiskt igen när någon av knapparna trycks in. När "DEMO"-läget är "På" är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av".

Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

## IBRUKTAGNING

### 1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".

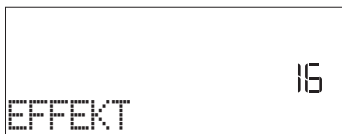


Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Bekräfta ditt val genom att trycka på .

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja "SPRÅK" i menyn "INSTÄLLNINGAR" som du kommer åt genom att trycka på .

### 2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk effekt som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Tryck + eller — för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck  för att bekräfta.

### 3. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt effekten ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller — för att ange aktuell timma och tryck sedan på : På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.

Ange minuter med + eller — och tryck sedan på  för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på och välj "KLOCKA" i menyn "INSTÄLLNINGAR".

### 4. STÄLLA IN VATTENHÅRDHET

För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den ska användaren slå på ugnen genom att trycka på . Tryck sedan på Inställningar och använd navigeringsknapparna + och — för att välja "VATTENHÅRDHET". Tryck på  för att bekräfta. Använd navigeringsknapparna + och — för att välja korrekt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

VATTENHÅRDHETSTABELL				
Nivå		°dH Tyska grader	°fH Franska grader	°Clarke Engelska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	Medel	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

Tryck på  för att bekräfta.

För vattenhårdhetsnivån är "Hårt" förinställd.

### 5. VÄRMA 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 transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.&


Fläkt").

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.


## DAGLIG ANVÄNDNING

### 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Slå på ugnen genom att trycka på : Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en meny (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck + eller - för att välja önskad artikel och tryck  sedan för att bekräfta.

### 2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens. Genom att trycka på  kan du ändra föregående inställning igen.

#### TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNG NIVÅ



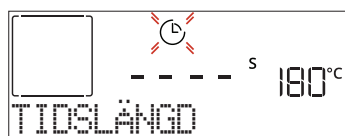
När värdet blinkar på displayen, använd + eller - för att ändra det. Tryck sedan på  för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).





På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).



För funktionen "Varmluft + ånga" kan du välja mängden ånga enligt dessa värden: ÅNGA 1, ÅNGA 2.

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivå med hjälp av + eller -.


#### TIDSLÄNGD




När ikonen  blinkar på displayen, använd + eller - för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsberoende): Tryck på  eller  för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.



Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Tryck på + eller - för att ändra och sedan på  för att bekräfta.

### AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJNING START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen  blinkar.



Tryck på + eller - för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på  för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.


Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på + eller -, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på  under tiden. Tryck på  för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

### . MIN MENY

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för att tillaga, steka eller baka alla tillgängliga rätter. Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

#### VIKT / HÖJD / PIZZA (RUND-PLÅT-LAGER)



För att ställa in funktionen korrekt, följ anvisningarna på displayen: när du blir ombedd, tryck på eller för att ställa in önskat värde och tryck sedan på  för att bekräfta.

### TILLAGNING / BROWNING

Med vissa Min Meny-funktioner är det möjligt att justera tillagningsnivån.



när du blir ombedd, tryck på eller för att välja önskad nivå mellan blodig (-1) och välstekt (+1). Tryck på eller för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att med vissa Min Meny-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) och hög (1).

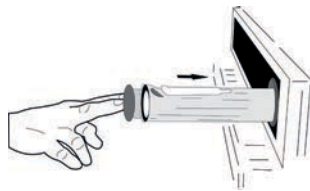
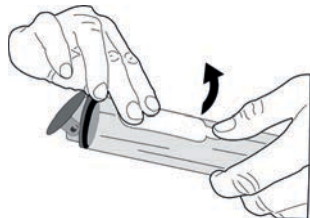
### ÅNGKOKNING

Genom att välja "Varmluft + Ånga" eller en av flera 6<sup>th</sup> Sense-dedikerade recept är det möjligt att tillaga vilken sorts mat som helst tack vare användning av ånga.

Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över-/Undervärmefunktioner: detta minskar tillagningstider, stänger in matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt delikata resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i kokaren som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen.

När displayen visar texten "TILLSÄTT VATTEN", ska du öppna lådan genom att trycka på tiltlocket. När lådan är utdragen ska du öppna locket och försiktigt hålla i kranvatten tills markeringen som motsvarar nivån som anges på displayen uppnås (NIVÅ 1 - 160 ml eller NIVÅ 2 - 300 ml, baserat på vald funktion). Se till att aldrig fylla lådan till en nivå som är högre än markeringen Nivå 2. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.





Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet, om det valda tillagningsprogrammet varar länge och vattnet tar slut: ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.


Undvik att fylla lådan när ugnen är avstängd eller innan displayen uppmanar dig att göra det.


Vi rekommenderar att tömma lådan efter att ha använt ångprogrammet.

### 3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .

Om du trycker på  under fördröjningsfasen visas en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.



Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på  för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.



### 4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och att maten ska tillsättas. Öppna då luckan, ställ in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på  eller .

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

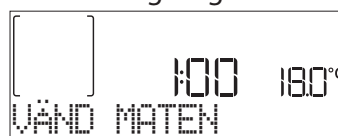
Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av  eller .


### 5. PAUSA TILLAGNING/VÄND PÅ ELLER KONTROLLERA MATEN

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

För att återuppta tillagningen, stäng luckan.

Vissa 6<sup>th</sup> Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan, utför åtgärden som visas på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på  för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

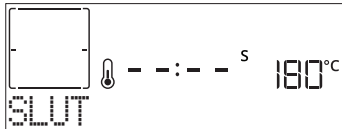


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Titta till maten, stäng luckan och tryck på eller för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

## 6. TILLAGNINGENS SLUT

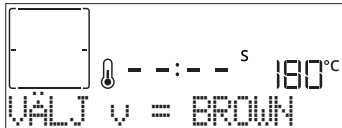
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på för att ange ny tid och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

## BROWNING

Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på om du önskar starta en fem minuters bryningscykel. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ugnens off-knapp.

## . MINA FAVORITER

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på .

När du har tryckt på trycker du sedan på eller för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på .

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



Tryck på eller för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på och tryck sedan på för att aktivera.

## . RENGÖRING

### • DIAMOND CLEAN

Tryck på för att visa "Diamond Clean" på displayen.



Tryck på för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erforderade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa rengöringsresultaten: Följ anvisningarna och tryck sedan på när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på när du blir ombedd för att starta rengöringsprogrammet.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

### • AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO

**Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).**

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under självrengöringsprogrammet. För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen från ugnsutrymmet och rengöra luckans inre glas innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi råder till att bara köra pyro-funktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

Tryck på för att visa "Pyro" på displayen.



Tryck eller för att välja önskad cykel, tryck sedan för att bekräfta. Så snart en cykel har valts tryck eller för att, om så önskas, ställa in sluttid (startfördröjning), tryck sedan för att bekräfta. Rengör luckan och avlägsna allt tillbehör omedelbart, stäng sedan luckan och tryck när det är klart:

Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet. När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

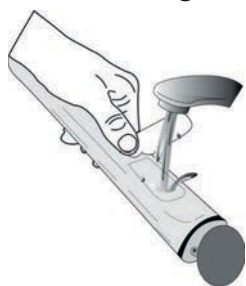
Observera: Ta bort vattnet från lådan innan pyro-programmet aktiveras


## • TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i kokaren med hjälp av tömningsfunktionen. Denna produkt har utformats för att automatiskt köra ett tömningsprogram när tillagningen har stoppats/avslutats. Ungefär 30 min efter att tillagningen har stoppats/avslutats kommer ugnen att tömma systemet automatiskt genom att föra bort vattnet som finns kvar i lådan (se till att inte ta bort lådan efter tillagning). Därefter kan lådan tas bort och tömmas.

Vi råder till att tömma lådan så snart som tömningen har avslutats efter tillagningsprogrammet.


Om så behövs kan alltid en manuell tömning utföras av användaren genom att följa instruktionerna nedan.



Välj funktionen "Töm" med vattenlådan ordentligt insatt i ugnen. Tryck sedan på  och vänta tills programmet startar automatiskt. Den genomsnittliga tidslängden för en fullständig tömning är cirka en minut. Därefter kan lådan tas bort och tömmas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT"

## • AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. När funktionen har startat, följ alla de steg som visas på displayen och tryck på  när den är klar för att starta nästa fas. Genomsnittlig tidslängd för hela funktionen är cirka 100 minuter.

Observera: Om funktionen stoppas måste hela avkalkningscykeln upprepas.

Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram (se tabellen nedan).

AVKALKNINGSMEDDELANDE	BETYDELSE
<AVKALKNING REKOMMENDERAS> Den visas efter ca 15 timmar med ångprogram*	Det rekommenderas att köra ett avkalkningsprogram.
<AVKALKNINGSDAGS> Den visas efter ca 20 timmar med ångprogram*	Avkalkning måste göras. Det går inte att köra ett ångprogram förrän ett avkalkningsprogram har genomförts.

\*beaktar standardvärdet (4 - Hård) för vattnets hårdhetsnivå. Antalet timmar med ångprogram som måste

passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på vilken vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten.

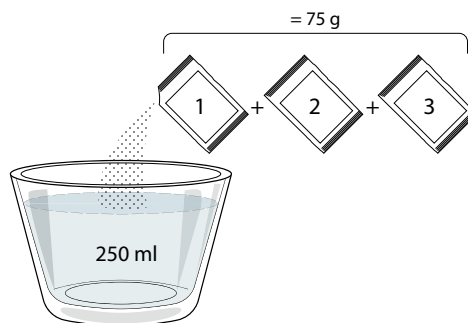
Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen.


Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i kokaren och den kör ett tömningsprogram om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningsprogrammet innan avkalkningsfasen kan fortsättas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".


### » FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)

När displayen visar <TILLS. 0,25 L LÖSNING> ska användaren hålla avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. Se till att lösningen löser sig helt i vattnet så att det inte finns några rester kvar. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller besök [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu). Bauknecht kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på  för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas. När avkalkningsfasen har avslutats kommer kokaren att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda.

### » FAS 2/2: SKÖLJNING (30 min.)

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på  för att starta sköljningen. Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.



När meddelandet "AVKALKNING KLAR" visas på displayen, tryck på OK för att bekräfta.


Tillagningsfunktioner kan inte aktiveras under rengöringscykeln. Observera: En påminnelse om att utföra denna åtgärd visas på displayen med jämna mellanrum.


Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten när avkalkningsproceduren har slutförts. Sedan går det att använda alla ångfunktioner.

**Notera:** Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

## . TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på + eller - : Ikonen  blinkar på displayen.


Tryck på + eller - för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på  för att aktivera timern.





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

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Tryck på + eller - för att ändra den inställda tiden på timern.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

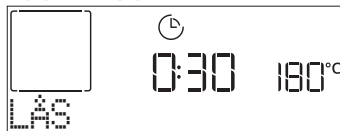
Tryck på  för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.


När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonerna  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på  för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.
























## . LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på << och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

# TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER		FÖRESLAGEN MÄNGD	VÄND (av tillagningstiden)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR		
BAKADE	Lasagne	-	0,5-3 kg	-	2 	
	Salta pajer	-	0,8-1,2 kg	-	2 	
	PIZZA & BRÖD	Tunn pizza		rund - plåt	-	2 
		Pan pizza		rund - plåt	-	2 
		Pizza - fryst		1 - 4 lager	-	2 
		Bullar 🍞		60 - 150 g vardera	-	3 
		Stort bröd 🍞		0,7-2,0 kg	-	2 
		KAKOR & BAKVERK	Sockerkaka i form		0,5 - 1,2 kg	-
	Kakor			0,2 - 0,6 kg	-	3 
	Tårta i form			0,4 - 1,6kg	-	3 
UGNSBAKNING	Nötkött - stek	-	0,6-2 kg	-	3 	
	Fläskkött - stek	-	0,6-2,5 kg	-	3 	
	Kyckling - hel	-	0,6-3 kg	-	2 	
	Ugnsstekta grönsaker	-	0,5-1,5 kg	-	3 	
	Ugnsstekt potatis	-	0,5-1,5 kg	-	3 	
GRILLA	Hamburgare	-	1,5 - 3 cm	3/5	5  4 	
	Kycklingfiléer	-	1 - 5 cm	2/3	5  4 	
	FISK & SKALDJUR	Fiskfiléer		0,5 - 3 (cm)	-	3  2 
		Frysta filéer		0,5 - 3 (cm)	-	3  2 
	Grönsaksgratäng	-		en plåt	-	3 

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



Långpanna/bakplåt






















Långpanna med 500 ml vatten



Air Fry



# TILLAGNINGSTABELL FÖR VARMLUFT + ÅNGA

RECEPT	ÅNG NIVÅ	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegkakor	ÅNGA 1	Ja	140 - 150	35 - 55	
Småkakor / Muffins	ÅNGA 1	Ja	160 - 170	30 - 40	
Jästa kakor	ÅNGA 1	Ja	170 - 180	40 - 60	
Sockerkakor	ÅNGA 1	Ja	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	ÅNGA 1	Ja	200 - 220	20 - 40	
Brödlimpa	ÅNGA 1	Ja	170 - 180	70 - 100	
Småbröd	ÅNGA 1	Ja	200 - 220	30 - 50	
Baguette	ÅNGA 1	Ja	200 - 220	30 - 50	
Ugnsstekt potatis	ÅNGA 2	Ja	200 - 220	50 - 70	
Kalv / Nötkött / 1 kg	ÅNGA 2	Ja	180 - 200	60 - 100	
Kalv / Nötkött / (bitar)	ÅNGA 2	Ja	160 - 180	60-80	
Rostbiff, blodig 1 kg	ÅNGA 2	Ja	200 - 220	40 - 50	
Rostbiff, blodig 2 kg	ÅNGA 2	Ja	200	55 - 65	
Lammlägg	ÅNGA 2	Ja	180 - 200	65 - 75	
Stuvade fläsklägg	ÅNGA 2	Ja	160 - 180	85 - 100	
Kyckling / pärlhöna / anka 1-1,5 kg	ÅNGA 2	Ja	200 - 220	50 - 70	
Kyckling / pärlhöna / anka (bitar)	ÅNGA 2	Ja	200 - 220	55 - 65	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	ÅNGA 2	Ja	180 - 200	25 - 40	
Fiskfilé	ÅNGA 2	Ja	180 - 200	15 - 30	

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



Långpanna/bakplåt



























Långpanna med 500 ml vatten



Air Fry

# TILLAGNINGSTABELL FÖR AIR FRY

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Fryst pommes frites		650-850g	Ja	200	25 - 30	L4  L1 
Hemlagade pommes frites		300 - 800g	Ja	200	20 - 40	L4  L1 
Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	L4  L1 
Blandade grönsaker		300 - 800g	Ja	200	20 - 30	L4  L1 
Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	L4  L1 
Panerat kycklingbröst		1 - 4cm	Ja	200	20 - 40	L4  L1 
Frysta fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	L4  L1 
Panerad kotlett		1 - 4cm	Ja	220	20 - 50	L4  L1 

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska oljan fördelas jämnt.

Vi föreslår att placera en tom plåt på L1 för att samla upp eventuellt fett som kan droppa ned från Air fry-plåten under tillagningen.

För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER



Över-/underv.



Varmluft



Över/underv.& fläkt



Grill



Turbogrill



























































































Eco Varmluft



Air Fry

# TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor)		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4  1 
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4  1 
Kakor / Shortbread (Mördegskaka)		Ja	150	20 - 40	3 
		Ja	140	30 - 50	4 
		Ja	140	30 - 50	4  1 
		Ja	135	40 - 60	5  3  1 
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3 
		Ja	150	30 - 50	4 
		Ja	150	30 - 50	4  1 
		Ja	150	40 - 60	5  3  1 
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Maränger		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4  1 
		Ja	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4  1 
		Ja	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Matpajer (grönsakspajer, quicher)		Ja	180 - 190	45 - 55	3 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNKTIONER



Över-/underv.



Varmluft



Över/underv.& fläkt



Grill



Turbogrill



Eco Varmluft



Air Fry

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Brylépudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / kalv / nötkött / 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Fiskgratäng / en papillote (filéer, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Rostat bröd)		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	3

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

\*\* Vänd maten efter halva tillagningstiden.

\*\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

#### HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.

Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov).

Temperaturer 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.

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



Långpanna/bakplåt



Långpanna med 500 ml vatten



Air Fry

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

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

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

## UTSIDOR

. Rengör ytorna med en fuktig mikrofibertrasa. 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 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.

. Aktivera "Smart Clean"-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.

. Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

## TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.



## UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

Observera: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!

I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra ett tömningsprogram efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan. Gör följande när den

automatiska tömningen har slutförts:

1. Tryck längst upp på lådans frontpanel, där det finns en indjupning, så att handtaget fälls ut.
2. Ta tag i handtaget och dra ut vattenlådan.
3. Ta bort locket på vattenlådan.
4. Töm ut vattnet från lådan och skölj den ren.
5. Torka de olika komponenterna med en mjuk trasa.
6. Om nödvändigt, låt lådan lufttorka utan lock.
7. Sätt tillbaka locket på vattenlådan.
8. Sätt tillbaka den rena och torra avtagbara vattenlådan på dess avsedda plats och se till att trycka in den hela vägen ned.
9. Tryck längst ned på luckans frontpanel för att fälla in handtaget.

Notera: Om nödvändigt kan ett manuellt tömningsprogram köras: Tryck på rengöringsikonen  på kontrollpanelen och bläddra med knapparna + och - för att välja alternativet Tömning. Tryck på ikonen  för att starta. Ugnen kommer att tömma ut vattnet i systemet, vilket leds till den utdragbara lådan.

Notera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

## KOKARE

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra kalkavlagringar med tiden, rekommenderar vi att du använder funktionerna "Tömning" och "Avkalkning" regelbundet.

Om funktionen "Varmluft + Ånga" inte har använts på en lång tid rekommenderar vi starkt att aktivera en tillagningscykel med tom ugn genom att fylla tanken helt.

## ATT BYTA GLÖDLAMPA

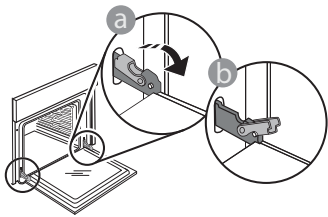
1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampen och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: 40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor. Lampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet. Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

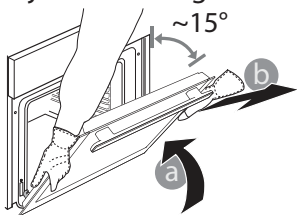
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

## TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

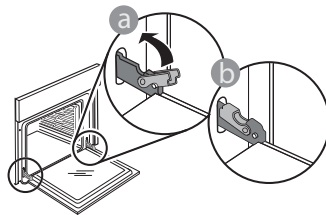
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



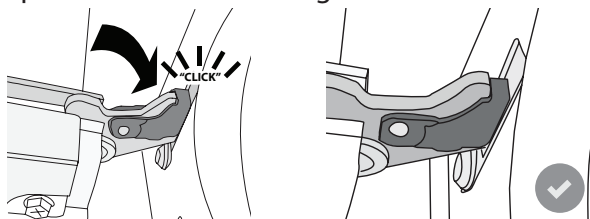
2. Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen och placera gångjärnens krokar i höjd med fästet och fästa den övre delen på fästet.
4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

## FELSÖKNING

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 eller en bokstav.	Ugnsfel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Ugnen värms inte upp. Funktionen startar inte.	"DEMO"-läge körs.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ljuset släcks.	"ECO"-läge är "På".	Gå till "ECO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Tömningspumpen aktiveras några minuter efter att ångprogrammet är klart/stoppat	Förväntad automatisk vattentömning	Ingen åtgärd krävs.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden i din apparat
- Besöka vår webbplats [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

