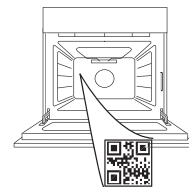




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN**

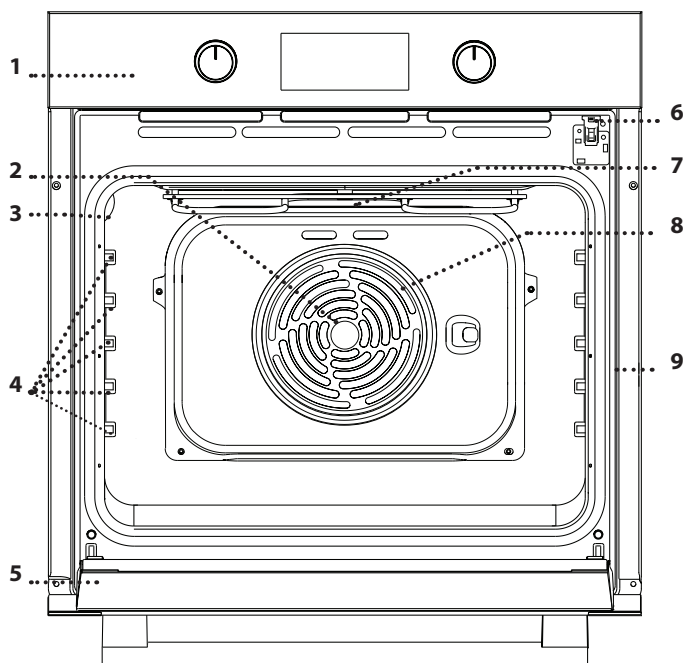
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an

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



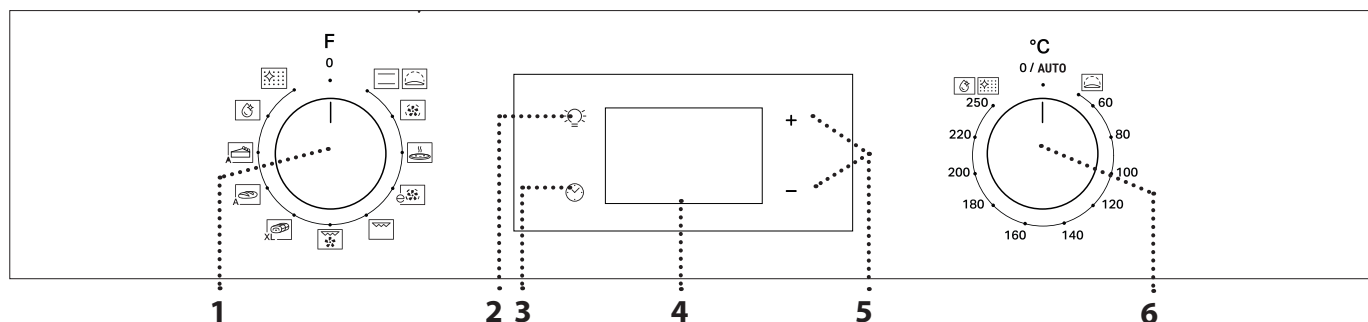
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. LICHT

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

### 3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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

### 4. DISPLAY

### 5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

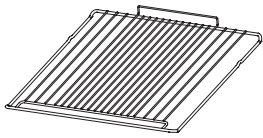
### 6. THERMOSTATREGLER

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

Bitte beachten: Die Art der Regler kann je nach Modell unterschiedlich sein. Wenn die Regler Druckknöpfe sind, den Knopf in der Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

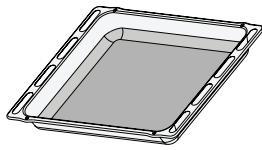
# ZUBEHÖR

## ROST



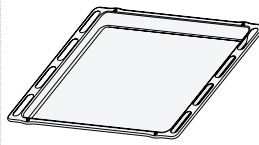
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE \*



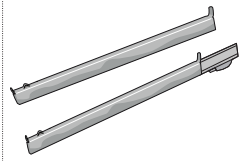
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## 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.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

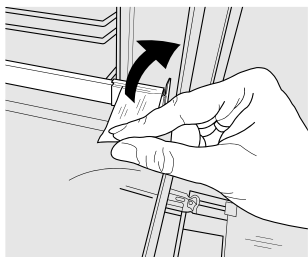
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

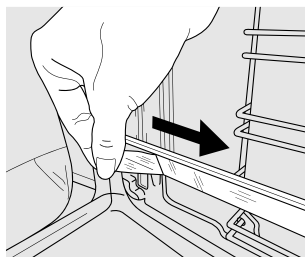
Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

## SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



[a]



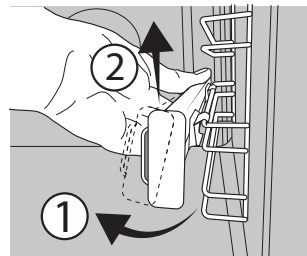
[b]

### ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

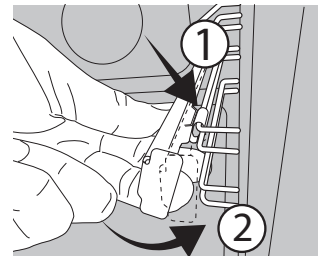
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

### ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die unteren Haken einrasten (2).



[c]



[d]

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.



## FUNCTIONS (FUNKTIONEN)



### OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



### AUFGEHEN LASSEN

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



### 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.



### PIZZA

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



### ECO HEISSLUFT

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



### 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 200 ml Trinkwasser zufügen.



### TURBO GRILL (GRILL + HEIßLUFT)

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



### MAXI COOKING

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



### BROT AUTO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf 0 / AUTO bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.



### PASTRY AUTO (GEBÄCK AUTO)

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf 0 / AUTO bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.

## FLEXI CLEAN PAKET



### SMARTCLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 -120ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol  drehen. Verwenden Sie die Funktion am besten 35 Minuten lang. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während der Reinigung.



### AUTOMATISCHE REINIGUNG - PYROLYSE

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Zum Aktivieren dieser Funktion bewegen Sie den Thermostatregler auf . Die Position des Symbols entspricht nicht der tatsächlich erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

## ERSTER GEBRAUCH

### 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



Mit + oder — die Stunde einstellen und  zur

Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit + oder — die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken. Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

### 2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Standardmäßig ist der Ofen für den Betrieb mit einer Leistung von mehr als 3 kW (Hi) programmiert. Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von weniger als 2,9

kW (Lo) kompatibel ist, müssen die Einstellungen geändert werden.

Um zum Änderungs Menü zu gehen, den *Auswahlknopf* auf  drehen, dann zurück auf 0 drehen.

Halten Sie unmittelbar danach + und – fünf Sekunden lang gedrückt.



Verwenden Sie + oder –, um die Einstellung zu ändern. Halten Sie dann  mindestens zwei Sekunden gedrückt, um zu bestätigen.

## DAILY USE (TÄGLICHER GEBRAUCH)

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

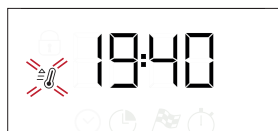
Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



### 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

#### MANUELL

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



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den Auswahlknopf drehen oder die Temperatur durch Drehen des Thermostatreglers anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf 0 / AUTO steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

#### AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der Funktion "Aufgehen lassen" drehen Sie den *Thermostatregler* auf Aufgehen lassen (40 Grad) und stellen den Funktionsknopf auf Ober- & Unterhitze; Wenn der Ofen auf eine andere Temperatur eingestellt ist, startet die Funktion nicht.

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

### 3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde.

Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

### 3. HEAT THE OVEN (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 auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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

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

Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf „0“ steht.

### 4. PROGRAMMIERTES GAREN

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

#### DURATION (DAUER)

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



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

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

#### PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



+ oder – zum Einstellen der Abschaltzeit verwenden und ⌚ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

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

### END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)

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



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

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

### 5. TIMER EINSTELLEN

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

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



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

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

### 6. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

**Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.**

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

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

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind.

Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol . Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.



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

### HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Platzieren Sie kein schweres Gewicht auf der Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

### HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Platzieren Sie kein schweres Gewicht auf der Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

GARTABELLE

| REZEPT                                                | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min) | EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE |
|-------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------------|-------------|--------------------------------|
| Hefekuchen                                            |          | Ja        | 170             | 30 – 50     | 2                              |
|                                                       |          | Ja        | 160             | 30 – 50     | 2                              |
|                                                       |          | Ja        | 160             | 40 – 60     | 4  1                           |
| Gefüllter Kuchen<br>(Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) |          | Ja        | 160–200         | 35 – 90     | 2                              |
|                                                       |          | Ja        | 160–200         | 40 - 90     | 4  2                           |
| Plätzchen (Kekse), Törtchen                           |          | Ja        | 160             | 25 – 35     | 3                              |
|                                                       |          | Ja        | 160             | 25 – 35     | 3                              |
|                                                       |          | Ja        | 150             | 35 – 45     | 4  2                           |
| Beignets                                              |          | Ja        | 180 - 210       | 30 – 40     | 3                              |
|                                                       |          | Ja        | 180 – 200       | 35 – 45     | 4  2                           |
|                                                       |          | Ja        | 180 – 200       | 35 – 45     | 5  3  1                        |
| Meringues (Meringen)                                  |          | Ja        | 90              | 150 - 200   | 3                              |
|                                                       |          | Ja        | 90              | 140 - 200   | 4  2                           |
|                                                       |          | Ja        | 90              | 140 - 200   | 5  3  1                        |
| Pizza / Fladenbrot                                    |          | Ja        | 190 – 250       | 15 – 50     | 1 / 2                          |
|                                                       |          | Ja        | 190 – 250       | 20 – 50     | 4  2                           |
| Tiefkühlpizza                                         |          | Ja        | 250             | 10 – 20     | 3                              |
|                                                       |          | Ja        | 230 - 250       | 10 – 25     | 4  2                           |
| Pikante Kuchen<br>(Gemüsetorte, Quiche Lorraine)      |          | Ja        | 180 – 200       | 40 - 55     | 3                              |
|                                                       |          | Ja        | 180 – 200       | 45 – 60     | 4  2                           |
|                                                       |          | Ja        | 180 – 200       | 45 – 60     | 5  3  1                        |
| Blätterteigtörtchen/salziges<br>Blätterteiggebäck     |          | Ja        | 190 – 200       | 20 – 30     | 3                              |
|                                                       |          | Ja        | 180 – 190       | 20 – 40     | 4  2                           |
|                                                       |          | Ja        | 180 – 190       | 20 – 40     | 5  3  1                        |
| Lasagne/überbackene Pasta/<br>Cannelloni /Aufläufe    |          | Ja        | 190 – 200       | 45 – 65     | 2                              |
| Lamm / Kalb / Rind / Fleisch 1 kg                     |          | Ja        | 190 – 200       | 80 – 110    | 3                              |
| Schweinebraten mit Kruste 2 kg                        |          | Ja        | 180 – 190       | 110 – 150   | 3                              |
| Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg                          |          | Ja        | 200 – 230       | 50 – 100    | 2                              |
| Truthahn / Gans 3 kg                                  |          | –         | 190 – 200       | 100 - 160   | 2                              |

| ZUBEHÖR | Rost | Backform auf Rost | Backblech / Fettpfanne<br>oder Backform auf Rost | Fettpfanne / Backblech | Fettpfanne / Backblech mit<br>200 ml Wasser |
|---------|------|-------------------|--------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------|
|---------|------|-------------------|--------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------|

| FUNCTIONS<br>(FUNKTIONEN) | Ober-/Unterhitze | Heißluft | Pizza | Grill | Turbo Grill | Eco Heißluft |
|---------------------------|------------------|----------|-------|-------|-------------|--------------|
|---------------------------|------------------|----------|-------|-------|-------------|--------------|

| REZEPT                                                                                                       | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min)  | EINSCHUBELEBE UND ZUBEHÖRTEILE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------------|--------------|--------------------------------|
| Fisch gebacken/in Folie<br>(Filets, ganz)                                                                    |          | Ja        | 170 – 190       | 30 – 45      | 2                              |
| Gefülltes Gemüse<br>(Tomaten, Zucchini, Auberginen)                                                          |          | Ja        | 180 – 200       | 50 – 70      | 3                              |
| Getoastetes Brot                                                                                             |          | 5'        | 250             | 2 – 6        | 5                              |
| Fischfilets/Scheiben                                                                                         |          | –         | 230 – 250       | 15 – 30 *    | 4  3                           |
| Würstchen / Fleischspieße /<br>Rippchen / Hamburger                                                          |          | –         | 250             | 15 – 30 *    | 5  4                           |
| Brathähnchen 1-1,3 kg                                                                                        |          | Ja        | 200 – 220       | 55 – 70 **   | 2  1                           |
| Roastbeef englisch 1 kg                                                                                      |          | Ja        | 200 – 210       | 35 – 50 **   | 3                              |
| Lammkeule, Haxe                                                                                              |          | Ja        | 200 – 210       | 60 – 90 **   | 3                              |
| Bratkartoffeln                                                                                               |          | Ja        | 200 – 210       | 35 – 55      | 2                              |
| Gemüsegratin                                                                                                 |          | –         | 200 – 210       | 25 – 55      | 3                              |
| Fleisch und Kartoffeln                                                                                       |          | Ja        | 190 – 200       | 45 – 100 *** | 4  1                           |
| Fisch und Gemüse                                                                                             |          | Ja        | 180             | 30 – 50 ***  | 4  2                           |
| Lasagne und Fleisch                                                                                          |          | Ja        | 200             | 50 – 100 *** | 4  1                           |
| Komplette Mahlzeit: Obsttorte<br>(Einschubelebe 5)/Lasagne<br>(Einschubelebe 3)/Fleisch<br>(Einschubelebe 1) |          | Ja        | 180 – 190       | 40 – 120 *** | 5  3  1                        |
| Braten/gefüllte Bratenstücke                                                                                 |          | –         | 170 – 180       | 100 – 150    | 3                              |

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

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

| ZUBEHÖR | Rost | Backform auf Rost | Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost | Fettpfanne / Backblech | Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser |
|---------|------|-------------------|-----------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------|
|---------|------|-------------------|-----------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------|

| FUNCTIONS<br>(FUNKTIONEN) | Ober-/Unterhitze | Heißluft | Pizza | Grill | Turbo Grill | Eco Heißluft |
|---------------------------|------------------|----------|-------|-------|-------------|--------------|
|---------------------------|------------------|----------|-------|-------|-------------|--------------|



# 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. Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

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

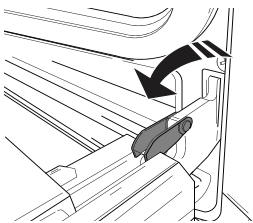
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion. Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind. Entfernen Sie vor dem Starten der Funktion alle Kalkreste, wie oben beschrieben.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases zu erleichtern.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

## ZUBEHÖR

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

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

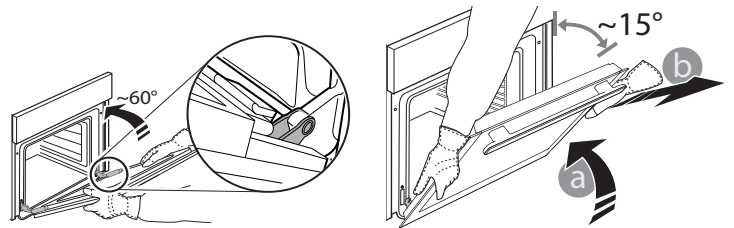
**1.** Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



**2.** Die Tür so weit wie möglich schließen.

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

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



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

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

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

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

## AUSWECHSELN DER LAMPE

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.

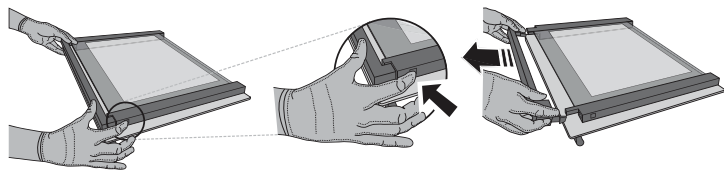
Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühlampen 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.

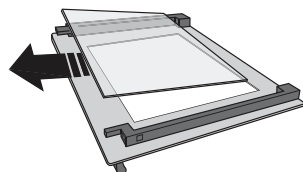


## REINIGUNG DER GLASSCHEIBE DER TÜR

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

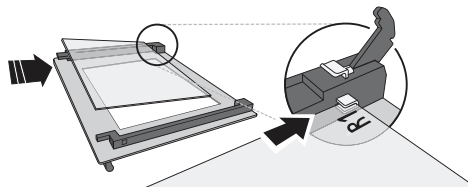


2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

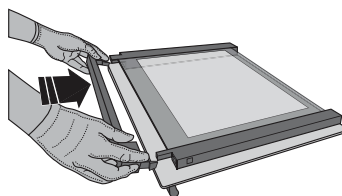


3. Bringen Sie die Zwischenscheibe wieder an (gekennzeichnet mit „1R“)

bevor Sie die Innenscheibe wieder einbauen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



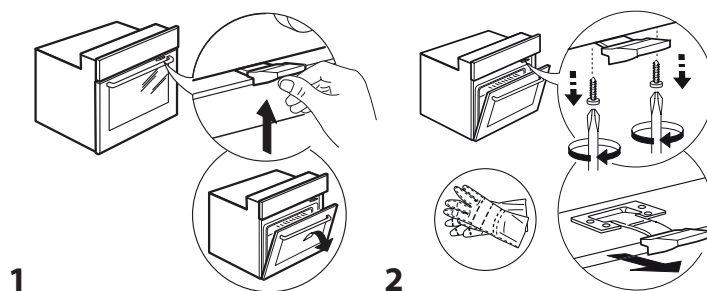
4. Die obere Kante wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



## TÜRVERRIEGELUNGSVORRICHTUNG\*

Wenn die Türverriegelung installiert bleibt, muss die Tür von Hand geschlossen werden. Zum Öffnen der Tür mit Türverriegelung (siehe Abb. 1).

Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).



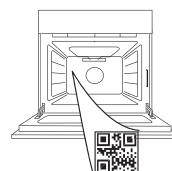
## LÖSEN VON PROBLEMEN

| PROBLEM                                                                                  | MÖGLICHE URSACHE                                   | ABHILFEMASSNAHME                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Ofen funktioniert nicht.                                                             | Stromausfall.<br>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.                                                                                             |
| Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht. | Temperatur zu hoch.                                | Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.                                                                                              |
| Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.                      | Andere Sprache eingestellt.                        | Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.                                                                                                                                      |

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

**Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:**

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite **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.



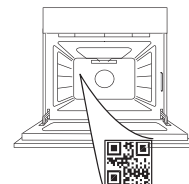

**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

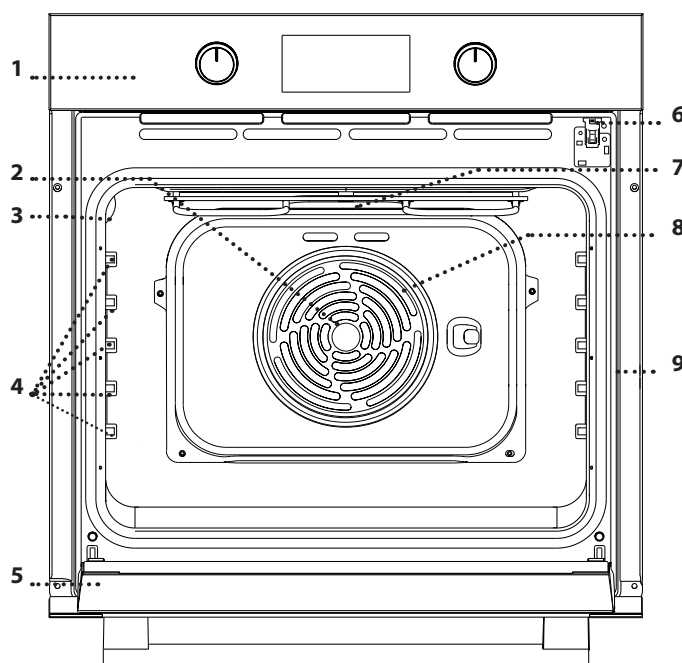


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

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

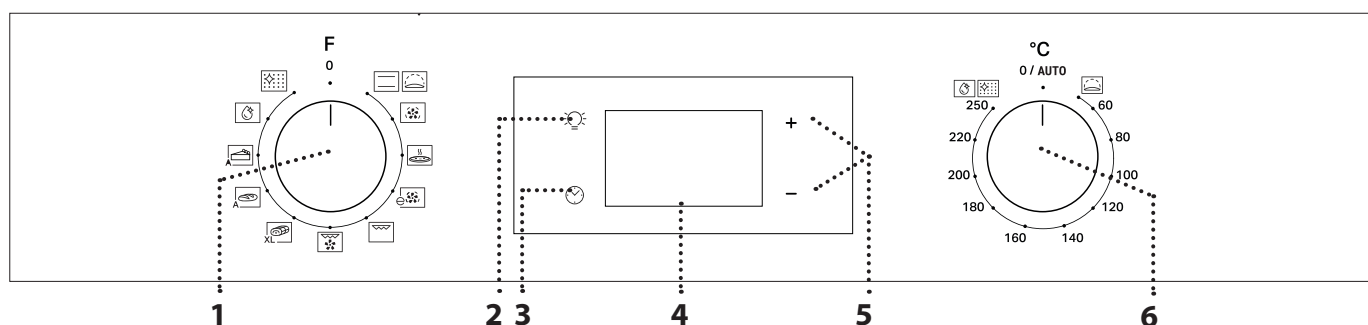


## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. LIGHT

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

### 3. SETTING THE TIME

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

### 4. DISPLAY

### 5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

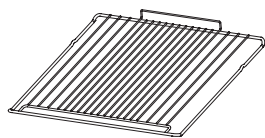
### 6. THERMOSTAT KNOB

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

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

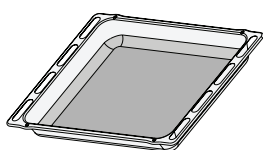
## ACCESSORIES

### WIRE SHELF



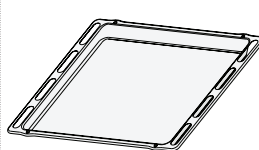
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

### DRIP TRAY \*



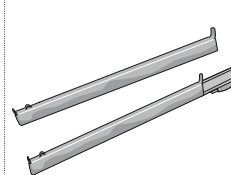
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

### 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.

\* 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 from the After-sales Service.

### INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

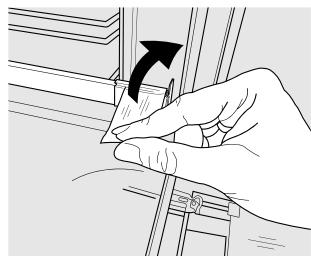
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

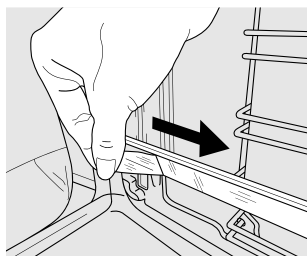
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

### SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



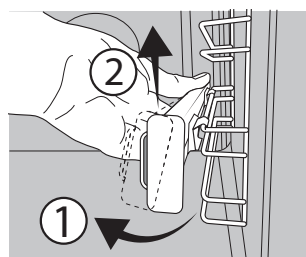
[b]

#### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

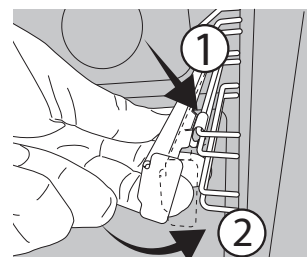
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

#### REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

#### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

## FUNCTIONS



### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



### RISING

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



### 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.



### PIZZA

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



### ECO FORCED AIR

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



### GRILL

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



### TURBO GRILL

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



### MAXI COOKING

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



### BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in 0 / AUTO position as the temperature is set automatically by the function.



### PASTRY AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in 0 / AUTO position as the temperature is set automatically by the function.

## FLEXI CLEAN PACK



### SMARTCLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "Smart Clean" cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35'. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning.



### AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to .

The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.

## FIRST TIME USE

### 1. SETTING THE TIME

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



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

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

### 2. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to 0.

Press and hold **+** and **-** for five seconds immediately afterwards.



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

### 3. HEAT THE OVEN

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

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

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

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

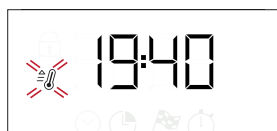
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



### 2. ACTIVATE A FUNCTION

#### MANUAL

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



Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on **0 / AUTO** position. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

#### RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

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

### 3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

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

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

After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".

### 4. PROGRAMMING COOKING

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

#### DURATION

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

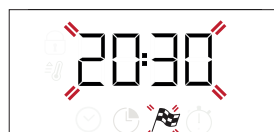


Use **+** or **-** to set the cooking time you require, then press  to confirm. Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

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

#### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



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

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

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



## END OF COOKING

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



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

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

## 5. SETTING THE TIMER

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

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



Use + or - to set the time you require and press to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

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

## 6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

**Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.**

Remove all accessories - including 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 selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

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



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

## NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

# COOKING TABLE

| RECIPE                                           | FUNCTION                                                                            | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leavened cakes                                   |    | Yes     | 170              | 30 - 50        |                                                                                                                                                                                |
|                                                  |    | Yes     | 160              | 30 - 50        |                                                                                                                                                                                |
|                                                  |    | Yes     | 160              | 40 - 60        |                                                                                             |
| Filled cake<br>(cheese cake, strudel, fruit pie) |    | Yes     | 160 - 200        | 35 - 90        |                                                                                                                                                                                |
|                                                  |    | Yes     | 160 - 200        | 40 - 90        |                                                                                             |
| Biscuits / tartlets                              |    | Yes     | 160              | 25 - 35        |                                                                                                                                                                                |
|                                                  |    | Yes     | 160              | 25 - 35        |                                                                                                                                                                                |
|                                                  |    | Yes     | 150              | 35 - 45        |                                                                                             |
| Choux buns                                       |    | Yes     | 180 - 210        | 30 - 40        |                                                                                                                                                                                |
|                                                  |    | Yes     | 180 - 200        | 35 - 45        |                                                                                             |
|                                                  |    | Yes     | 180 - 200        | 35 - 45        |          |
| Meringues                                        |    | Yes     | 90               | 150 - 200      |                                                                                                                                                                                |
|                                                  |    | Yes     | 90               | 140 - 200      |                                                                                             |
|                                                  |    | Yes     | 90               | 140 - 200      |          |
| Pizza / Focaccia                                 |  | Yes     | 190 - 250        | 15 - 50        |                                                                                                                                                                              |
|                                                  |  | Yes     | 190 - 250        | 20 - 50        |                                                                                         |
| Frozen pizza                                     |  | Yes     | 250              | 10 - 20        |                                                                                                                                                                              |
|                                                  |  | Yes     | 230-250          | 10 - 25        |                                                                                         |
| Salty cakes<br>(vegetable pie, quiche)           |  | Yes     | 180 - 200        | 40 - 55        |                                                                                                                                                                              |
|                                                  |  | Yes     | 180 - 200        | 45 - 60        |                                                                                         |
|                                                  |  | Yes     | 180 - 200        | 45 - 60        |    |
| Vols-au-vents / puff pastry crackers             |  | Yes     | 190 - 200        | 20 - 30        |                                                                                                                                                                              |
|                                                  |  | Yes     | 180 - 190        | 20 - 40        |                                                                                         |
|                                                  |  | Yes     | 180 - 190        | 20 - 40        |    |
| Lasagne / baked pasta /<br>cannelloni / flans    |  | Yes     | 190 - 200        | 45 - 65        |                                                                                                                                                                              |
| Lamb / veal / beef / meat 1 kg                   |  | Yes     | 190 - 200        | 80 - 110       |                                                                                                                                                                              |
| Roast pork with crackling 2 kg                   |  | Yes     | 180 - 190        | 110 - 150      |                                                                                                                                                                              |
| Chicken / rabbit / duck 1 kg                     |  | Yes     | 200 - 230        | 50 - 100       |                                                                                                                                                                              |
| Turkey / goose 3 kg                              |  | -       | 190 - 200        | 100 - 160      |                                                                                                                                                                              |
| Baked fish / en papillote<br>(fillets, whole)    |  | Yes     | 170 - 190        | 30 - 45        |                                                                                                                                                                              |

|             |                                                                                                     |                                                                                                                      |                                                                                                                                                     |                                                                                                                  |                                                                                                                                          |                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESSORIES | <br>Wire shelf   | <br>Baking dish on the wire shelf | <br>Baking tray/Drip tray or<br>baking dish on the wire<br>shelf | <br>Drip tray / Baking tray | <br>Drip tray / Baking tray with<br>200 ml of water |                                                                                                         |
| FUNCTIONS   | <br>Conventional | <br>Forced air                    | <br>Pizza                                                        | <br>Grill                     | <br>Turbo grill                                     | <br>Eco forced air |

| RECIPE                                                                      | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| Stuffed vegetables<br>(tomatoes, courgettes, aubergines)                    |          | Yes     | 180 - 200        | 50 - 70        | 3<br>                 |
| Toasted bread                                                               |          | 5'      | 250              | 2 - 6          | 5<br>                 |
| Fish fillets / slices                                                       |          | -       | 230 - 250        | 15 - 30 *      | 4<br>3<br>            |
| Sausages / kebabs /<br>spare ribs / hamburgers                              |          | -       | 250              | 15 - 30 *      | 5<br>4<br>            |
| Roast chicken 1-1.3 kg                                                      |          | Yes     | 200 - 220        | 55 - 70 **     | 2<br>1<br>            |
| Roast beef rare 1 kg                                                        |          | Yes     | 200 - 210        | 35 - 50 **     | 3<br>                 |
| Leg of lamb / knuckle                                                       |          | Yes     | 200 - 210        | 60 - 90 **     | 3<br>                 |
| Roast potatoes                                                              |          | Yes     | 200 - 210        | 35 - 55        | 2<br>                 |
| Vegetable gratin                                                            |          | -       | 200 - 210        | 25 - 55        | 3<br>                 |
| Meat and potatoes                                                           |          | Yes     | 190 - 200        | 45 - 100 ***   | 4<br>1<br>            |
| Fish and vegetables                                                         |          | Yes     | 180              | 30 - 50 ***    | 4<br>2<br>            |
| Lasagne and meat                                                            |          | Yes     | 200              | 50 - 100 ***   | 4<br>1<br>            |
| Complete meal: fruit tart (level 5) /<br>lasagne (level 3) / meat (level 1) |          | Yes     | 180 - 190        | 40 - 120 ***   | 5<br>3<br>1<br>       |
| Roast meat / stuffed roasting joints                                        |          | -       | 170 - 180        | 100 - 150      | 3<br>                 |

\* Turn food halfway through cooking

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

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

|             |                                                                                                     |                                                                                                                      |                                                                                                                                                     |                                                                                                                  |                                                                                                                                          |                                                                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESSORIES | <br>Wire shelf   | <br>Baking dish on the wire shelf | <br>Baking tray/Drip tray or<br>baking dish on the wire<br>shelf | <br>Drip tray / Baking tray | <br>Drip tray / Baking tray with<br>200 ml of water |                                                                                                         |
| FUNCTIONS   | <br>Conventional | <br>Forced air                    | <br>Pizza                                                        | <br>Grill                    | <br>Turbo grill                                     | <br>Eco forced air |

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

• If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.

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

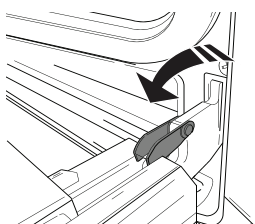
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

## ACCESSORIES

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

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

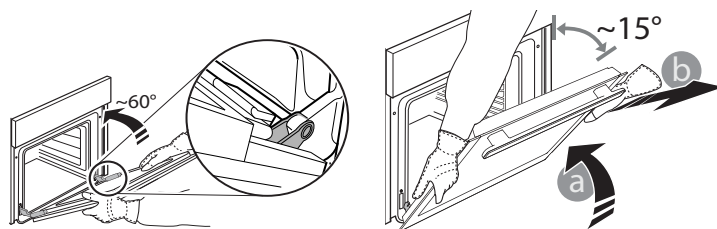
**1.** To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



**2.** Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



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

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

**4.** Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

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

## REPLACING THE LAMP

**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.

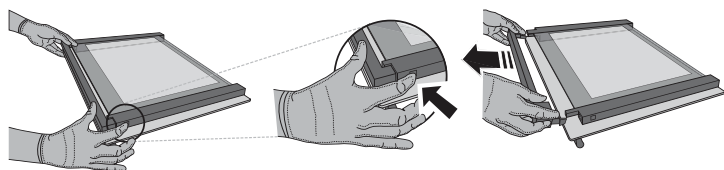
**3.** Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

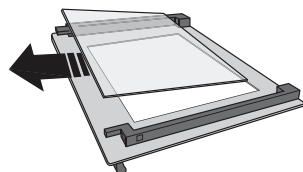
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## CLEANING OF THE DOOR GLASS

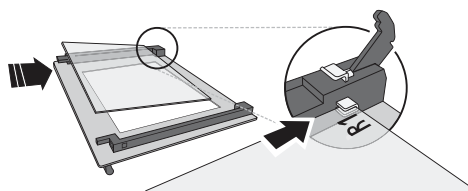
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



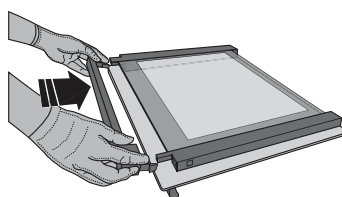
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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



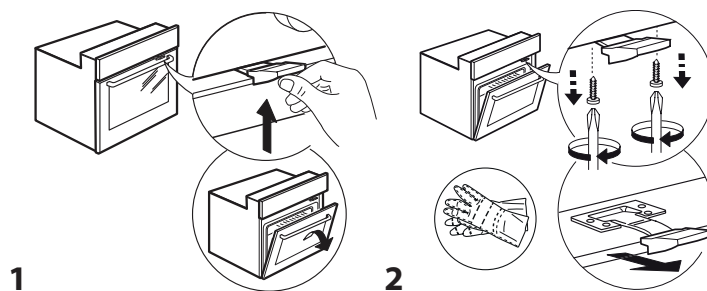
4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



## DOOR LOCK DEVICE\*

When keeping door lock installed, door must be manually closed. To open the door with the door lock device (see Fig. 1).

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).



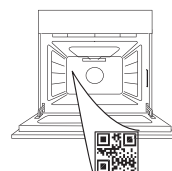
## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                                                                            | POSSIBLE CAUSE                              | SOLUTION                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working.                                                           | Power cut.<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>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 display is showing the message "Hot" and the selected function will not start. | Temperature too high.                       | Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.                                                                                        |
| The display shows unclear text and appears to be broken.                           | Another language set.                       | Contact your nearest Client After-sales Service Center.                                                                                                                         |

\* Available only on certain models

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **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.



**Bauknecht**



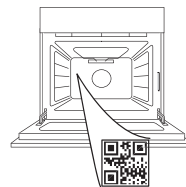
400020009418



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

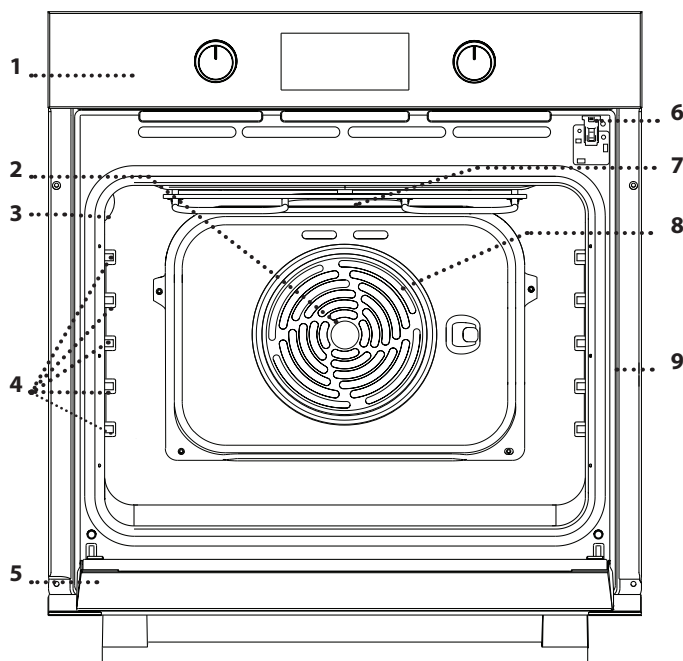
Registrér venligst dit produkt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register), for at modtage en mere komplet assistance

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



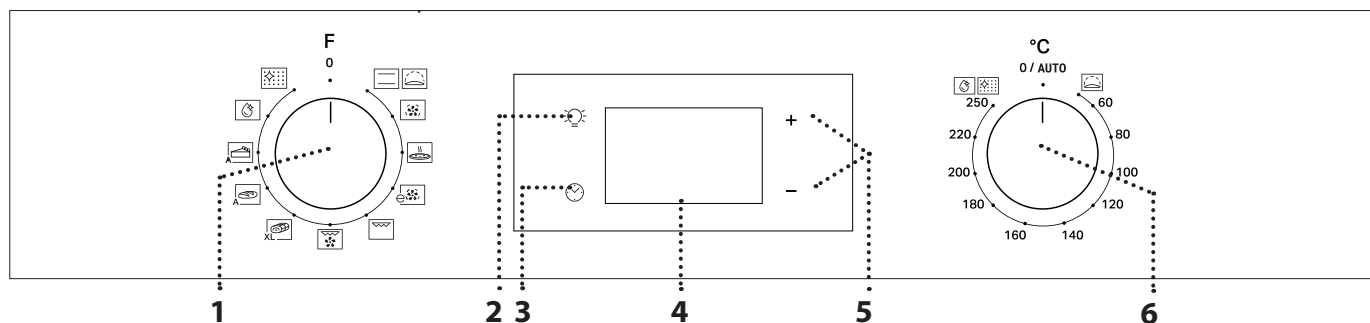
**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.**

## PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Skinner (niveauet er anført på siden af ovnrummet)
5. Låge
6. Lågeblokering (låser lågen under og efter den automatiske rengøring)
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)

## BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

**1. VÆLGEKNAP**

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

**2. LYS**

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

**3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT**

Adgangsgivende til indstilling af tilberedningstid, udskudt start og minutur.

Til visning af klokkeslættet når ovnen er slukket.

**4. DISPLAY****5. JUSTERINGSKNAPPER**

Til ændring af tilberedningstidens indstilling.

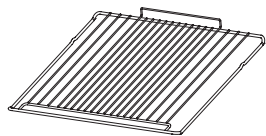
**6. TERMOSTATKNAP**

Drej den for at vælge den ønskede temperatur, når du aktiverer manuelle funktioner.

Bemærk: Knappens type kan variere alt efter modeltype. Hvis knapperne er trykaktiverede, skal du trykke ned på midten af knappen for at udløse den fra sædet.

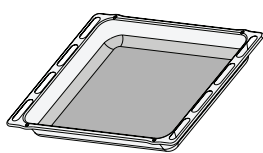
# TILBEHØR

## RIST



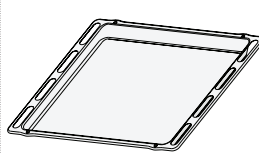
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

## DRYPBAKKE \*



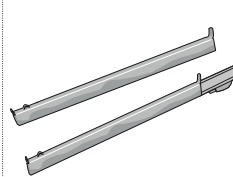
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

## BRADEPANDE \*



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

## GLIDESKINNER \*



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

\* Findes kun på visse modeller

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

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

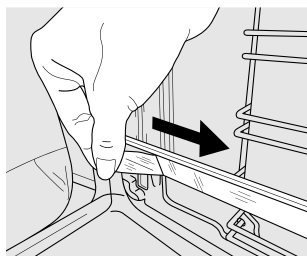
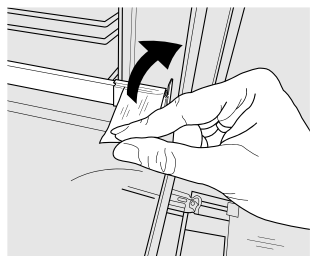
Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund.

Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.

## UDTRÆKSHYLDER OG STYRESKINNER

Fjern den beskyttende tape [a] før ovnen tages i brug og aftag herefter den beskyttende folie [b] på glideskinnerne.

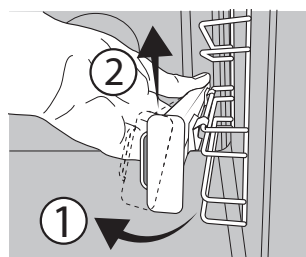


### UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

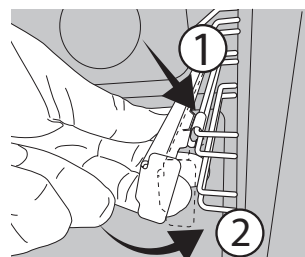
Træk den nedre del af glideskinnen for at frakoble de nedre kroge (1) og træk glideskinnerne opad så de løftes fri af de øvre kroge (2).

### GENMONTERING AF GLIDESKINNERNE [d]

Sæt de øvre kroge fast på rillerne (1) og tryk herefter den nedre del af glideskinnerne imod rillerne indtil de nedre kroge klikker (2).



[c]



[d]

### AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

1. Rillerne kan tages ud ved at tage forsvarligt fat om den ydre del af skinnen og trække den mod dig selv så understøtningen og de to interne stifter trækkes ud af sædet.
2. Rillerne genmonteres ved at anbringe dem ved ovnrummet og starte med at sætte de to stifter i deres sæder. Placer herefter den udvendige del ved dets sæde, indsæt understøtningen og tryk med fast hånd i retning af siden af ovnrummet, for at være sikker på at rillen er forsvarligt fastgjort.

## FUNCTIONS (FUNKTIONER)



### OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



### RISING (DEJHÆVNING)

For at hjælpe sødet eller salt dej med at hæve effektivt. Drej *termostatknappen* over på ikonet, for at aktivere denne funktion.



### FORCED AIR (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.



### PIZZA

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



### ECO FORCED AIR (ØKO-VARMLUFT)

Til tilberedning af stege og farsede stegte stykker på en enkelt plade. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation.

Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på ☀.



### GRILL

Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning.

Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen, når der grilles kød:

Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.



### TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.



### MAXI COOKING

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



### BREAD AUTO (BRØD AUTO)

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til brød. Følg opskriften med omhu, for at opnå de bedste resultater. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres. Termostatknappen skal forblive i 0 / AUTO-position, da temperaturen indstilles automatisk af funktionen.



### PASTRY AUTO (BAGVÆRK AUTO)

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til kager. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres. Termostatknappen skal forblive i 0 / AUTO-position, da temperaturen indstilles automatisk af funktionen.

## FLEXI CLEAN-PAKKE



### SMARTCLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100-120ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje vælgeknappen og termostatknappen over på ikonet ☀. Det er bedst at anvende funktionen i 35'. Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringen.



### AUTOMATISK RENGØRING - PYRO

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Drej termostatknappen over på ☀, for at aktivere denne funktion.

Ikonets position svarer ikke til den reelle temperatur, der opnås under rengøringscyklussen.

## FØRSTEGANGSBRUG

### 1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

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



Benyt + eller - til at indstille timerne og tryk på ⌚ for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller - til at indstille minutterne, og tryk på ⌚ for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet ⌚ blinker, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt, vil du skulle genindstille klokkeslættet.

### 2. INDSTIL STRØMFORBRUGET

Som standard er ovnen programmeret til at virke med en strøm på over 3 kW (Hi). Du skal ændre indstillingerne, for at kunne bruge ovnen med en strøm, som er kompatibel med en husholdningsstrømforsyning på under 2,9 kW (Lo). Menuen åbnes ved at dreje *vælgeknappen* over på ☐ og herefter tilbage på 0.

Tryk og hold + og - trykket straks herefter i fem sekunder.



Brug + eller - til at ændre indstillingen og tryk og hold derefter ⌚ trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

### 3. VARM OVEN

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

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

## DAGLIG BRUG

### 1. VÆLG EN FUNKTION

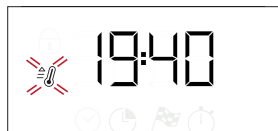
Drej *vælgeknappen* over på symbolet for den ønskede funktion, for at vælge den: Displayet vil tænde og der lyder et signal.



### 2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

#### MANUEL

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



Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgeknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknappen*. Funktionen starter ikke, hvis *termostatknappen* er på **0 / AUTO**-position. Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

#### HÆVNING

For at starte funktionen "Dejhævning" skal du dreje *termostatknappen* til dejhævningsposition (40 grader) og sætte funktionsknappen i over-/undervarmeposition; hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur, vil funktionen ikke starte.

Bemærk: Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

### 3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

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

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

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

Efter tilberedning og med inaktiveret funktion vil ikonet  muligvis stadig være synligt på displayet, selv efter at afkølingens blæser er stoppet, for at vise, at der er resterende varme i ovnrummet.

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

Opvarm ovnen til 250 °C i cirka en time. Ovnens skal være tom i dette tidsrum.

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

Bemærk: Tiden der går før ikonet slukker varierer, fordi den afhænger af en række faktorer såsom omgivelsestemperatur og den anvendte funktion. Produktet skal under alle omstændigheder betragtes som værende slukket, når *vælgeknappen* står på "0".

### 4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING

Du skal vælge en funktion, før du kan begynde at programmere tilberedningen.

#### VARIGHED

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



Anvend **+** eller **-** til at indstille den ønskede tilberedningstid og tryk herefter på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

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

#### PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/UDSKUDT START

Efter indstilling af en tilberedningstid kan funktionens start udskydes ved at programmere sluttiden: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Brug **+** eller **-** til at indstille det tidspunkt, du ønsker, at madlavningen skal slutte på, og tryk på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* til den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand indtil den starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Sluk for ovnen ved at dreje *vælgeknappen* over på positionen **0**, for at annullere indstillingen.

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

## ENDT TILBEREDNING

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



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

Bemærk: Hvis minuturet er aktiveret viser displayet "END" skiftevis med den tilbageværende tid.

## 5. INDSTILLING AF MINUTURET

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men lader dig bruge displayet som et minutur, enten under en aktiv funktion eller når ovnen er slukket.

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



Anvend **+** eller **-** til at indstille den ønskede tid og tryk på , for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Minuturet nulstilles ved at holde trykket indtil ikonet begynder at blinke; brug herefter **-** til at nulstille tiden til "00:00".

## 6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO

**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklisten. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyro-cyklisten (indtil rummet er blevet udluftet).**

Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningsscyklisten.

For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før Pyro-funktionen anvendes.

Undgå at aktivere pyrolysecyklisten hvis der er rester af kalksten.

Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Drej *vælgeknappen* og *termostatkappen* over på ikonet , for at aktivere den automatiske rengøringsfunktion. Funktionen aktiveres automatisk, lågen blokeres og lyset inde i ovnen slukker: Displayet viser skiftevis den tilbageværende tid og "Pyro".



Når cyklisten er fuldført, forbliver lågen blokeret indtil temperaturen inde i ovnen er faldet til et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter en pyrolysecyklus.

### BEMÆRK

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Placér ikke tunge genstande på lågen og brug ikke lågen som holdepunkt.



# TILBEREDNINGSTABEL

| OPSKRIFT                                             | FUNKTION                                                                            | FORVARMNING | TEMPERATUR (°C) | VARIGHED (Min) | NIVEAU OG TILBEHØR                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kager med hævemiddel                                 |    | Ja          | 170             | 30 - 50        | 2                                                                                                                                                                                    |
|                                                      |    | Ja          | 160             | 30 - 50        | 2                                                                                                                                                                                    |
|                                                      |    | Ja          | 160             | 40 - 60        | 4  1                                                                                              |
| Kager med fyld<br>(cheese cake, strudel, frugtterne) |    | Ja          | 160 - 200       | 35 - 90        | 2                                                                                                                                                                                    |
|                                                      |    | Ja          | 160 - 200       | 40 - 90        | 4  2                                                                                              |
| Småkager / Tarteletter                               |    | Ja          | 160             | 25 - 35        | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                      |    | Ja          | 160             | 25 - 35        | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                      |    | Ja          | 150             | 35 - 45        | 4  2                                                                                              |
| Vandbakkelse                                         |    | Ja          | 180 - 210       | 30 - 40        | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                      |    | Ja          | 180 - 200       | 35 - 45        | 4  2                                                                                              |
|                                                      |    | Ja          | 180 - 200       | 35 - 45        | 5  3  1        |
| Marengs                                              |    | Ja          | 90              | 150 - 200      | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                      |    | Ja          | 90              | 140 - 200      | 4  2                                                                                              |
|                                                      |    | Ja          | 90              | 140 - 200      | 5  3  1        |
| Pizza/Focaccia                                       |    | Ja          | 190 - 250       | 15 - 50        | 1 / 2                                                                                                                                                                                |
|                                                      |   | Ja          | 190 - 250       | 20 - 50        | 4  2                                                                                            |
| Frossen pizza                                        |  | Ja          | 250             | 10 - 20        | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                      |  | Ja          | 230-250         | 10 - 25        | 4  2                                                                                          |
| Salte kager<br>(grønsagstærte, quiche)               |  | Ja          | 180 - 200       | 40 - 55        | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                      |  | Ja          | 180 - 200       | 45 - 60        | 4  2                                                                                          |
|                                                      |  | Ja          | 180 - 200       | 45 - 60        | 5  3  1  |
| Vol-au-vents / butterdejssnitter                     |  | Ja          | 190 - 200       | 20 - 30        | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                      |  | Ja          | 180 - 190       | 20 - 40        | 4  2                                                                                          |
|                                                      |  | Ja          | 180 - 190       | 20 - 40        | 5  3  1  |
| Lasagne / pastaret i ovn /<br>cannelloni / postejer  |  | Ja          | 190 - 200       | 45 - 65        | 2                                                                                                                                                                                  |
| Lam / kalv / okse / kød 1 kg                         |  | Ja          | 190 - 200       | 80 - 110       | 3                                                                                                                                                                                  |
| Flæsketeg med svær 2 kg                              |  | Ja          | 180 - 190       | 110 - 150      | 3                                                                                                                                                                                  |
| Kylling / kanin / and 1 kg                           |  | Ja          | 200 - 230       | 50 - 100       | 2                                                                                                                                                                                  |
| Kalkun / gås 3 kg                                    |  | -           | 190 - 200       | 100 - 160      | 2                                                                                                                                                                                  |
| Ovnstegt fisk/ fisk i fad<br>(filet, hel)            |  | Ja          | 170 - 190       | 30 - 45        | 2                                                                                                                                                                                  |

| TILBEHØR |  Rist |  Bageform på risten |  Bradepande / Dryppebakke<br>eller bageform på risten |  Drypbakke / Bradepande |  Dryppebakke / Bradepande<br>med 200 ml vand |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| FUNCTIONS<br>(FUNKTIONER) |  Over/underv. |  Varmluft |  Pizza |  Grill |  Turbo grill |  Øko varmluft |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|

| OPSKRIFT                                                                     | FUNKTION                                                                          | FORVARMNING | TEMPERATUR (°C) | VARIGHED (Min) | NIVEAU OG TILBEHØR                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fyldte grøntsager<br>(tomater, Squash, aubergine)                            |  | Ja          | 180 - 200       | 50 - 70        | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
| Ristet brød                                                                  |  | 5'          | 250             | 2 - 6          | 5<br>                                                                                                                                                                                   |
| Fiskefiletter/skiver                                                         |  | -           | 230 - 250       | 15 - 30 *      | 4<br> 3<br>                                                                                          |
| Pølser / grillspyd /<br>spareribs / hakkebøf                                 |  | -           | 250             | 15 - 30 *      | 5<br> 4<br>                                                                                          |
| Stegt kylling 1-1,3 kg                                                       |  | Ja          | 200 - 220       | 55 - 70 **     | 2<br> 1<br>                                                                                          |
| Oksesteg rød 1 kg                                                            |  | Ja          | 200 - 210       | 35 - 50 **     | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
| Lammekølle/skank                                                             |  | Ja          | 200 - 210       | 60 - 90 **     | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
| Steg kartofler                                                               |  | Ja          | 200 - 210       | 35 - 55        | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
| Grønsagsgratin                                                               |  | -           | 200 - 210       | 25 - 55        | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
| Kød og kartofler                                                             |  | Ja          | 190 - 200       | 45 - 100 ***   | 4<br> 1<br>                                                                                          |
| Fisk og grøntsager                                                           |  | Ja          | 180             | 30 - 50 ***    | 4<br> 2<br>                                                                                          |
| Lasagne og kød                                                               |  | Ja          | 200             | 50 - 100 ***   | 4<br> 1<br>                                                                                          |
| Fuldt måltid: frugttærte (niveau 5) /<br>lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1) |  | Ja          | 180 - 190       | 40 - 120 ***   | 5<br> 3<br> 1<br> |
| Spidstegt kød / farserede stegte<br>stykker                                  |  | -           | 170 - 180       | 100 - 150      | 3<br>                                                                                                                                                                                   |

\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

\*\* Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

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

|                           |                                                                                                     |                                                                                                           |                                                                                                                                             |                                                                                                                 |                                                                                                                                      |                                                                                                       |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TILBEHØR                  | <br>Rist         | <br>Bageform på risten | <br>Bradepande / Dryppebakke<br>eller bageform på risten | <br>Drypbakke / Bradepande | <br>Dryppebakke / Bradepande<br>med 200 ml vand |                                                                                                       |
| FUNCTIONS<br>(FUNKTIONER) | <br>Over/underv. | <br>Varmluft           | <br>Pizza                                                | <br>Grill                   | <br>Turbo grill                                 | <br>Øko varmluft |

# 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 klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.

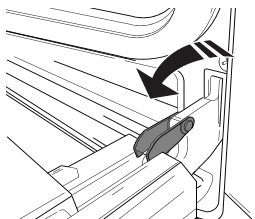
Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

## INDVENDIGE OVERFLADER

• Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

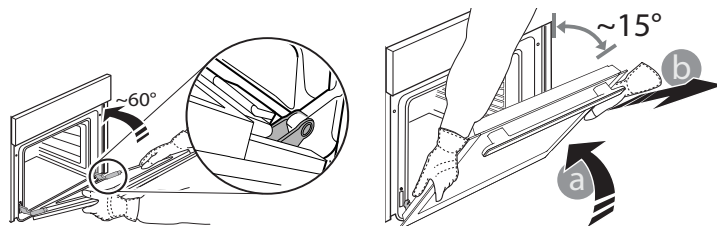
**1.** For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



**2.** Luk lågen så meget som muligt.

Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget.

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



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

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

**4.** Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

**5.** Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin..

## 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.

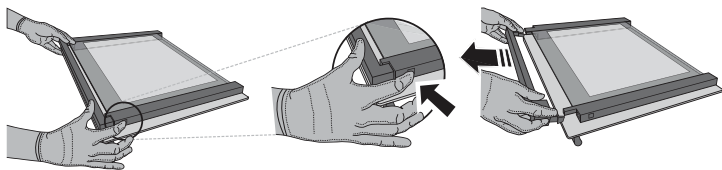
Bemærk: Brug 25 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer.

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009).

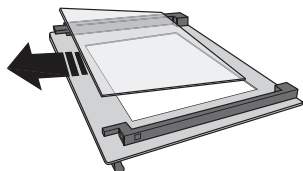
Pærerne kan købes hos serviceafdelingen. - Håndter ikke pærerne med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## RENGØRING AF LÅGENS GLAS

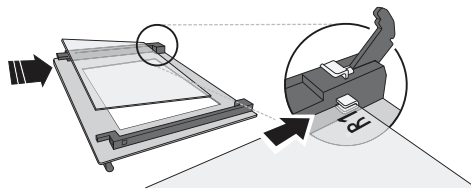
1. Når lågen er demonteret og ligger på en blød overflade med håndtaget vendt nedad, skal du trykke samtidigt på de to låseklemmer og fjerne den øvre kant af lågen ved at trække den mod dig selv.



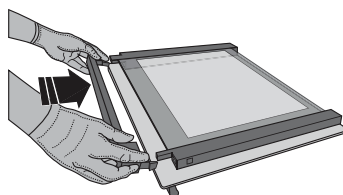
2. Løft den indre rude med begge hænder, tag den af og læg den på en blød overflade, før den rengøres.



3. Genmonter den mellemste rude (afmærket med "1R") før du genmonterer den inderste rude: Sørg for at mærket "R" er synligt i det venstre hjørne, for at placere glaseruderne korrekt. Sæt først den lange side af ruden med mærket "R" i støttesæderne og skub den så i position. Gentag denne procedure med begge glaseruderne.



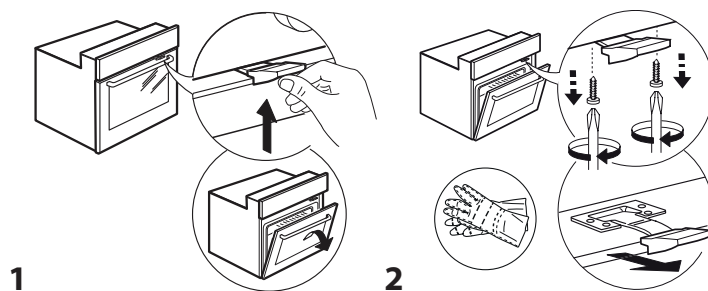
4. Genmonter den øvre kant: Et klik vil angive den korrekte placering. Sørg for at forseglingen er sikker, før lågen genmonteres.



## LÅGENS LÅSEANORDNING\*

Når lågelåsen er monteret, skal lågen lukkes manuelt. Åbning af lågen med låseanordning (se Fig. 1).

Lågens sikkerhedsanordning kan fjernes ved at følge nedenstående tegninger (se Fig. 2).



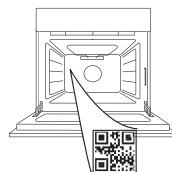
## FEJLFINDING

| PROBLEM                                                                             | MULIG ÅRSAG                               | LØSNING                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen fungerer ikke.                                                                | Ingen strøm.<br>Afbrydelse fra lysnettet. | Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten.<br>Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet. |
| Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.                  | Fejl i ovn.                               | Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".                                                               |
| På displayet vises meddelelsen "Hot" (Varm) og den valgte funktion vil ikke starte. | For høj temperatur.                       | Lad ovnen køle af, før funktionen aktiveres.<br>Vælg en anden funktion.                                                                                  |
| Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.                      | Andet indstillet sprog.                   | Kontakt dit nærmeste kundeservicecenter.                                                                                                                 |

\* Kun disponibel på visse modeller

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **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.



**Bauknecht**



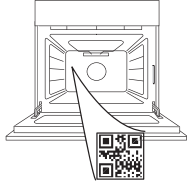
400020009418



**KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN**

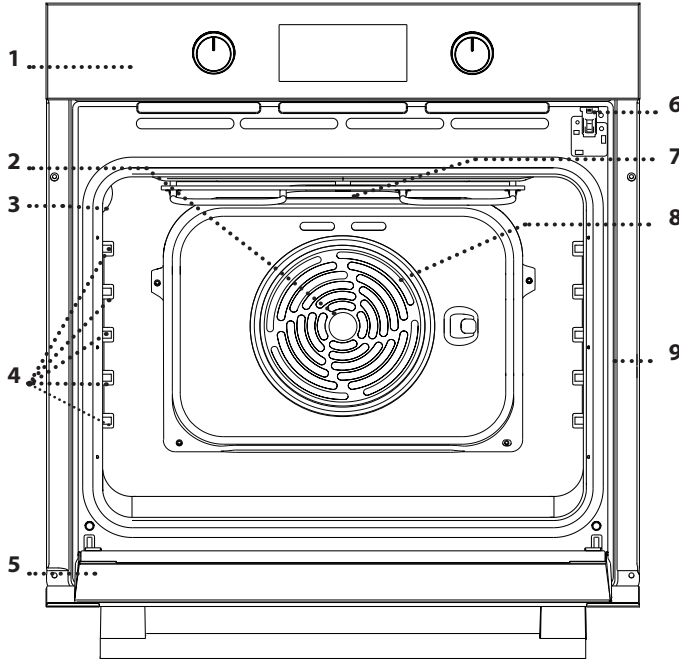
Jotta voisimme avustaa parhaalla mahdollisella tavalla, rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

**SKANNAA LAITTEESSASI  
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI  
LISÄTIETOJA.**



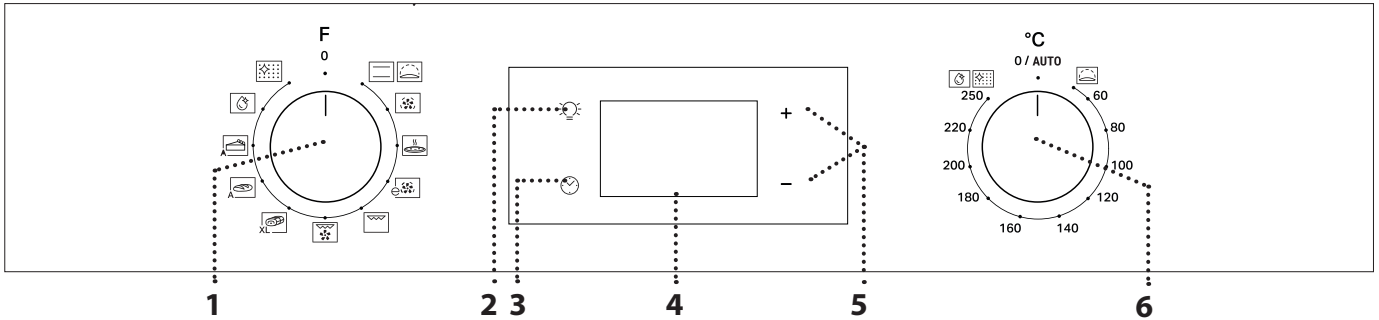
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Lamppu
4. Hyllykköohjaimet (taso on ilmoitettu uunin sisäseinällä)
5. Luukku
6. Luukun lukitus (lukitsee luukun automaattisen puhdistuksen ollessa käynnissä sekä sen jälkeen)
7. Ylempi lämmitysvastus/grilli
8. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
9. Arvokilpi (älä poista)

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. Asentoon 0 kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

### 2. VALO

Kun uuni on päällä, uuniosaston lamppu sytytetään tai sammutetaan painamalla ☼.

### 3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tarvitaan kypsennysaikojen, viivästetyn käynnistysajan ja ajastimen asettamiseen. Kun uuni ei ole päällä, näyttää ajan.

### 4. NÄYTTÖ

### 5. SÄÄTÖPAINIKKEET

Käytetään kypsennysajan asetusten muuttamiseen.

### 6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

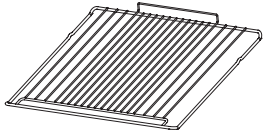
Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja asettaessa.

Huomaa: Valitsimen tyyppi saattaa vaihdella mallityypistä riippuen. Jos nuppeja käytetään painamalla ne alas, nuppi vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.



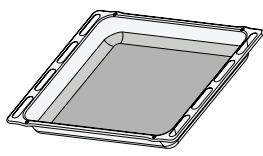
# VARUSTEET

## RITILÄ



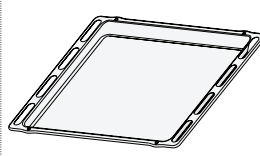
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

## UUNIPANNU \*



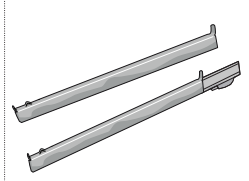
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

## LEIVINPELTI \*



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

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

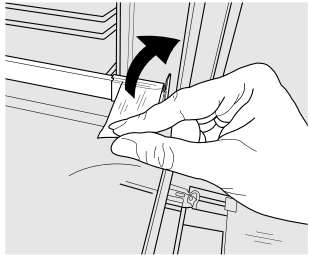
Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

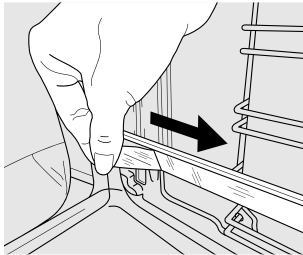
Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

## LIUKUHYLLYT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.



[a]



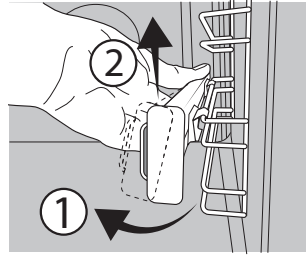
[b]

### LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

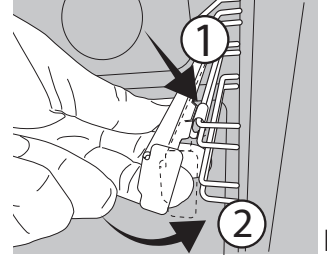
Vedä liukukiskon alaosa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

### LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukukiskojen alaosa hyllykköohjaimia vasten, kunnes alakoukut naksahtavat (2).



[c]



[d]

### HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseäsi kohden tuen ja kahden sisätapin irrottamiseksi sijoiltaan.
2. Hyllykköohjaimet asetetaan takaisin paikalleen asettamalla ne uunitilan lähelle ja laittamalla ensin kaksi tappia paikoilleen. Seuraavaksi ulkopuolinen osa sijoitetaan lähelle sille tarkoitettua tilaa, tuki asetetaan paikalleen, ja painetaan tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta hyllykköohjain tulee tukevasti paikalleen.

# TOIMINNOT

## PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.

## RISING (KOHOTUS)

Helpottaa makeiden tai suolaisten taikinoiden kohottamista. Toiminto aktivoidaan kääntämällä *lämpötilan valitsin* kuvakkeen kohdalle.

## FORCED AIR (KIERTOILMA)

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

## PIZZA (PITSA)

Erityyppisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen paistaminen. Vinkkinä kerrotaan, että leivinpeltien paikkoja on hyvä vaihtaa kypsennyksen puolivälissä.

## ECO FORCED AIR (ECO-KIERTOILMA)

Suurikokoisten liharuokien ja täytettyjen paistien kypsentyminen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla.

Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy sammuneena kypsennyksen aikana, mutta se voidaan sytyttää uudelleen painamalla ☼.

## GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Lihaa grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle rutilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.

## TURBOGRILLI

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle rutilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.

## MAXI COOKING

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

## BREAD AUTO (LEIPÄ AUTO)

Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan leipää varten. Noudata reseptiä tarkoin, jotta saisit parhaat tulokset. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Lämpötilan valitsimen on jäätävä asentoon 0 / AUTO sillä, toiminto asettaa lämpötilan automaattisesti.

## PASTRY AUTO (KAKUT AUTO)

Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan kakkuja varten. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Lämpötilan valitsimen on jäätävä asentoon 0 / AUTO sillä, toiminto asettaa lämpötilan automaattisesti.

## FLEXI CLEAN PACK (FLEXI -PUHDISTUSPAKKAUS)

### SMARTCLEAN-PUHDISTUSTOIMINTO

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. "Smart Clean" -puhdistustoiminto käynnistetään kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten valintanuppi ja lämpötilan valitsin kuvakkeen ☼ kohdalle. On parasta käyttää toimintoa 35 minuutin ajan. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistuksen aikana saavutettua lämpötilaa.

### AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYRO

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Toiminto käynnistetään siirtämällä lämpötilan valitsin kohtaan ☼. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua todellista lämpötilaa.

# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

## 1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

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



Aseta tunnit +- tai —painikkeella ja vahvasta painamalla ☼. Kaksi minuutetta tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit +- tai —painikkeella ja vahvasta painamalla ☼.

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

## 2. ASETA VIRRANKULUTUS

Oletusasetuksena uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 3 kW:n teholla (Hi). Jos uunia käytetään kotitaloudessa, jossa sähköverkon teho on alle 2,9 kW (Lo), on asetuksia muutettava. Kyseiseen valikon vaihtokohtaan päästään kääntämällä *valintanuppi* asentoon ☐, ja sitten takaisin asentoon 0. Paina ja pidä painettuna + ja — viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Vaihda asetus +- tai —painikkeesta ja vahvasta sitten painamalla ☼ ja pitämällä painettuna vähintään kahden sekunnin ajan.

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

Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

## PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### 1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

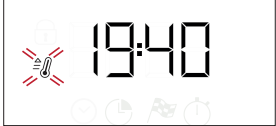
Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.



### 2. AKTIVOI TOIMINTO

#### MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään asettamalla haluamasi lämpötila *lämpötilan valitsinta* kääntäen.



Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä valintanuppia tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta. Toiminto ei käynnisty jos lämpötilan valitsin on asennossa **0 / AUTO**. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

#### KOHOTUS

”Kohotus”-toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* Kohotus-asentoon (40 astetta) ja laittamalla toimintojen valitsin kohtaan Perinteinen; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan, toiminto ei käynnisty.

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

### 3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

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

Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake  näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: laita nyt ruoka sisälle ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto ei ole enää käynnissä, kuvake  saattaa näkyä edelleen näytöllä sittenkin, kun jäähdytyspuhallin on sammunut; tämä tarkoittaa, että uunissa on jälkilämpöä.

Huomaa: Aika, jonka jälkeen kuvake sammuu, vaihtelee, sillä se riippuu useista eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa, tuotetta voidaan pitää sammuneena kun valintanupin osoitin on kohdassa ”0”.

### 4. KYPSENNYKSEN OHJELMOINTI

Ennen kypsennyksen ohjelmoinnin aloittamista on valittava toiminto.

#### KESTO

Pidä painettuna  kunnes -kuvake ja ”00:00” alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi kypsennysaika käyttämällä **+** tai **—** ja vahvista sitten painamalla . Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomaa: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla  kunnes -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon ”00:00” käyttäen **—**-painiketta. Tähän kypsennysaika kuuluu esilämmitysvaihe.

#### KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOINTI

Kun kypsennysaika on asetettu, toiminnon käynnistymistä voidaan viivyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina  kunnes kuvake  ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta kypsennyksen päättymisaika painamalla **+** tai **—** ja vahvista painamalla . Toiminto aktivoidaan kääntämällä *termostaatin nuppi* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto pysyy taukotilassa, kunnes se käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Asetuksen peruuttamista varten uuni on sammutettava kääntämällä *valintanuppi* asentoon **0**.

Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



Valitse jokin eri toiminto kääntämällä *valintanuppia* tai sammuta uuni kääntämällä nuppi kohtaan 0.

Huomaa: Jos ajastin on päällä, näytössä näkyy "END" vuorotellen jäljelläolevan ajan kanssa.

## 5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä vaihtoehto ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä, mutta sen ansiosta voit käyttää näyttöä ajastimena, joko jonkin toiminnon ollessa päällä tai uunin ollessa sammuneena.

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



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

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä painettuna kunnes kuvake alkaa vilkkua, aseta sitten aika takaisin arvoon "00:00" **-**-painikkeella.

## 6. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO - PYRO

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 itsepuhdistusjakson ajaksi.

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.

Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia.

Suosittelomme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Automaattinen puhdistustoiminto aktivoidaan kääntämällä *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* -kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin valo sammuu: näytöllä näkyy jäljellä oleva aika vuorotellen tekstin "Pyro" kanssa.



Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta Pyro-jakson aikana sekä sen jälkeen.

## HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.

# KYPSENNYSTAULUKKO

| RESEPTI                                                       | TOIMINTO | ESILÄMMI-TYS | LÄMPÖTILA (°C) | KESTO (min) | TASO JA VARUSTEET |
|---------------------------------------------------------------|----------|--------------|----------------|-------------|-------------------|
| Nostatetut kakut                                              |          | Kyllä        | 170            | 30 – 50     | 2                 |
|                                                               |          | Kyllä        | 160            | 30 – 50     | 2                 |
|                                                               |          | Kyllä        | 160            | 40 – 60     | 4  1              |
| Täytetyt kakut<br>(juustokakku, struudeli,<br>hedelmäpiiras)  |          | Kyllä        | 160 – 200      | 35 - 90     | 2                 |
|                                                               |          | Kyllä        | 160 – 200      | 40 - 90     | 4  2              |
| Pikkuleivät / tarteletit                                      |          | Kyllä        | 160            | 25 - 35     | 3                 |
|                                                               |          | Kyllä        | 160            | 25 - 35     | 3                 |
|                                                               |          | Kyllä        | 150            | 35 – 45     | 4  2              |
| Tuulihatut                                                    |          | Kyllä        | 180 - 210      | 30 – 40     | 3                 |
|                                                               |          | Kyllä        | 180 – 200      | 35 – 45     | 4  2              |
|                                                               |          | Kyllä        | 180 – 200      | 35 – 45     | 5  3  1           |
| Marengit                                                      |          | Kyllä        | 90             | 150 - 200   | 3                 |
|                                                               |          | Kyllä        | 90             | 140 - 200   | 4  2              |
|                                                               |          | Kyllä        | 90             | 140 - 200   | 5  3  1           |
| Pizza/Focaccia                                                |          | Kyllä        | 190 - 250      | 15 - 50     | 1 / 2             |
|                                                               |          | Kyllä        | 190 - 250      | 20 - 50     | 4  2              |
| Pakastepitsa                                                  |          | Kyllä        | 250            | 10 – 20     | 3                 |
|                                                               |          | Kyllä        | 230-250        | 10 - 25     | 4  2              |
| Suolaiset leivonnaiset<br>(vihannespiirakka, quiche-piirakka) |          | Kyllä        | 180 – 200      | 40 – 55     | 3                 |
|                                                               |          | Kyllä        | 180 – 200      | 45 - 60     | 4  2              |
|                                                               |          | Kyllä        | 180 – 200      | 45 - 60     | 5  3  1           |
| Vannikkeet / voitaikinapasteijat                              |          | Kyllä        | 190 – 200      | 20 – 30     | 3                 |
|                                                               |          | Kyllä        | 180 – 190      | 20 - 40     | 4  2              |
|                                                               |          | Kyllä        | 180 – 190      | 20 - 40     | 5  3  1           |
| Lasagne / uunipasta /<br>cannelloni / laatikot                |          | Kyllä        | 190 – 200      | 45 - 65     | 2                 |
| Lammas / vasikka / nauta / liha 1 kg                          |          | Kyllä        | 190 – 200      | 80 - 110    | 3                 |
| Roast pork with crackling<br>(Rapeakuorinen sianpaisti) 2 kg  |          | Kyllä        | 180 – 190      | 110 - 150   | 3                 |
| Broileri / jänis / ankka 1 kg                                 |          | Kyllä        | 200 - 230      | 50 - 100    | 2                 |
| Kalkkuna / hanhi 3 kg                                         |          | –            | 190 – 200      | 100 - 160   | 2                 |

| VARUSTEET | <br>Ritilä      | <br>Leivinstia ritilällä | <br>Leivinpelti/uunipannu tai<br>leivontavuoka ritilän päällä | <br>Uunipannu / uunivuoka | <br>Uunipannu / leivinpelti ja<br>200 ml vettä |                                                                                                            |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOIMINNOT | <br>Perinteinen | <br>Kiertoilma           | <br>Pizza                                                     | <br>Grilli                  | <br>Turbogrilli                                | <br>Säästö Kiertoilma |



| RESEPTI                                                                            | TOIMINTO                                                                          | ESILÄMMI-<br>TYS | LÄMPÖTILA (°C) | KESTO (min)  | TASO JA VARUSTEET                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uunissa / foliossa paistettu kala<br>(filee, kokonainen)                           |  | Kyllä            | 170 - 190      | 30 - 45      | 2                                                                                                                                                                              |
| Täytetyt kasvikset<br>(tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)                        |  | Kyllä            | 180 - 200      | 50 - 70      | 3                                                                                                                                                                              |
| Paahdettu leipä                                                                    |  | 5'               | 250            | 2 - 6        | 5                                                                                                                                                                              |
| Kalafileet/palat                                                                   |  | –                | 230 - 250      | 15 - 30 *    | 4  3                                                                                        |
| Makkarat / lihavartaat /<br>grillikylki / jauhelihapihvit                          |  | –                | 250            | 15 - 30 *    | 5  4                                                                                        |
| Paahdettu kana 1–1,3 kg                                                            |  | Kyllä            | 200 - 220      | 55 - 70 **   | 2  1                                                                                        |
| Raaka paahtopaisti 1 kg                                                            |  | Kyllä            | 200 - 210      | 35 - 50 **   | 3                                                                                                                                                                              |
| Karitsan koipi / potka                                                             |  | Kyllä            | 200 - 210      | 60 - 90 **   | 3                                                                                                                                                                              |
| Paistetut perunat                                                                  |  | Kyllä            | 200 - 210      | 35 - 55      | 2                                                                                                                                                                              |
| Vihannesgratiini                                                                   |  | –                | 200 - 210      | 25 - 55      | 3                                                                                                                                                                              |
| Liha ja perunat                                                                    |  | Kyllä            | 190 - 200      | 45 - 100 *** | 4  1                                                                                        |
| Kala ja vihannekset                                                                |  | Kyllä            | 180            | 30 - 50 ***  | 4  2                                                                                        |
| Lasagne ja liha                                                                    |  | Kyllä            | 200            | 50 - 100 *** | 4  1                                                                                        |
| Kokonainen ateria: hedelmätorttu<br>(taso 5) /<br>lasagne (taso 3) / liha (taso 1) |  | Kyllä            | 180 - 190      | 40 - 120 *** | 5  3  1  |
| Paisti / täytetty paisti                                                           |  | –                | 170 - 180      | 100 - 150    | 3                                                                                                                                                                              |

\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

\*\* Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

\*\*\* Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

| VARUSTEET |  Rutilä |  Leivinastia rutilällä |  Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka rutilän päällä |  Uunipannu / uunivuoka |  Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| TOIMINNOT |  Perinteinen |  Kiertoilma |  Pizza |  Grilli |  Turbogrilli |  Säästö Kiertoilma |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# 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.

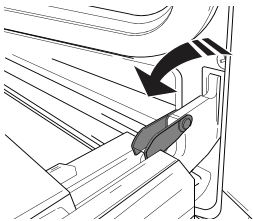
Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

## SISÄPINNAT

Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

## LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

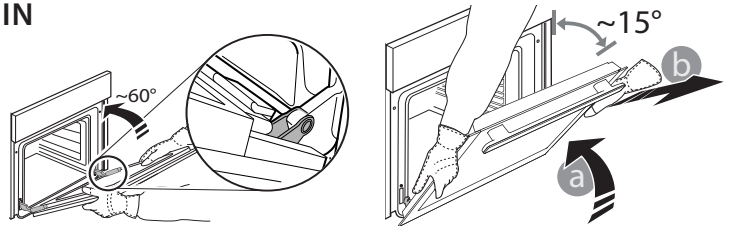
1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista.

Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.

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

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: varmista, että laskit ne kokonaan.

5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

## LAMPUN VAIHTO

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.

2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.

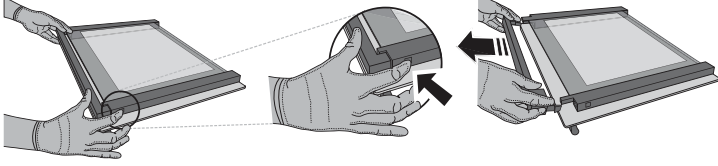
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä 25 W/230 V G9 -tyyppisiä, T300 °C halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009).

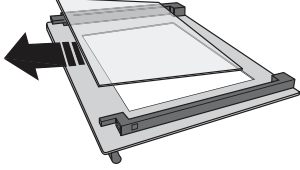
Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin lampun suojus on asetettu takaisin paikalleen.

## LUUKUN LASIN PUHDISTAMINEN

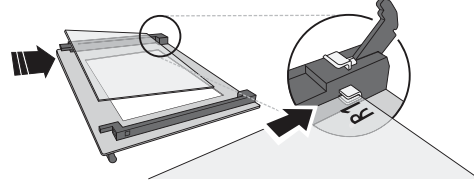
1. Kun olet irrottanut luukun ja asettanut sen pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kumpaakin pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



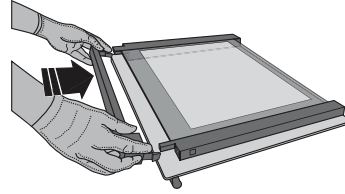
2. Nosta sisälasia pitäen siitä tukevasti kiinni molemmiin käsiin, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen sen puhdistamista.



3. Asenna välipaneeli (jossa on merkintä "1R") takaisin ennen sisäpaneelin asentamista paikalleen. Lasipaneelit on sijoitettu oikein, jos vasemmanpuoleisesta kulmasta näkyy "R"-merkintä. Aseta ensin "R"-merkityn lasin pitkä sivu kannattimiin ja laske se sitten paikalleen. Toista tämä kummallekin lasipaneelille.



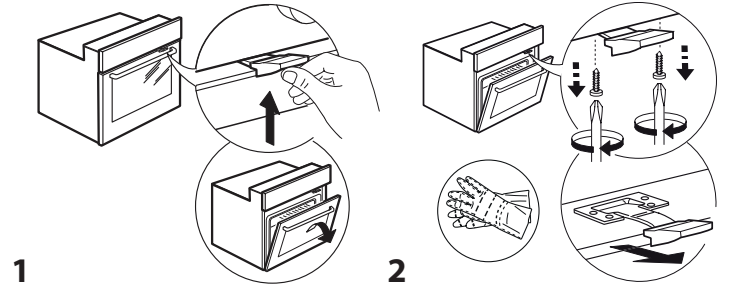
4. Asenna yläreuna takaisin paikalleen. Naksahdus tarkoittaa, että se on tullut oikeaan asentoon. Varmista, että tiiviste on kunnossa ennen luukun asettamista paikalleen.



## LUUKUN LUKITSIN\*

Kun luukun lukitsin on asennettuna, luukku on suljettava manuaalisesti. Luukun lukitsimella varustetun luukun avaaminen (ks. kuva 1).

Luukun turvalukko voidaan irrottaa tekemällä kuvasarjan mukaiset toimenpiteet (ks. kuva 2).



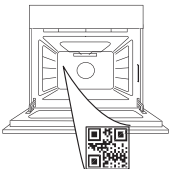
## VIANMÄÄRITYS

| ONGELMA                                                       | MAHDOLLINEN SYY                                   | RATKAISU                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uuni ei toimi.                                                | Virtakatko.<br>Laite on irrotettu verkkovirrasta. | Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkösyöttöön.<br>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.                                        |
| Näytöllä näkyy viesti "Hot" ja valittu toiminto ei käynnisty. | Liian korkea lämpötila.                           | Anna uunin jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä. Valitse eri toiminto.                                                            |
| Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.  | Toinen kieli asetettu.                            | Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.                                                                             |

\* Saatavana vain eräissä malleissa

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

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



**Bauknecht**

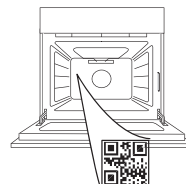


400020009418

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

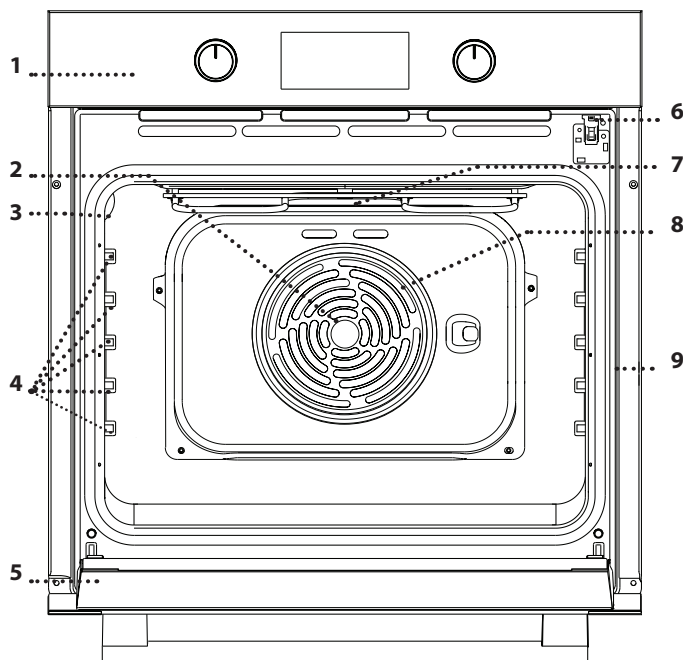
For å motta komplett assistanse må du registrere produktet ditt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

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



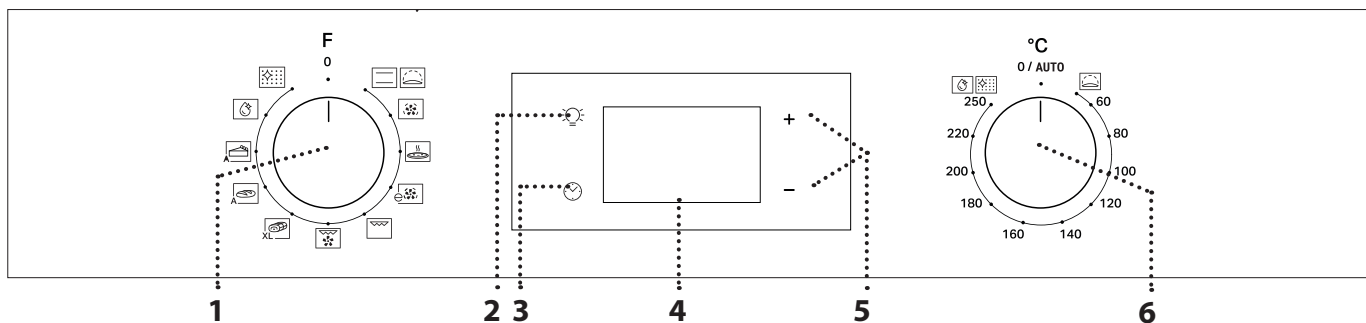
**Før du bruker apparatet må du lese  
sikkerhetsanvisningene nøye.**

## PRODUKTBeskrivelse



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lampe
4. Glideskinner (nivået er angitt på siden i ovnsrommet)
5. Dør
6. Dørlås (blokkerer døren når automatisk renhold pågår etter etterpåk)
7. Øverste varmeelement/grill
8. Rundt varmeelement (ikke synlig)
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)

## BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

**1. BRYTER FOR VALG**

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

**2. LYS**

Når ovnen slår seg på, trykk ☼ for å slå ovnsrommets lampe på og av.

**3. INNSTILLING AV TID**

For å få tilgang til innstillingene av steketid, utsatt start og timer. For å vise tiden når ovnen er avslått.

**4. DISPLAY****5. JUSTERINGSKNAPPER**

For å endre steketidens innstillinger.

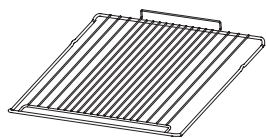
**6. TERMOSTATBRYTER**

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer manuelle funksjoner.

Vennligst merk deg: Type knotter kan variere avhengig av modelltype. Dersom knottene aktiveres ved at det trykkes på de, trykk ned sentralt på knotten for å frigjøre den.

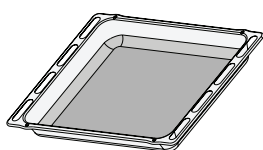
# TILBEHØR

## RIST



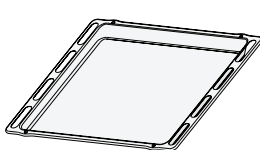
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

## LANGPANNE \*



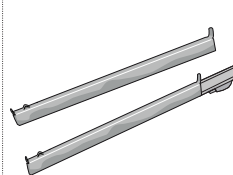
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

## 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.

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

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

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

## SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

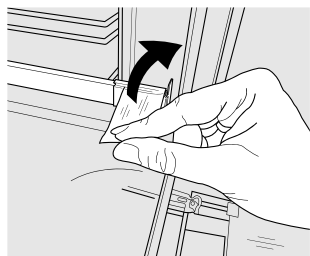
Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig.

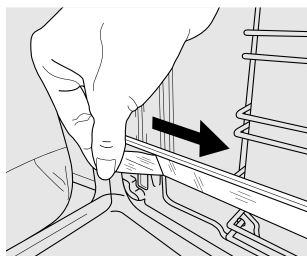
Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene.

## GLIDESKINNER OG HYLLENES SPOR

Før du tar i bruk ovnen, fjern den beskyttende tapen [a] og fjern deretter den beskyttende folien [b] fra glideskinnene.



[a]



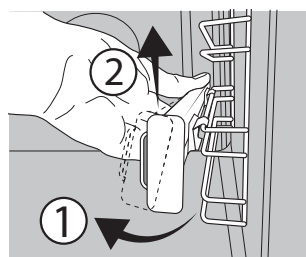
[b]

### FJERNING AV GLIDESKINNENE [c]

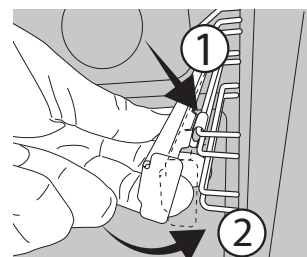
Trekk i den nedre delen av glideskinnen for å koble fra de nedre krokene (1) og trekk glideskinnene oppover, for å fjerne dem fra de øvre krokene (2).

### NY MONTERING AV GLIDESKINNENE [d]

Fest de øvre krokene i hyllenes spor (1) trykk deretter den nedre delen av glideskinnene mot hyllenes spor, til de nedre krokene hektes på plass ved et klikk (2).



[c]



[d]

### FJERNING OG INSTALLASJON AV GLIDESKINNENE

1. For å fjerne hyllenes spor, ta godt tak i den utvendige delen av skinnen, og dra den mot deg for å ta ut støtten og de to interne stiftene fra feste.
2. For å plassere hyllenes spor tilbake på plass, plasser de nær hulrommet og sett de to stiftene inn i de tilhørende festene. Plasser deretter den eksterne delen nær festet, sett inn støtten, og trykk bestemt mot veggen i ovnsrommet for å sikre at hyllens spor er godt festet.



## FUNKSJONER



### TRADISJONELL STEKING

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



### HEVING

For å hjelpe søt eller salt gjærdeig å heve effektivt. Vri *termostatbryteren* til ikonet for å aktivere denne funksjonen.



### 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.



### PIZZA

For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god ide og bytte posisjonen til bakebrettene halvveis under steking.



### ØKO VARMLUFT

For tilberedning av steker og fylte stykker på én enkel rist. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon.

Når denne ECO-funksjonen er i bruk, vil lyset være slukket mens steking pågår, men det kan slås på igjen ved å trykke .



### GRILL

Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød.

Når du griller kjøtt, anbefaler vi å bruke en dryppanne for å samle opp sjen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.



### TURBOGRILL

For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler at du bruker en dryppanne for å samle opp sjen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.



### MAXI COOKING

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



### BRØD AUTO

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for brød. Følg nøye oppskriften for å oppnå best mulig resultat. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt. Termostatknotten må bli værende i 0 / AUTO posisjon siden temperaturen stilles automatisk inn av funksjonen.



### KAKER AUTO

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for kaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt. Termostatknotten må bli værende i 0 / AUTO posisjon siden temperaturen stilles automatisk inn av funksjonen.

## FLEXI CLEAN PACK



### SMARTCLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For å aktivere funksjonen for rengjøring "Smart Clean" hell 100 -120ml drikkevann i ovnsbunnen, vri deretter på knotten for valg og termostatknotten til  ikonet. Det er best å bruke funksjonen i 35'. Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen.



### AUTOMATISK RENHOLD - PYRO

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. For å aktivere denne funksjonen flytt termostatbryteren til . Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med den virkelige temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen.

## FØRSTEGANGS BRUK

### 1. INNSTILLING AV TID

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



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

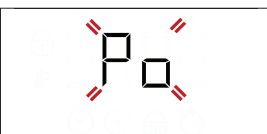
Vennligst merk deg: Når  ikonet blinker, for eksempel etter lengre strømbrydd, må du stille inn tiden på nytt.

### 2. STILL INN STRØMFORBRUKET

Som default er ovnen programmert til å fungere med en effekt høyere enn 3 kW (Hi). For å bruke ovnen med en effekt som er kompatibel med en strømforsyning i husholdningen på mindre enn 2,9 kW (Lo), må du endre innstillingene.

For å gå til endre meny, vri *valgbyteren* til , vri den deretter tilbake til 0.

Trykk og hold nede **+** og **-** i fem sekunder umiddelbart etter.



Bruk **+** eller **-** for å endre innstillingen, trykk deretter og hold  i minst to sekund for å bekrefte.

### 3. 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 beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm ovnen til 250 °C i omtrent én time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

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

## DAGLIG BRUK

### 1. VELG EN FUNKSJON

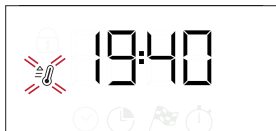
For å velge en funksjon, vri *valgbryteren* til symbolet for funksjonen du ønsker: display vil tennes og du vil høre et akustisk signal.



### 2. AKTIVER EN FUNKSJON

#### MANUELL

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



Vennligst merk deg: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri knotten for valg eller regulere temperaturen ved å vri på termostatbryteren. Funksjonen vil ikke starte dersom termostatbryteren vil være i **0 / AUTO** posisjon. Du kan stille inn steketid, tiden for stekings slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.

#### HEVING

For å starte funksjonen "Heving" vri *termostatbryteren* til posisjonen for heving (40 grader) og still funksjonsbryteren på posisjonen Tradisjonell; dersom ovnen er stilt inn på en annen temperatur, vil ikke funksjonen starte.

Vennligst merk deg: Du kan stille inn steketid, tiden for stekings slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.

### 3. FORVARMING OG GJENVÆRENDE VARME

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

På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet  på display indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur: på dette punktet, sett inn maten og fortsett steking.

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

Etter tilberedningen og når funksjonen er deaktivert, vil ikonet  fortsatt kunne være synlig på display selv etter at viften for nedkjøling har slått seg av for å indikere at det er gjenværende varme i ovnsrommet.

Vennligst merk deg: Hvor lang tid det tar før ikonet slukket varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperatur og funksjonen som er brukt. Uansett, bør produktet betraktes som avslått når bryteren står på "0".

### 4. PROGRAMMERING AV TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du starter og programmere tilberedningen.

#### VARIGHET

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



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

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

#### PROGRAMMERING AV STEKETIDENS SLUTT/ UTSATT START

Etter at en steketid er stilt inn, kan start av funksjonen utsettes ved å programmere tiden for avsluttet steking: trykk  helt til  ikonet og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.



Bruk **+** eller **—** for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avsluttes og trykk  for å bekrefte. Aktiver funksjonen ved å vri *termostatknotten* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil forbli værende i pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har stilt inn.

Vennligst merk deg: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri på *valgbryteren* til **0** posisjonen.

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

## ENDT STEKING

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



Vri *valgflyteren* for å velge en annen funksjon eller til 0 for å slå av ovnen.

Vennligst merk deg: Dersom timer er aktiv, vil display vise "END" vekselvis med tiden som gjenstår.

## 5. INNSTILLING AV TIMER

Denne opsjonen avbryter ikke et stekeprogram men tillater deg å bruke display som en timer, enten mens en funksjon er aktiv eller når ovnen er slått av.

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



Bruk **+** eller **-** for å stille inn tiden du ønsker og trykk for å bekrefte. Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Anmerkninger: For å slette timer, hold nede helt til ikonet begynner å blinke, bruk deretter **-** for nullstille tiden til "00:00".

## 6. AUTOMATISK RENHOLDSFUNKSJON - PYRO

**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).**

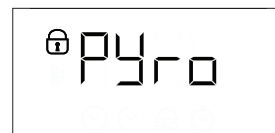
Fjern alt tilbehør - inkludert hyllenes spor - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.

For optimale renseresultat, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes.

Unngå å aktivere pyro-syklusen for rensing dersom det er kalkrester til stede.

Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

For å aktivere den automatiske rensefunksjonen, vri *valgflyteren* og *termostatbryteren* til ikonet. Funksjonen aktiveres automatisk, døren er lukket og lyset inne i ovnen er slukket: Display vil vise hvor lang tid som gjenstår, vekselvis med "Pyro".



Når syklusen er fullført, vil døren være låst helt til temperaturen inne i ovnen er redusert til et sikkert nivå. Luft godt ut i rommet mens Pyro-syklusen pågår og når den er avsluttet.

### ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Plasser ikke tunge gjenstander på døren og ikke hold deg fast i den.

# TILBEREDNINGSTABELL

| OPPSKRIFT                                        | FUNKSJON | FORVARM | TEMPERATUR (°C) | VARIGHET (Min) | NIVÅ OG TILBEHØR |
|--------------------------------------------------|----------|---------|-----------------|----------------|------------------|
| Gjærkaker                                        |          | Ja      | 170             | 30 – 50        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 160             | 30 – 50        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 160             | 40 – 60        |                  |
| Kake med fyll<br>(ostekake, strudel, fruktterte) |          | Ja      | 160 – 200       | 35 - 90        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 160 – 200       | 40 - 90        |                  |
| Kjeks/småkaker                                   |          | Ja      | 160             | 25 - 35        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 160             | 25 - 35        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 150             | 35 – 45        |                  |
| Choux buns (Vannbakkels)                         |          | Ja      | 180 - 210       | 30 – 40        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 180 – 200       | 35 – 45        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 180 – 200       | 35 – 45        |                  |
| Marengs                                          |          | Ja      | 90              | 150 - 200      |                  |
|                                                  |          | Ja      | 90              | 140 - 200      |                  |
|                                                  |          | Ja      | 90              | 140 - 200      |                  |
| Pizza/focaccia                                   |          | Ja      | 190 - 250       | 15 - 50        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 190 - 250       | 20 - 50        |                  |
| Frossen pizza                                    |          | Ja      | 250             | 10 – 20        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 230-250         | 10 - 25        |                  |
| Middagspaier<br>(grønnsakspai, quiche)           |          | Ja      | 180 – 200       | 40 – 55        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 180 – 200       | 45 - 60        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 180 – 200       | 45 - 60        |                  |
| Vols-au-vents / småkaker av<br>butterdeig        |          | Ja      | 190 - 200       | 20 – 30        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 180 – 190       | 20 – 40        |                  |
|                                                  |          | Ja      | 180 – 190       | 20 – 40        |                  |
| Lasagne / ovnsbakt pasta /<br>cannelloni / flan  |          | Ja      | 190 - 200       | 45 - 65        |                  |
| Lam / kalv / storfekjøtt / 1 kg                  |          | Ja      | 190 - 200       | 80 - 110       |                  |
| Stekt svinekjøtt med svor 2 kg                   |          | Ja      | 180 – 190       | 110 - 150      |                  |
| Kylling /kanin /and 1 kg                         |          | Ja      | 200 - 230       | 50 - 100       |                  |
| Kalkun /gås 3 kg                                 |          | -       | 190 - 200       | 100 - 160      |                  |
| Ovnsbakt fisk / en papillote<br>(fileter, hel)   |          | Ja      | 170 - 190       | 30 - 45        |                  |

| TILBEHØR | Rist | Ildfast form på risten | Bakebrett/dryppbrett eller<br>bakeform på rist | langpanne/bakebrett | Langpanne / Bakebrett med<br>200 ml vann |
|----------|------|------------------------|------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------|
|----------|------|------------------------|------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------|

| FUNKSJONER | Tradisjonell steking | Varmluft | Pizza | Grill | Turbogrill | Øko varmluft |
|------------|----------------------|----------|-------|-------|------------|--------------|
|------------|----------------------|----------|-------|-------|------------|--------------|

| OPPSKRIFT                                                                | FUNKSJON | FORVARM | TEMPERATUR (°C) | VARIGHET (Min) | NIVÅ OG TILBEHØR |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|---------|-----------------|----------------|------------------|
| Fylte grønnsaker<br>(tomater, courgettes (squash), auberginer)           |          | Ja      | 180 – 200       | 50 - 70        | 3<br>            |
| Ristet brød                                                              |          | 5'      | 250             | 2 - 6          | 5<br>            |
| Fiskefilet/skiver                                                        |          | -       | 230 - 250       | 15 - 30 *      | 4<br>3<br>       |
| Pølser / kebab/<br>spareribs / hamburgere                                |          | -       | 250             | 15 - 30 *      | 5<br>4<br>       |
| Grillet kylling 1-1.3 kg                                                 |          | Ja      | 200 – 220       | 55 - 70 **     | 2<br>1<br>       |
| Rå roastbiff 1 kg                                                        |          | Ja      | 200 - 210       | 35 - 50 **     | 3<br>            |
| Lammelår/skanker                                                         |          | Ja      | 200 - 210       | 60 - 90 **     | 3<br>            |
| Stekte poteter                                                           |          | Ja      | 200 - 210       | 35 - 55        | 2<br>            |
| Gratinerte grønnsaker                                                    |          | -       | 200 - 210       | 25 - 55        | 3<br>            |
| Kjøtt og poteter                                                         |          | Ja      | 190 - 200       | 45 - 100 ***   | 4<br>1<br>       |
| Fisk og grønnsaker                                                       |          | Ja      | 180             | 30 - 50 ***    | 4<br>2<br>       |
| Lasagne og kjøtt                                                         |          | Ja      | 200             | 50 - 100 ***   | 4<br>1<br>       |
| Fullt måltid: fruktterte (nivå 5) /<br>lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1) |          | Ja      | 180 – 190       | 40 - 120 ***   | 5<br>3<br>1<br>  |
| Stek / fylt stek                                                         |          | -       | 170 – 180       | 100 - 150      | 3<br>            |

\* Snu maten halvveis under steking

\*\* Snu maten når to tredjedel av tiden er gått (hvis nødvendig).

\*\*\* Beregnet tidsperiode: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

|            |                                                                                                             |                                                                                                               |                                                                                                                                       |                                                                                                              |                                                                                                                                   |                                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TILBEHØR   | <br>Rist                 | <br>Ildfast form på risten | <br>Bakebrett/dryppbrett eller<br>bakeform på rist | <br>langpanne/bakebrett | <br>Langpanne / Bakebrett med<br>200 ml vann |                                                                                                       |
| FUNKSJONER | <br>Tradisjonell steking | <br>Varmluft               | <br>Pizza                                          | <br>Grill                | <br>Turbogrill                               | <br>Øko varmluft |



# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamber 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 korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

## INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hver bruk, la ovnen avkjøles og deretter rense den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

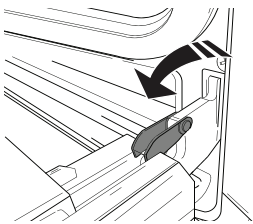
- Hvis det sitter harde flekker på de innvendige overflatene, anbefaler vi å kjøre den automatiske rengjøringsfunksjonen for optimalt rengjøringsresultat. Unngå å aktivere den pyrolysesyklusen dersom det har samlet seg kalkrester. Før syklusen aktiveres, fjern kalkrestene ved å gjøre rent slik det er beskrevet ovenfor.
- Døren kan enkelt fjernes og monteres tilbake på plass for å gjøre det enklere å vaske glasset.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

## 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.

## FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ PASS

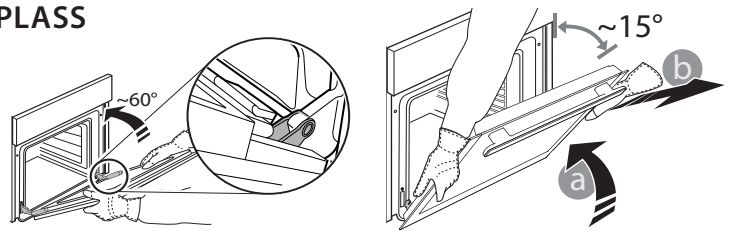
**1.** For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



**2.** Lukk døren så godt du kan.

Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket.

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



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

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

**4.** Senk døren og åpne den helt.

Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: pass på at du senker dem helt ned.

**5.** Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

## SKIFTE LAMPEN

**1.** Koble ovnen fra effekt.

**2.** Skru løs dekslet fra lyset, skift ut pæren og skru dekslet tilbake på lyset.

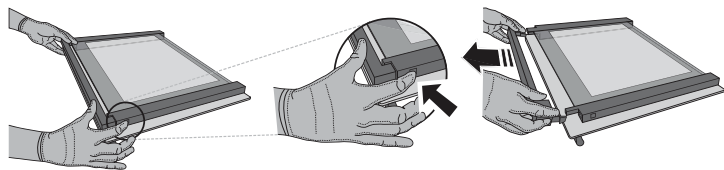
**3.** Koble ovnen til strømmen igjen.

Vennligst merk deg: Bruk 25 W/230 V type G9, T300 ° C halogenlamper. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).

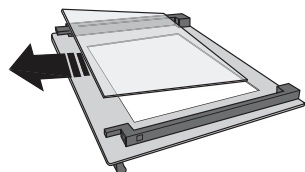
Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice. - Ikke ta i pærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

## RENHOLD AV DØRGLASSET

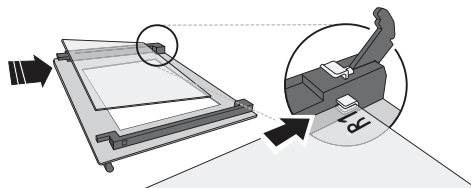
1. Etter at du har fjernet døren og lagt den på et mykt underlag med håndtaket ned, trykker du samtidig på de to holdeklemmene og fjerner den øvre kanten av døren ved å dra den mot deg.



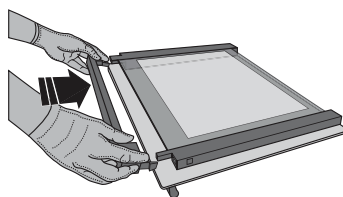
2. Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.



3. Sett på plass mellomruten (merket med "1R") før du monterer den innvendige ruten på plass: For å posisjonere glassrutene på riktig måte, påse at "R"-merket kan ses i det venstre hjørnet. Sett først inn den lange siden av glasset som er merket "R" i støttens fester, senk det deretter slik at det når riktig posisjon. Gjenta denne prosedyren for begge glassrutene.



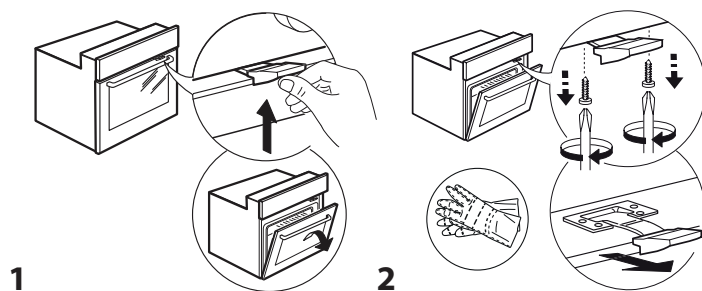
4. Monter den øvre kanten på nytt: Et klikk indikerer at det er riktig plassert. Påse at pakningen er festet før du monterer døren tilbake på plass.



## DØRSIKRING\*

Når dørsikringen er installert, må døren lukkes manuelt. For å åpne døren med dørsikringen (se Fig. 1).

Dørsikringen kan fjernes ved å følge bildesekvensen (se Fig. 2).



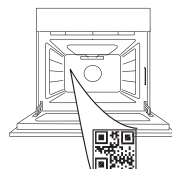
## FEILSØKING

| PROBLEM                                                                     | MULIG ÅRSAK                               | LØSNING                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven virker ikke.                                                           | Strømbrudd.<br>Koblet fra stikkkontakten. | Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet.<br>Skru 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 Ettersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".                              |
| Display viser meldingen "Hot" (varm) og den valgte funksjonen starter ikke. | Temperaturen er for høy.                  | La oven kjøle seg ned før du aktiverer funksjonen. Velg en annen funksjon.                                                    |
| Displayet viser uklart tekst og ser ut til å være ødelagt.                  | Et annet språk er stilt inn.              | Ta kontakt med ditt nærmeste kundesenter for ettersalgsservice.                                                               |

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- Besøke nettsiden vår: **docs.bauknecht.eu**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



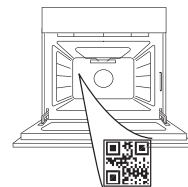
**Bauknecht**



400020009418

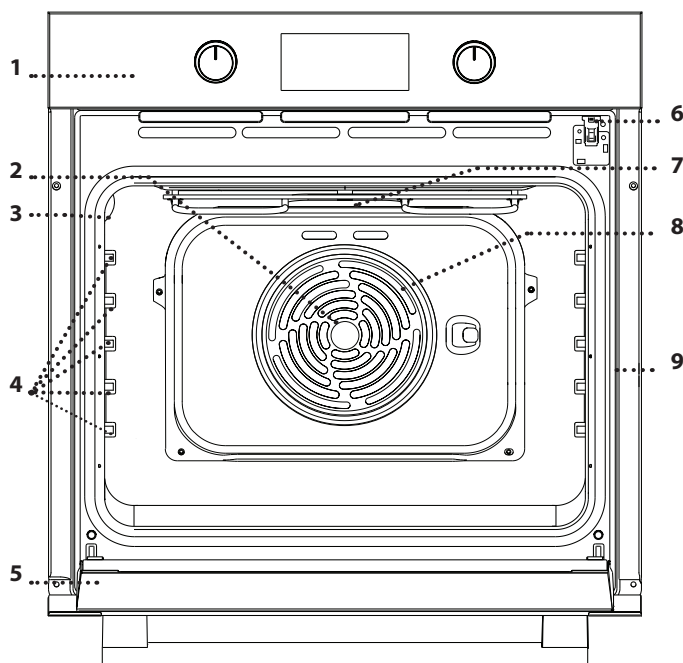

**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN  
BAUKNECHT**

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**


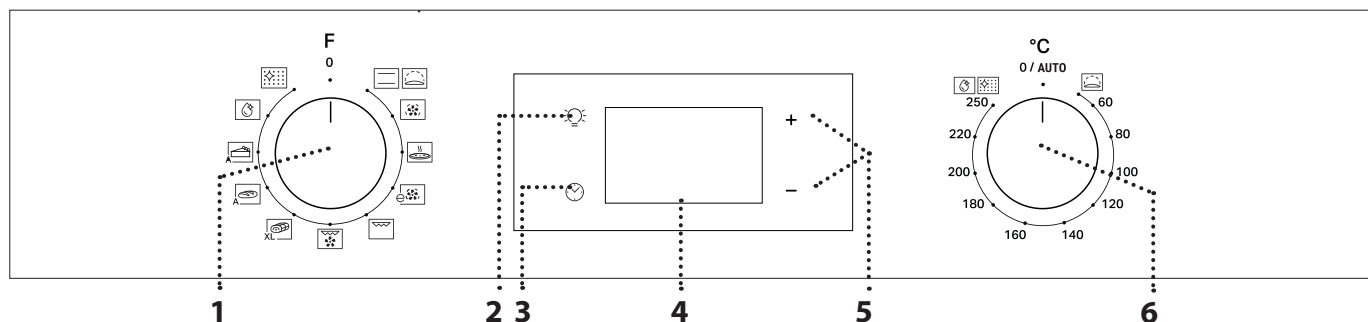
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Ugnsstegar (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Lucklås (låser luckan medan automatisk rengöring pågår och efteråt)
7. Övre värmeelement/grill
8. Runt värmeelement (dolt)
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN


**1. VÄLJARVRED**

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

**2. LJUS**

Med ugnen påslagen ska du trycka på  för att tända eller släcka ugnslampan.

**3. STÄLLA KLOCKAN**

För att komma till ugnsklockans inställningar, fördröjd start och timer.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

**4. DISPLAY**
**5. JUSTERINGSKNAPPAR**

För att ändra ugnsklockans inställningar.

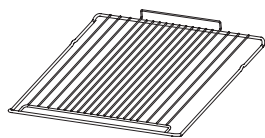
**6. TERMOSTATVRED**

Vrid för att välja önskad temperatur när manuella funktioner aktiveras.

Observera: Typen av vred kan variera beroende på modell. Om vreden är tryckaktiverade ska du trycka i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

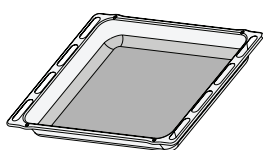
# TILLBEHÖR

## GALLERHYLLA



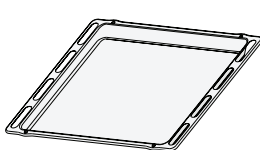
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugsfasta köksredskap.

## LÅNGPANNA \*



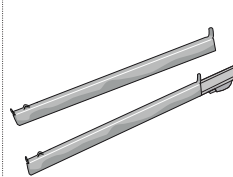
Används som ugsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

## BAKPLÅT \*



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

## GLIDSKENOR \*



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

\* Finns endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

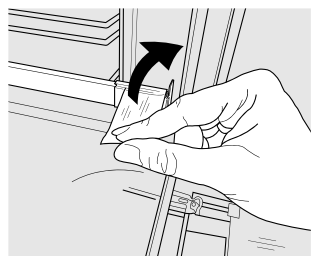
Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåttekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

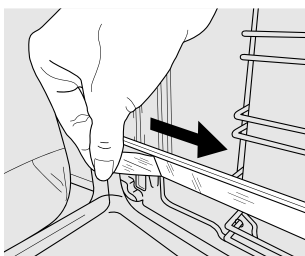
Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

## GLIDSKENOR OCH UGSSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstejpen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.



[a]



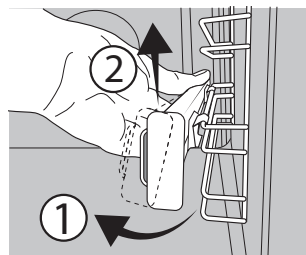
[b]

### TA BORT GLIDSKENORNA [c]

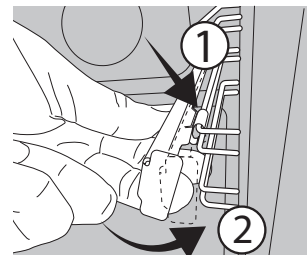
Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

### SÄTTA TILLBAKA GLIDSKENORNA [d]

Häkta fast de övre krokarna på ugsstegen (1) och tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



[c]



[d]

### TA BORT OCH MONTERA UGSSTEGARNA

1. För att ta bort ugsstegarna ska man ta ett stadigt tag i ugsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från sätet.
2. För att sätta tillbaka ugsstegarna placerar man dem nära ugsväggen och sätter först in de två tapparna i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugsväggen för att säkerställa att ugsstegen sitter fast ordentligt.

## FUNCTIONS (FUNKTIONER)



### ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



### RISING (JÄSNING)

För att hjälpa söt eller salt deg att jäsa effektivt. Vrid *termostavredet* till ikonen för att aktivera denna funktion.



### FORCED AIR (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.



### PIZZA

För att baka olika typer av bröd och pizza med olika storlek. Det är en bra idé att ändra placering av bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.



### ECO FORCED AIR (ECO FANLI HAVA)

För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermittent luftcirkulation. När denna ECO-funktion används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas igen genom att trycka på ☼.



### GRILL

För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd.

För att grilla kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



### TURBOGRILL

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



### MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du öser benen ofta för att förhindra att de torkar ut alltför mycket.



### BREAD AUTO (BRÖD AUTO)

Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för bröd. För bästa resultat följ noga receptet. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Termostavredet ska vara kvar i läget 0 / AUTO eftersom temperaturen ställs in automatiskt av funktionen.



### PASTRY AUTO (BAKVERK AUTO)

Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för kakor. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Termostavredet ska vara kvar i läget 0 / AUTO eftersom temperaturen ställs in automatiskt av funktionen.

## FLEXI CLEAN PACK (FLEXIBELT RENGÖRINGSPAKET)



### SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera "Smart Clean"-rengöring genom att hålla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostavredet till ikonen ☼. Vi rekommenderar att använda funktionen i 35 minuter. Läget på ikonen motsvarar inte temperaturen som uppnås under rengöringen.



### AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Aktivera denna funktion genom att vrida termostavredet till ☼. Ikonens position motsvarar inte den faktiska temperaturen som uppnås under rengöringscykeln.

## IBRUKTAGNING

### 1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på ☼ tills ikonen ☼ och de två siffrorna som anger timmen börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in timmen och tryck på ☼ för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd + eller - för att ställa in minuterna och tryck på ☼ för att bekräfta.

Observera: När ikonen ☼ blinkar, till exempel efter långa strömavbrott, måste tiden återställas.

### 2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Som standard är ugnen programmerad att arbeta med en effekt högre än 3 kW (Hi). För att använda ugnen med en effekt som är kompatibel med ett hushållsnät på mindre än 2,9 kW (Lo), måste du ändra inställningarna. För att gå till ändringsmenyn, vrid *väljarratten* till ☼ och vrid sedan tillbaka den till 0.

Tryck och håll kvar + och - i fem sekunder genast därefter.



Använd + eller - för att ändra inställningen. Tryck och håll kvar ☼ i minst två sekunder för att bekräfta.



### 3. 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 250 °C i minst en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

## DAGLIG ANVÄNDNING

### 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

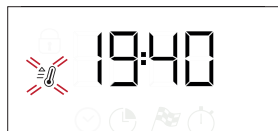
För att välja en funktion ska man vrida *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: displayen tänds och en ljudsignal avges.



### 2. AKTIVERA EN FUNKTION

#### MANUELL

För att starta den valda funktionen ska man vrida *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



Observera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida *termostatratten*. Funktionen startar inte om termostadvredet är i läget **0 / AUTO**. Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

#### JÄSNING

För att starta "jäsning"-funktionen, vrid *termostadvredet* till läget Jäsning (40 grader) och sätt funktionsvredet i läget Över/undervärme. Om ugnen är inställd på en annan temperatur startar inte funktionen.

Observera: Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

### 3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen startar avges en ljudsignal och en blinkande ikon  på displayen anger att förvärmningsfasen har aktiverats.

När denna fas är klar avges en ljudsignal och den fasta ikonen  på displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur: Lägg då in maten i ugnen och börja tillagningen.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Efter tillagningen, när funktionen är avaktiverad, kan det hända att ikonen  fortsätter att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att ange det finns restvärme i ugnutrymmet.

Observera: Tiden som det tar för att ikonen ska släckas varierar eftersom det beror på en rad faktorer, såsom omgivningstemperatur och vilken funktion som användes. Hur som helst ska produkten betraktas som avstängd när väljarvredets pekare står på "0".

### 4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

#### TIDSLÄNGD

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.

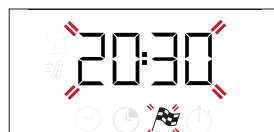


Använd **+** eller **—** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

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

#### PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionen fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på  tills ikonen  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd **+** eller **—** för att ställa in den tid som tillagningen ska avslutas vid och tryck på  för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostadvredet* till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läge **0**.

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



## TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar.



Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till **0** för att stänga av ugnen.

Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

## 5. STÄLLA TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

Håll intryckt tills ikonen och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd **+** eller **-** för att ställa in önskad tid och tryck på för att bekräfta. En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Anmärkningar: För att radera timern, håll intryckt tills ikonen börjar blinka. Använd sedan **-** för att nollställa tiden till "00:00".

## 6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO

**Vidrör inte ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats klart).**

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.

För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.

Undvik att aktivera pyrolysurengöringsfunktionen om det finns rester av kalk.

Vi råder till att bara köra pyrolysfunktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen ska du vrida *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan i ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till funktionens slut omväxlande med texten "Pyro".



När programmet är klart förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter pyrolysprogrammet.

### ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.

TILLAGNINGSTABELL

| RECEPT                                                         | FUNKTIONER                                                                          | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C) | VARAKTIGHET (Min) | NIVÅ OCH TILLBEHÖR                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leavened cakes (Jästa kakor)                                   |    | Ja          | 170             | 30 - 50           | 2                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |    | Ja          | 160             | 30 - 50           | 2                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |    | Ja          | 160             | 40 - 60           | 4  1                                                                                              |
| Fylld kaka<br>(ostkaka, strudel, fruktpaj)                     |    | Ja          | 160 - 200       | 35 - 90           | 2                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |    | Ja          | 160 - 200       | 40 - 90           | 4  2                                                                                              |
| Småkakor                                                       |    | Ja          | 160             | 25 - 35           | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |    | Ja          | 160             | 25 - 35           | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |    | Ja          | 150             | 35 - 45           | 4  2                                                                                              |
| Choux buns (Petit-chouer)                                      |    | Ja          | 180 - 210       | 30 - 40           | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |    | Ja          | 180 - 200       | 35 - 45           | 4  2                                                                                              |
|                                                                |    | Ja          | 180 - 200       | 35 - 45           | 5  3  1        |
| Maränger                                                       |    | Ja          | 90              | 150 - 200         | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |    | Ja          | 90              | 140 - 200         | 4  2                                                                                              |
|                                                                |    | Ja          | 90              | 140 - 200         | 5  3  1        |
| Pizza/Focaccia                                                 |    | Ja          | 190 - 250       | 15 - 50           | 1 / 2                                                                                                                                                                                |
|                                                                |   | Ja          | 190 - 250       | 20 - 50           | 4  2                                                                                            |
| Fryst pizza                                                    |  | Ja          | 250             | 10 - 20           | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                |  | Ja          | 230-250         | 10 - 25           | 4  2                                                                                          |
| Middagspajer<br>(grönsakspaj, quiche)                          |  | Ja          | 180 - 200       | 40 - 55           | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                |  | Ja          | 180 - 200       | 45 - 60           | 4  2                                                                                          |
|                                                                |  | Ja          | 180 - 200       | 45 - 60           | 5  3  1  |
| Vols-au-vents / smördegskex                                    |  | Ja          | 190 - 200       | 20 - 30           | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                |  | Ja          | 180 - 190       | 20 - 40           | 4  2                                                                                          |
|                                                                |  | Ja          | 180 - 190       | 20 - 40           | 5  3  1  |
| Lasagne / ugnsbakad pasta /<br>cannelloni / gratänger          |  | Ja          | 190 - 200       | 45 - 65           | 2                                                                                                                                                                                  |
| Lamm / kalv / nöt / kött 1 kg                                  |  | Ja          | 190 - 200       | 80 - 110          | 3                                                                                                                                                                                  |
| Roast pork with crackling<br>(Fläsksteg med krispig svål) 2 kg |  | Ja          | 180 - 190       | 110 - 150         | 3                                                                                                                                                                                  |
| Kyckling / kanin / anka 1 kg                                   |  | Ja          | 200 - 230       | 50 - 100          | 2                                                                                                                                                                                  |
| Kalkon / gås 3 kg                                              |  | -           | 190 - 200       | 100 - 160         | 2                                                                                                                                                                                  |
| Ugnsbakad fisk / fiskpaket<br>(filé eller hel)                 |  | Ja          | 170 - 190       | 30 - 45           | 2                                                                                                                                                                                  |

| TILLBEHÖR |  Gallerhylla<br>Gallerhylla |  Bakplåt på galler<br>Bakplåt på galler |  Bakplåt/Långpanna eller<br>bakplåt på galler<br>Bakplåt/Långpanna eller<br>bakplåt på galler |  Långpanna/bakplåt<br>Långpanna/bakplåt |  Långpanna/Bakplåt med<br>200 ml vatten<br>Långpanna/Bakplåt med<br>200 ml vatten |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| FUNCTIONS<br>(FUNKTIONER) |  Över/undervärme<br>Över/undervärme |  Varmluft<br>Varmluft |  Pizza<br>Pizza |  Grillhäll<br>Grillhäll |  Turbogrill<br>Turbogrill |  ECO VARMLUFT<br>ECO VARMLUFT |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| RECEPT                                                                             | FUNKTIONER                                                                        | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C) | VARAKTIGHET (Min) | NIVÅ OCH TILLBEHÖR                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fyllda grönsaker<br>(tomater, courgettes (courgettes),<br>aubergines (auberginer)) |  | Ja          | 180 - 200       | 50 - 70           | 3                                                                                                                                                                              |
| Rostat bröd                                                                        |  | 5'          | 250             | 2 - 6             | 5                                                                                                                                                                              |
| Fiskfiléer/skivor                                                                  |  | -           | 230 - 250       | 15 - 30 *         | 4  3                                                                                        |
| Korv / grillspett / revbensspjäll /<br>hamburgare                                  |  | -           | 250             | 15 - 30 *         | 5  4                                                                                        |
| Grillad kyckling 1-1,3 kg                                                          |  | Ja          | 200 - 220       | 55 - 70 **        | 2  1                                                                                        |
| Rostbiff blodig 1 kg                                                               |  | Ja          | 200 - 210       | 35 - 50 **        | 3                                                                                                                                                                              |
| Lammlägg, fläsklägg                                                                |  | Ja          | 200 - 210       | 60 - 90 **        | 3                                                                                                                                                                              |
| Ugnsbakad potatis                                                                  |  | Ja          | 200 - 210       | 35 - 55           | 2                                                                                                                                                                              |
| Grönsaksgratäng                                                                    |  | -           | 200 - 210       | 25 - 55           | 3                                                                                                                                                                              |
| Kött och potatis                                                                   |  | Ja          | 190 - 200       | 45 - 100 ***      | 4  1                                                                                        |
| Fisk och grönsaker                                                                 |  | Ja          | 180             | 30 - 50 ***       | 4  2                                                                                        |
| Lasagne och kött                                                                   |  | Ja          | 200             | 50 - 100 ***      | 4  1                                                                                        |
| Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5) /<br>lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)           |  | Ja          | 180 - 190       | 40 - 120 ***      | 5  3  1  |
| Grillat kött / fyllda köttbitar                                                    |  | -           | 170 - 180       | 100 - 150         | 3                                                                                                                                                                              |

\* Vänd maten efter halva tiden

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

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

| TILLBEHÖR |  Gallerhylla |  Bakplåt på galler |  Bakplåt/Långpanna eller<br>bakplåt på galler |  Långpanna/bakplåt |  Långpanna/Bakplåt med<br>200 ml vatten |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| FUNCTIONS<br>(FUNKTIONER) |  Över/undervärme |  Varmluft |  Pizza |  Grillhäll |  Turbogrill |  ECO VARMLUFT |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|

# 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.

## UTSIDAN

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

## INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• Om det finns envist smuts på de inre ytorna råder vi till att köra det automatiska rengöringsprogrammet för bästa rengöringsresultat. Undvik att aktivera pyrolysrengöringsfunktionen om det finns rester av kalk. Ta bort kalkresterna enligt beskrivningen ovan innan funktionen aktiveras.

• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att rengöra glaset.

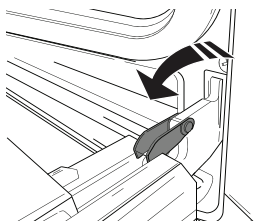
• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

## 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.

## TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

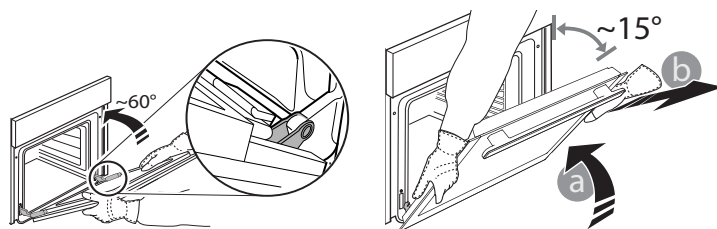
**1.** För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



**2.** Stäng luckan så långt det går.

Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

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



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

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

**4.** Sänk luckan och öppna den sedan helt.

Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: se till att du sänker dem helt.

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

## BYTE AV LAMPA

**1.** Koppla bort ugnen från elnätet.

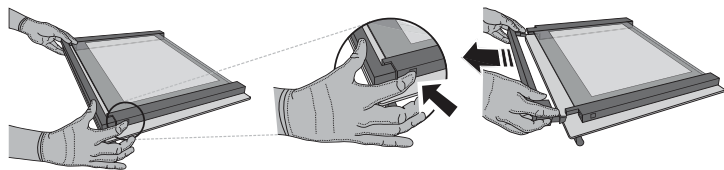
**2.** Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.

**3.** Anslut ugnen till elnätet igen.

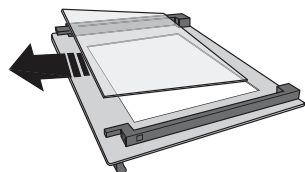
Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

## RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

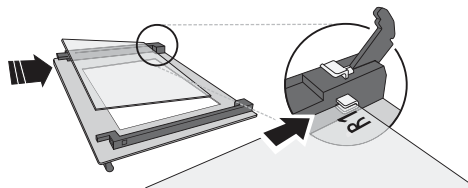
1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



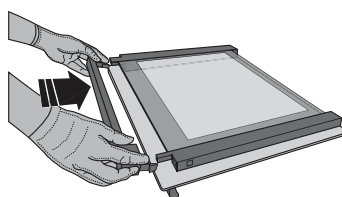
2. Ta ett stadigt tag i det inre glasets med båda händerna, lyft det uppåt och lägg ned det på en mjuk yta innan det rengörs.



3. Sätt tillbaka mellanglasets (markerat med "1R") innan det inre glasets sätts tillbaka: För att placera glasrutorna korrekt ska du se till att "R"-markeringen är synlig i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida med "R"-markeringen i hållarna och sänk det sedan till avsedd plats. Gör samma sak på båda glasrutorna.



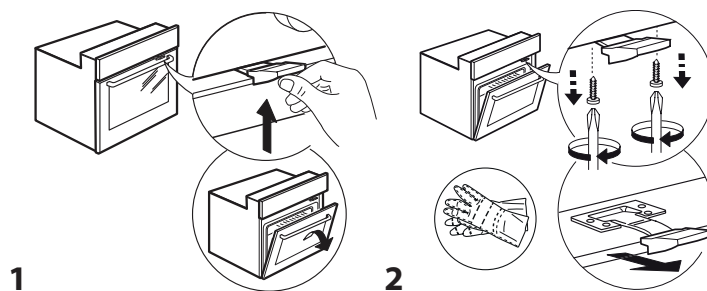
4. Sätta tillbaka det övre hörnet: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.



## LUCKLÅS\*

Stäng luckan för att använda lucklåset. För att öppna luckan med lucklåset (se Fig. 1).

Luckspärren kan avlägsnas genom att följa bildsekvensen (se bild 2).



## FELSÖKNING

| PROBLEM                                                                  | MÖJLIG ORSAK                                 | LÖSNING                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte.                                                     | Strömavbrott.<br>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.      | Fel på ugnen.                                | Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".                                                                                        |
| Displayen visar meddelandet "Hot" och den valda funktionen startar inte. | Temperaturen är för hög.                     | Låt ugnen svalna innan funktionen aktiveras. Välj en annan funktion.                                                                                      |
| Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.                       | Ställ in ett annat språk.                    | Kontakta närmsta eftermarknadsservice.                                                                                                                    |

\* Endast på vissa modeller

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på 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.

