

# DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



## TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

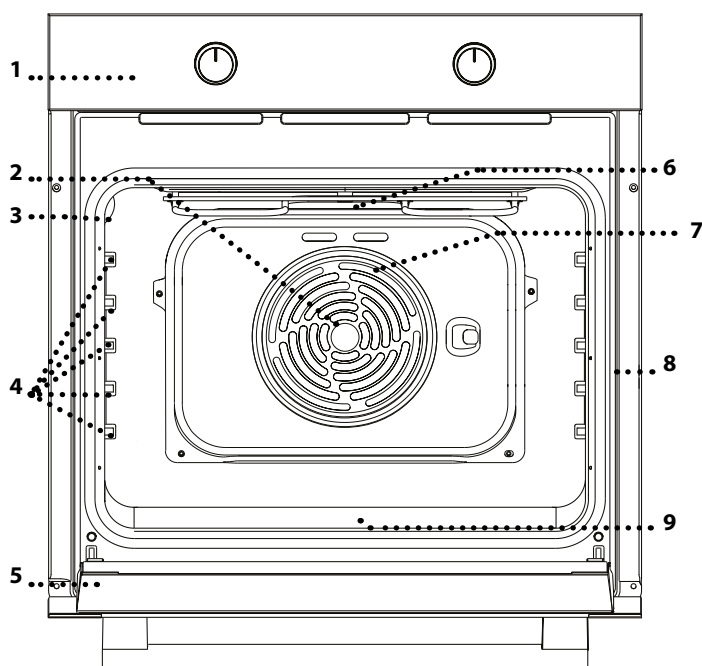


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



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

## PRODUKTBEKRIVELSE



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

## BETJENINGSPANEL



### 1. VÆLGEKNAP

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

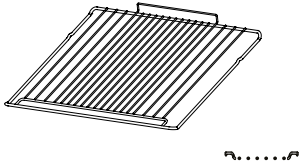
### 2. TERMOSTATKNAP

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

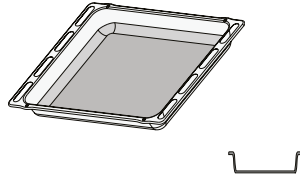
### 3. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME

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

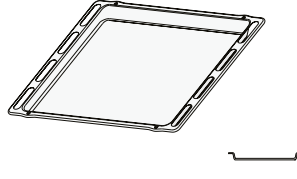
## RIST



## DRYPBAKKE



## BAGEPLADE



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

## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

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

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

## FUNKTIONER



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu), for at få mere at vide

**0 OFF**  
Til at slukke for ovnen.

**OVNLYS**  
Til at tænde for lyset i ovnrummet.

**OVER-/UNDERVARME**  
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Det er bedst at anvende den 2. ribbe.

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

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

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

**OPTØNING**  
Til hurtigere optøning af mad.

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

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

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

# FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

## .VARM OVNEN

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

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time, om muligt med funktionen "Varmluft". Ovn skal være tom i dette tidsrum. Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

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

## DAGLIG BRUG

### 1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol.

### 2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

#### MANUEL

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

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

### 3. FORVARME

Efter aktivering af funktionen vil termostatsens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmningsprocessen er startet. Ved afslutningen af denne proces slukker termostatsens kontrollampe, hvilket angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

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

# TILBEREDNINGSTABEL

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

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

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
<b>Flæskesteg med sprød svær</b> 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
<b>Kylling/kanin/and</b> 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
<b>Kalkun/gås</b> 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2
<b>Indbagt fisk / fisk i fad</b> 0,5 kg (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
<b>Fyldte grøntsager</b> (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
<b>Ristet brød</b>		5'	250	2 - 6	5
<b>Fiskefiletter/skiver</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3
<b>Pølser/grillspyd/spareribs/hakkebøf</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4
<b>Stegt kylling</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
<b>Oksesteg - rød</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
<b>Lammekølle/skank</b>		-	200	60 - 90 **	3
<b>Ovnstegte kartofler</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3
<b>Grønsagsgratin</b>		-	200 - 220	25 - 55	3
<b>Kød og kartofler</b>		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
<b>Fisk og grøntsager</b>		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
<b>Lasagne og kød</b>		Ja	200	50 - 100 ***	4 2
<b>Komplet måltid</b> Frugtært (Niveau 5) / Lasagne (Niveau 3) / Kød (Niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1

\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

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

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

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

FUNKTIONER						
	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Varmluftsbagning	Brød

## SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

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

## SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

**Anvend ikke damprensere.**

**Brug beskyttelseshandsker under alle procedurer.**

**Foretag de nødvendige procedurer med kold ovn.**

**Tag stikket ud af stikkontakten.**

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

### UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibere. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibere.

### INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et

højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

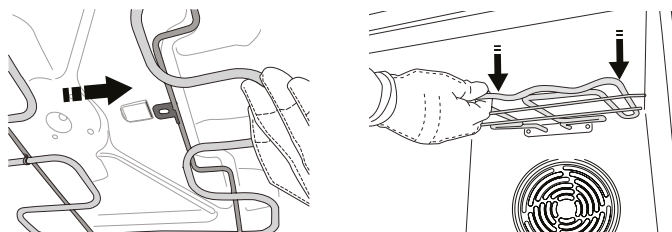
- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel.

### TILBEHØR

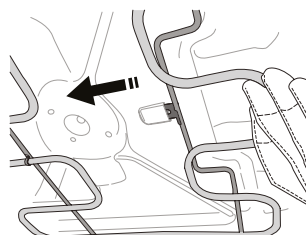
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

## SÆNKNING AF DET ØVERSTE VARMELEGEME

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

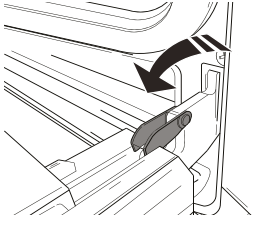


**2.** Når varmeelementet skal sættes på plads igen, skal det løftes, træk det en smule ind imod dig selv, og kontrollér, at tappens understøtning er sat korrekt i sædet.



## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

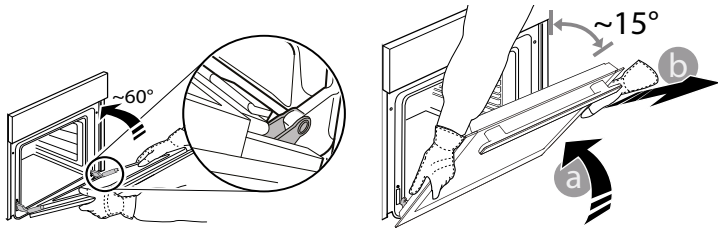
**1. For at fjerne døren** skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



**2. Luk lågen, så meget du kan.**

Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

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

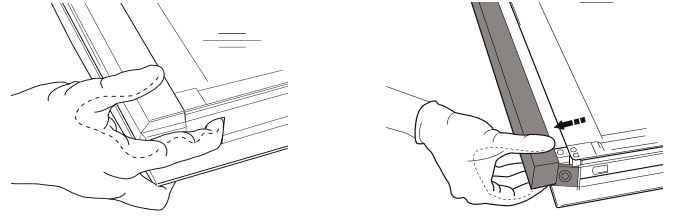
**4. Sænk lågen, og åbn den helt.**

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

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

## KLIK FOR AT RENGØRE - RENGØRING AF GLASRUDEN

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

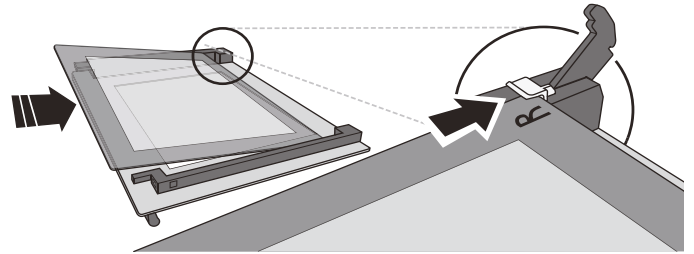


**2.** Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.

**3. For at placere den interne rude korrekt,**

skal man kontrollere, at bogstavet "R" kan ses i det venstre hjørne.

Søt først den lange side af glasruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads.



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



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

## OPLYSNINGSSKEMA

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

## SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSVEJLEDNINGEN PÅ

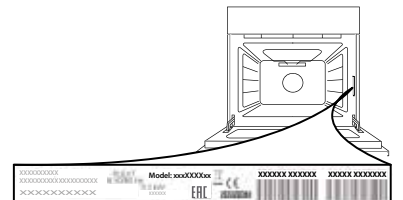
> Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling

## SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

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



**400010920829**

Trykt i Italien

