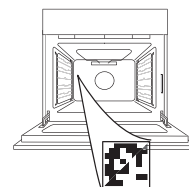




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

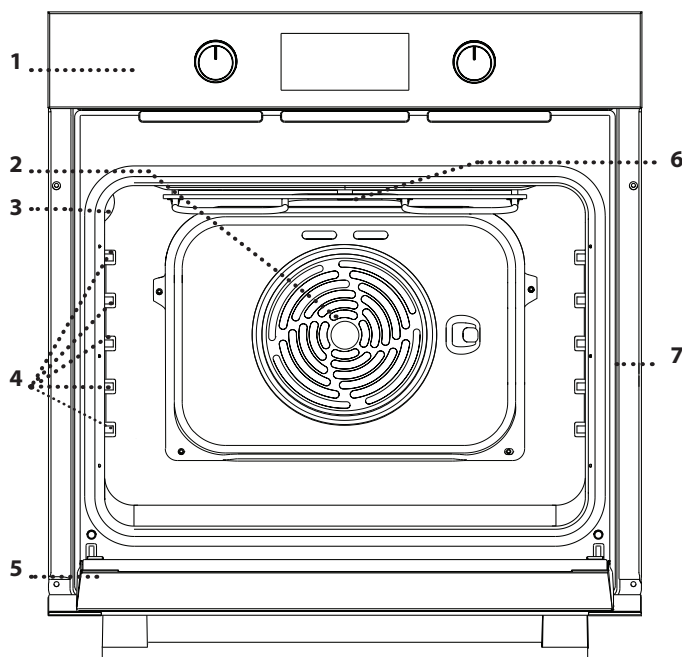
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an

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



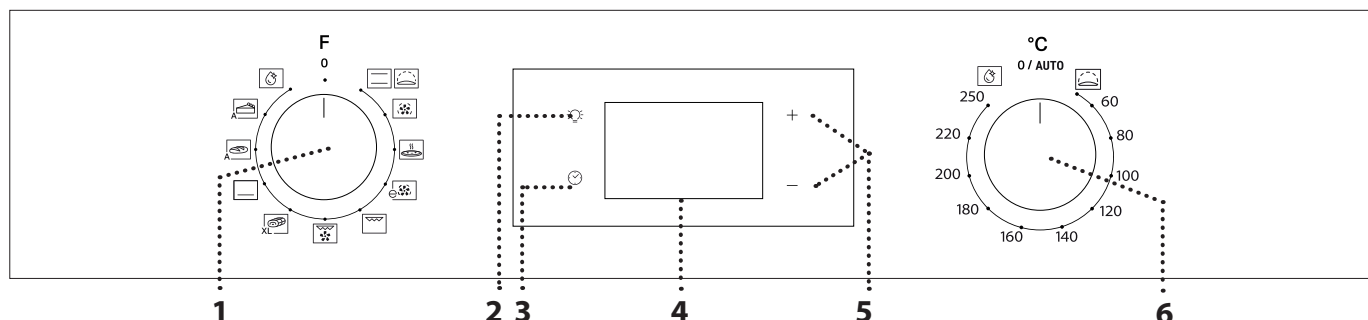
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Lampe
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Typenschild (nicht entfernen)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. LAMPEN

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

3. 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.

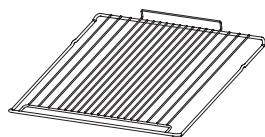
6. THERMOSTATREGLER

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

Bitte beachten: Die Art des Reglers 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.

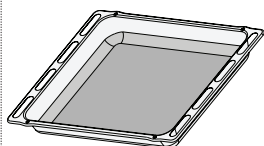
ZUBEHÖR

ROST



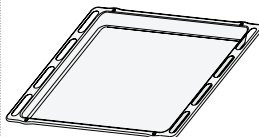
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



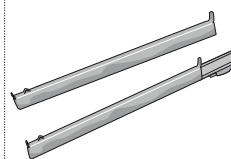
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



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

BACKAUSZÜGE *



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

*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.

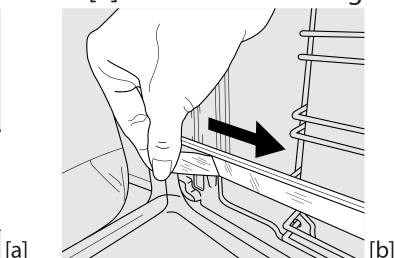
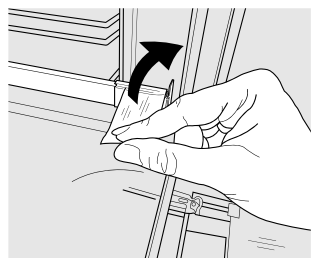
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

• 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.

BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER

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

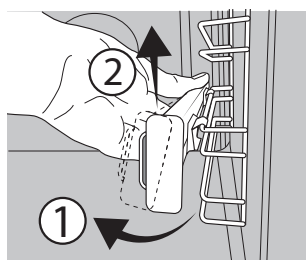


ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

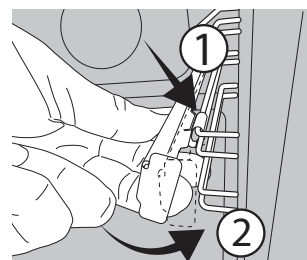
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

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 untern 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.

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. 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.

FUNKTIONEN



OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Garen 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.



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

XL 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.



UNTERHITZE

Zum Anbräunen der Unterseite der Speise. Die Funktion wird auch zum langsamen Garen, zum Fertigkochen von sehr flüssigen Speisen oder zum Eindicken von Saucen und Bratensaft empfohlen.



BROT AUTO

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



GEBÄCK AUTO

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



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. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

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; Geben Sie das Lebensmittel nach dem Vorheizsignal in den Backofen. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch ab oder stellen Sie einen Topf mit Wasser auf den Boden des Garraums, um eine feuchte Umgebung zu schaffen.

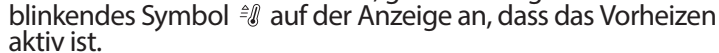
SMART CLEAN

Für die Aktivierung der Reinigungsfunktion „Smart Clean“, 100 - 120 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen, anschließend den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol  drehen. Die Funktion wird automatisch aktiviert: Das Display zeigt die bis zum Ende verbleibende Zeit; im Wechsel mit „HYD“.



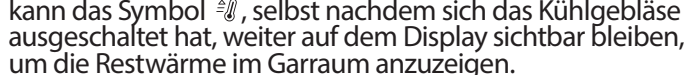
Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus. Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

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

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, leuchtet das Symbol dauernd und ein neuer Signalton zeigt an, dass die Speise hineingestellt und mit dem Garvorgang fortgeföhren werden kann.

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

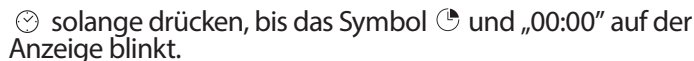
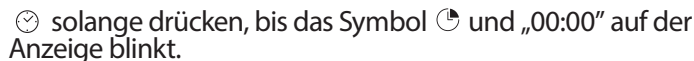
Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

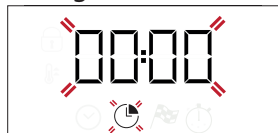
Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Fall sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf 0 steht.

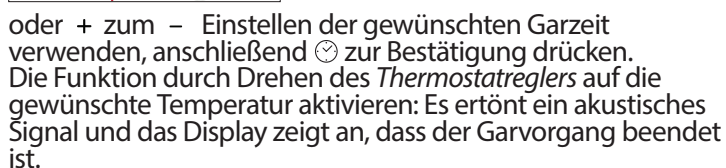
4. PROGRAMMIERTES GAREN

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

DAUER

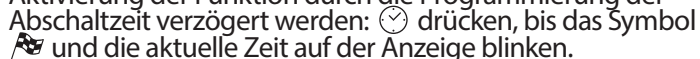
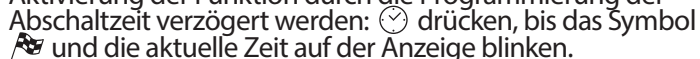
 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



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

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

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Gardauer 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.



Zum Einstellen der Abschaltzeit + oder – verwenden und  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des Thermostatreglers auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie basierend auf dem ausgewählten Garzeitende automatisch rechtzeitig startet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abubrechen, den Auswahlknopf auf 0 / AUTO drehen, um den Ofen auszuschalten. Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

ENDE DES GARVORGANGS

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

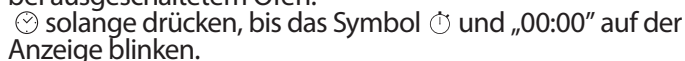
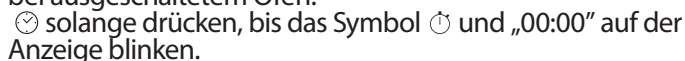


Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

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

5. TIMER EINSTELLEN

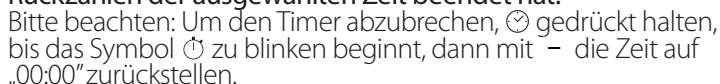
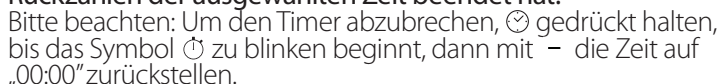
Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

 solange drücken, bis das Symbol  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.

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

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	3
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	40 - 60	4
Gefüllter Kuchen (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
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
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges 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/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180–190	110–150	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2
Truthahn / Gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Getoastetes Brot		5'	250	2 – 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55	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 (Einschubelele 5)/ Lasagne (Einschubelele 3)/ Fleisch (Einschubelele 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 Drittel der Garzeit wenden (bei Bedarf).

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

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

ZUBEHÖRTEILE	 Rost	 Backform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne / Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser		
FUNKTIONEN	 O/Unterhitze	 Heissluft	 Pizza	 Maxi Cooking	 Grill	 Turbo Grill	 Eco Heißluft

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

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

AUSSENFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.

Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

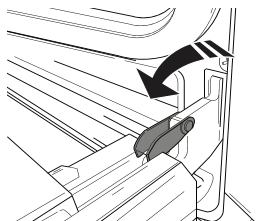
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

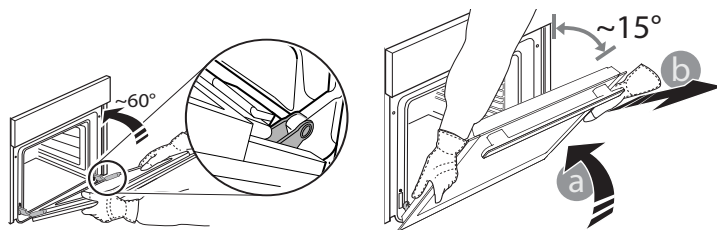
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

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.

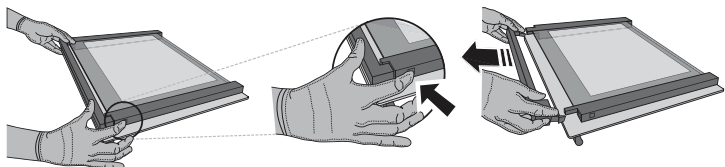
AUSWECHSELN DER LAMPE

- 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.

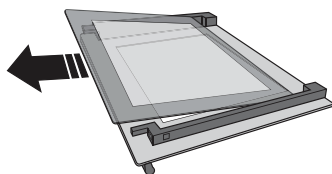
Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.
- Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten.
Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

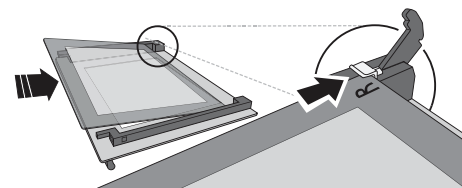
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



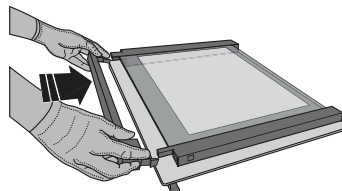
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



3. Bringen Sie die Zwischenscheibe wieder an (gekennzeichnet mit „R“) 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 Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



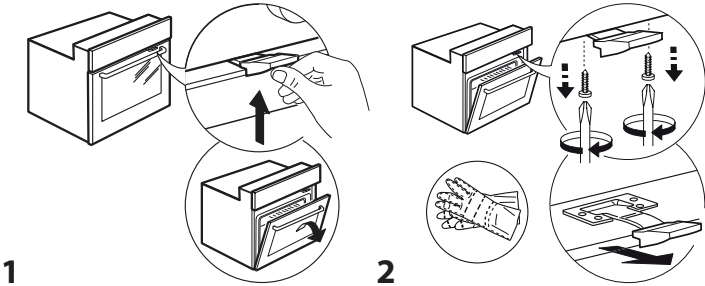
LÖSEN VON PROBLEMEN

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

TÜRVERRIEGELUNGSVORRICHTUNG*

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

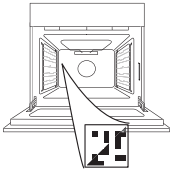
Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).



*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.



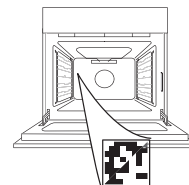

THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register

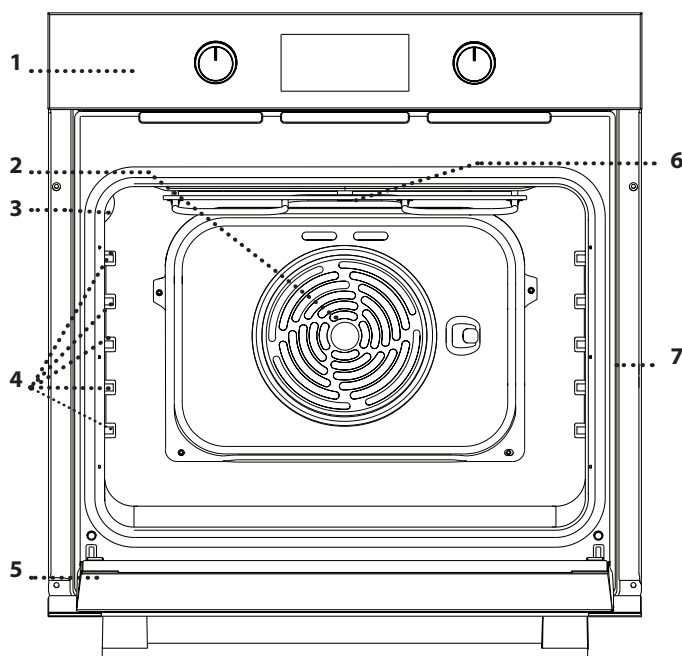


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

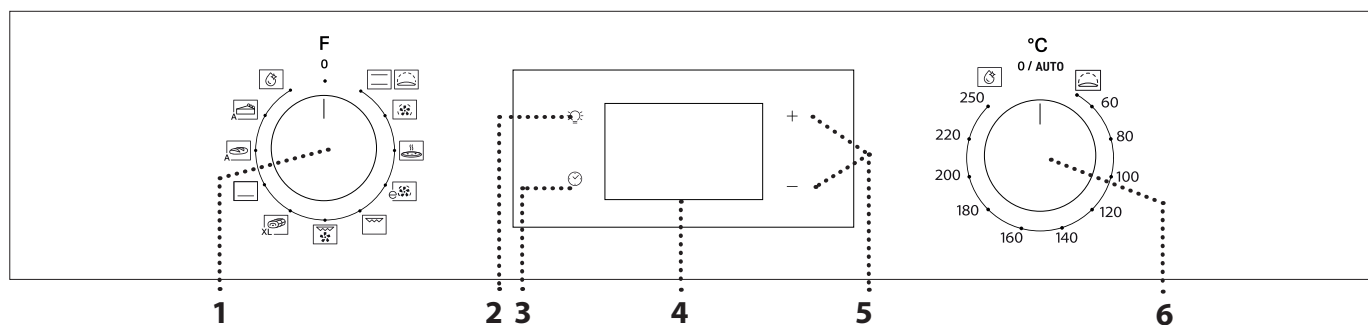


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Top heating element/grill
7. 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.

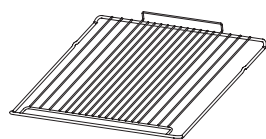
6. THERMOSTAT KNOB

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.

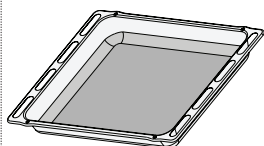
ACCESSORIES

WIRE SHELF



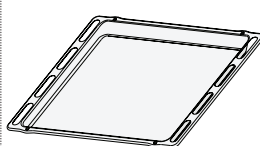
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



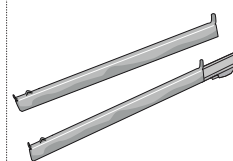
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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

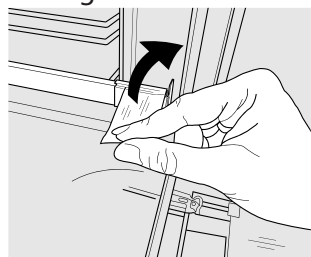
• Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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

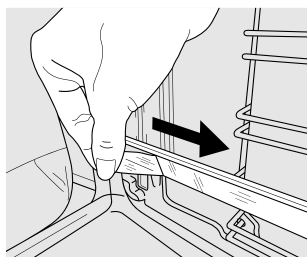
• Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

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



[a]



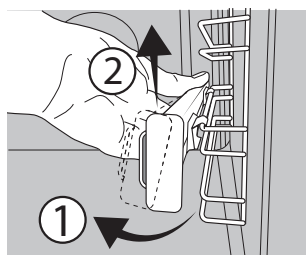
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

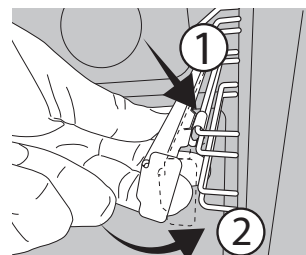
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

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.

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. 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.

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

XL 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.



BOTTOM HEATING

Useful for browning the bottom of dishes. Function also recommended for slow cooking, to finish cooking dishes with a very liquid consistency or concentrate sauces and gravies.



BREAD AUTO

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



PASTRY AUTO

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



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

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; Insert the food inside to oven after preheat signal. Cover the dough with wet cloth or put a pan of water on the bottom of the cavity to create a humid environment.

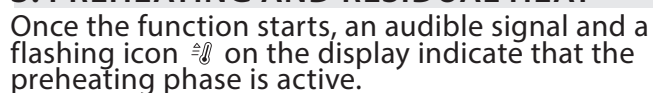
SMART CLEAN

To activate the "Smart Clean" cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end; alternating with "HYD".



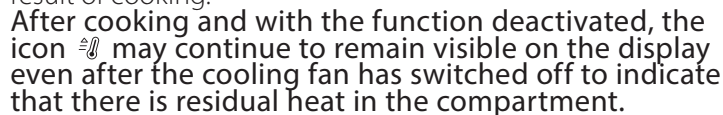
Please note: The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle. Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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

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.

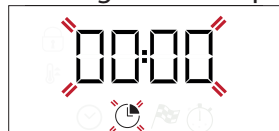
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at 0.

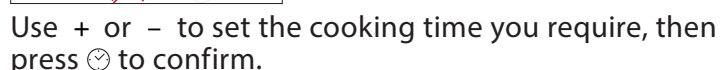
4. PROGRAMMING COOKING

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

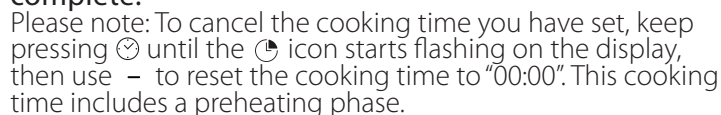
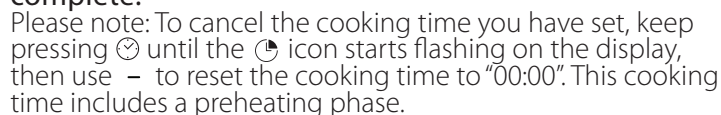
DURATION

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.

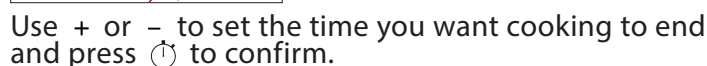
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

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 duration 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 in time calculated based on selected cooking end time.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob 0 / AUTO.

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.

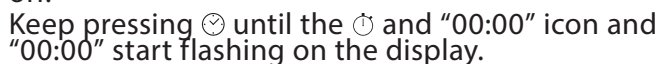
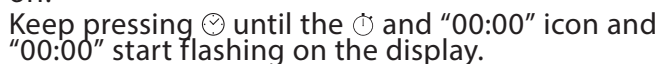


Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.

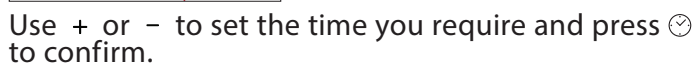
Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

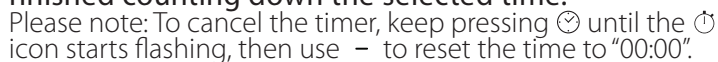
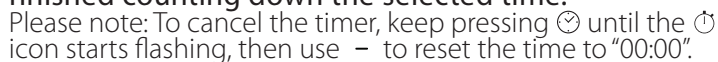
This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  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.

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

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	3
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4 2
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Yes	90	150 - 200	3
		Yes	90	140 - 200	4 2
		Yes	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3
		Yes	230-250	10 - 25	4 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

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

* 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.

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

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

FUNCTIONS							
	Conventional	Forced air	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo grill	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.

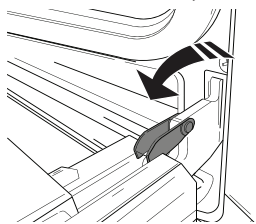
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

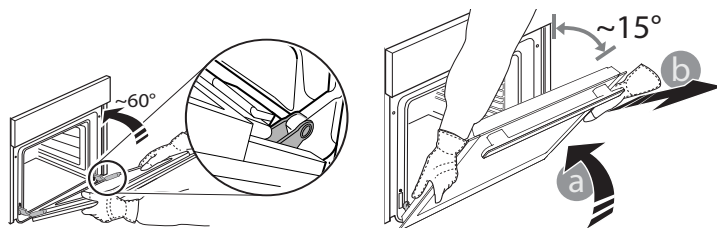
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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.

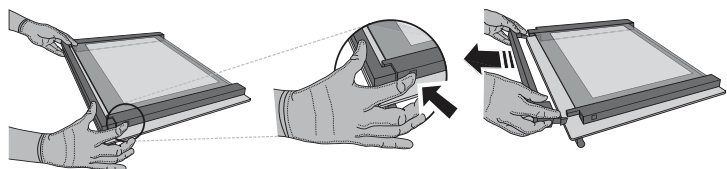
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

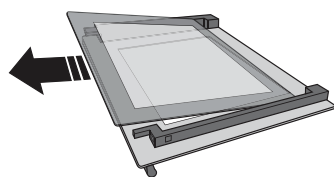
The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

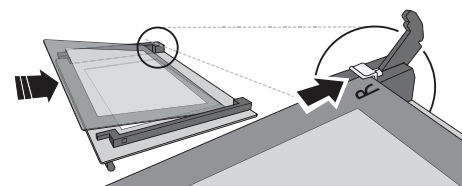
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



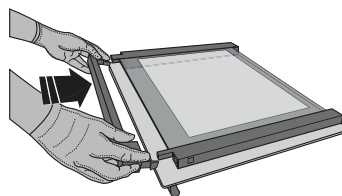
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "R") 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.



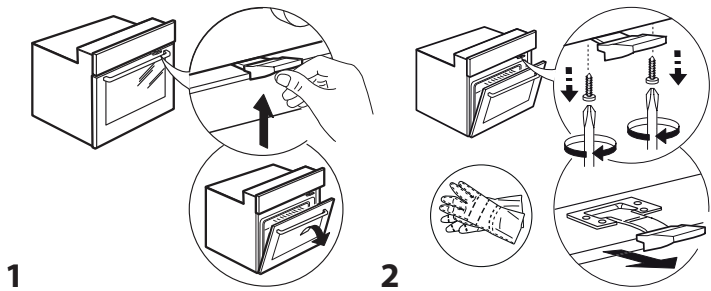
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you 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.

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).

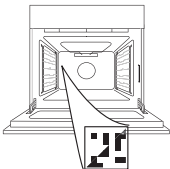
The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).



* 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.

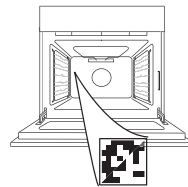




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

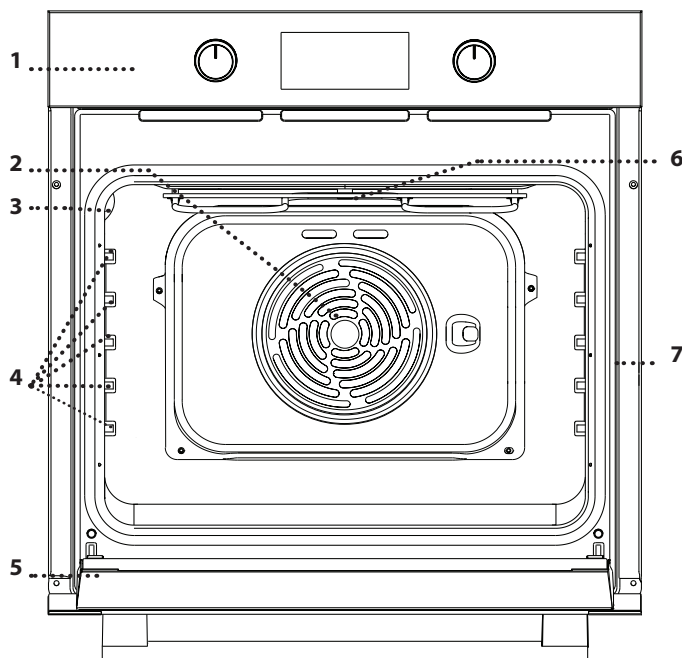
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto
su www.bauknecht.eu/register

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**



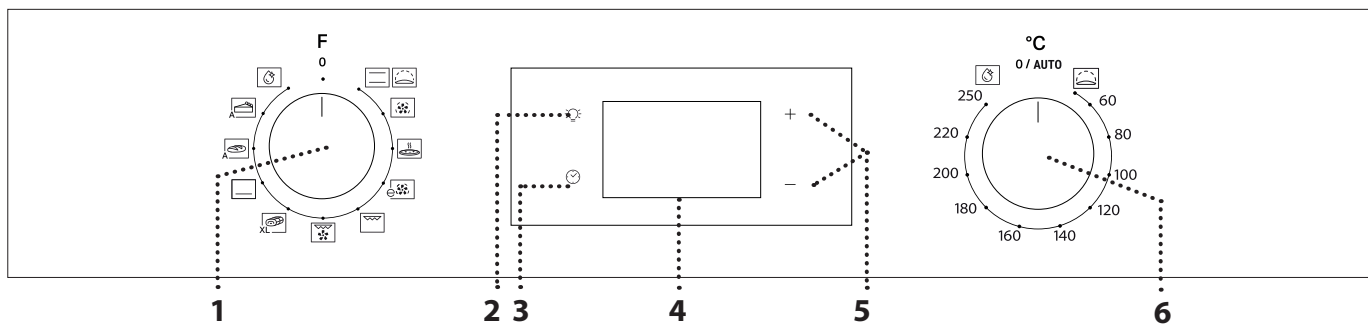
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente
le istruzioni di sicurezza.**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore/grill
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione.
Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. LUCE

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.
A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

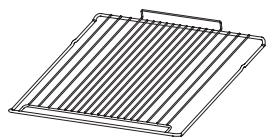
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

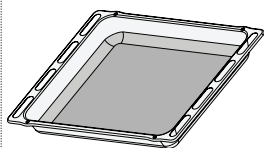
ACCESSORI

GRIGLIA



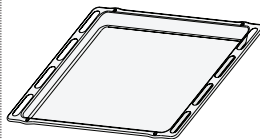
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA*



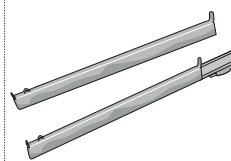
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA*



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

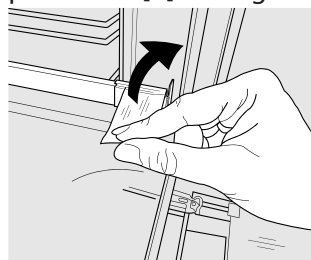
• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

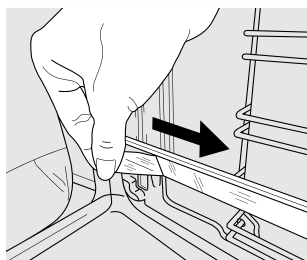
• Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GUIDE SCORREVOLI E GRIGLIE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



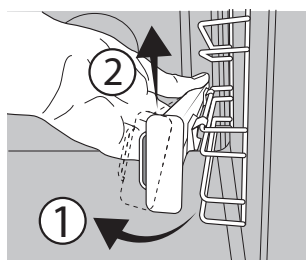
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

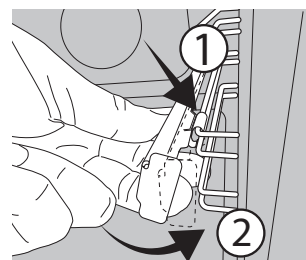
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, togliendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide laterali (1) e premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide laterali, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display lampeggiano l'icona e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.

Utilizzare + o - per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora.

Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Note: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.



TERMOVENTILATO

Per cuocere insieme cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su ripiani diversi (massimo tre). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane.

Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per

raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



MAXI COOKING

XL Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



RESISTENZA INFERIORE

Utile per dorare le pietanze alla base. Funzione consigliata anche per le cotture lente, per terminare la cottura di piatti di consistenza molto liquida o per concentrare salse e sughi.



PANE AUTO

A Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo.



TORTE DOLCI AUTO

A Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.



SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart clean", dopo aver versato 100 - 120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

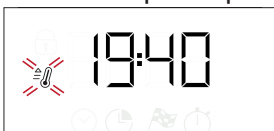
Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato si trova sulla posizione **0** / AUTO. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la manopola del termostato in posizione di lievitazione (40 gradi) e portare la manopola di funzione in posizione statica; Inserire gli alimenti nel forno dopo il segnale di preriscaldamento. Coprire l'impasto con un panno bagnato o mettere una pentola d'acqua sul fondo della cavità per creare un ambiente umido.

SMART CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", dopo aver versato 100 - 120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona . La funzione si attiva automaticamente: il display mostra il tempo rimanente alla fine; alternandosi con "HYD".



Nota bene: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e il lampeggio dell'icona  sul display segnalano che è attiva la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona smette di lampeggiare e viene emesso un nuovo segnale acustico per indicare che è possibile introdurre gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona  rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Note: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.

Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: Per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione rimarrà in pausa fino all'avvio automatico, calcolato in base all'ora di fine cottura selezionata.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione 0 / AUTO.

Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o portarla su 0 per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Mantenere la pressione  fino a quando  e l'icona "00:00" e "00:00" iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: Per annullare il timer, mantenere premuto  fino a quando l'icona  inizia a lampeggiare, quindi utilizzare - per reimpostare l'ora su "00:00".

NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	3
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	40 - 60	4
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscotti / Tortine		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	150	35 - 45	4 2
Bignè		Sì	180 - 210	30 - 40	3
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3
		Sì	90	140 - 200	4 2
		Sì	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3
		Sì	230-250	10 - 25	4 2
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sì	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello/Vitello/ Manzo/Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosti di maiale con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	3
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55	2
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: Crostatina (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3

*Ruotare il cibo a metà cottura

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura (se necessario).

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

ACCESSORI					
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua

FUNZIONI							
	Statico	Ventilato	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilato

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici. Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

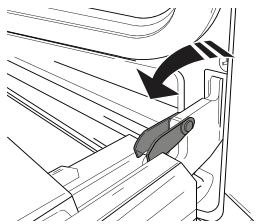
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

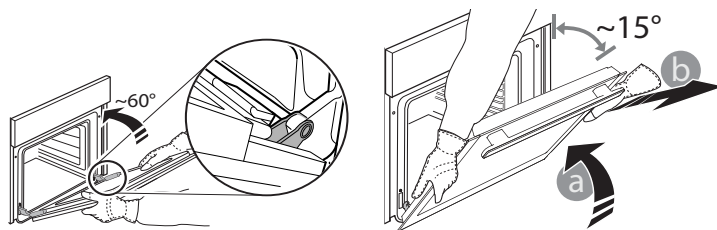
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).
Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.

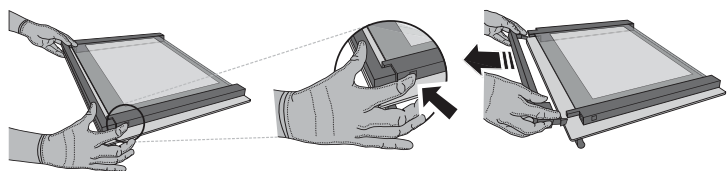
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: usare lampadine alogene da 25 W/230 V tipo G9, T300°C.

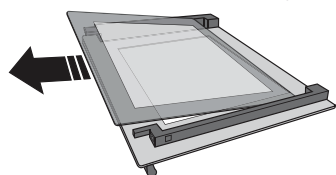
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.
- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

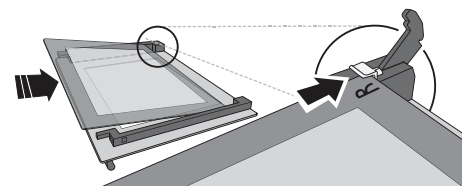
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



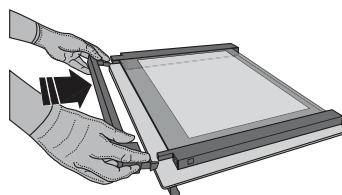
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "R") prima di rimontare il vetro interno: Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



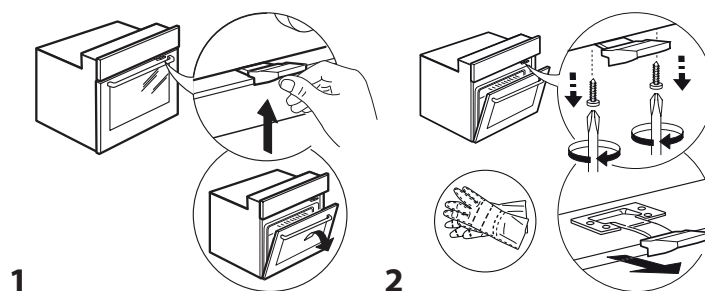
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Sul display compare il messaggio "Hot" (caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione differente.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

DISPOSITIVO DI BLOCCO PORTA*

Se la serratura della porta è installata, la porta deve essere chiusa manualmente. Per aprire la porta con il dispositivo di blocco porta (vedere la Fig. 1).

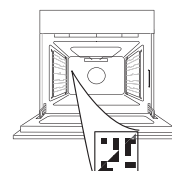
Il dispositivo di sicurezza della porta può essere rimosso seguendo la sequenza di immagini (vedere Fig. 2).



* Disponibile solo su alcuni modelli

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

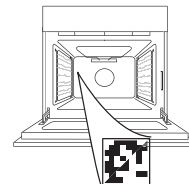
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.bauknecht.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



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

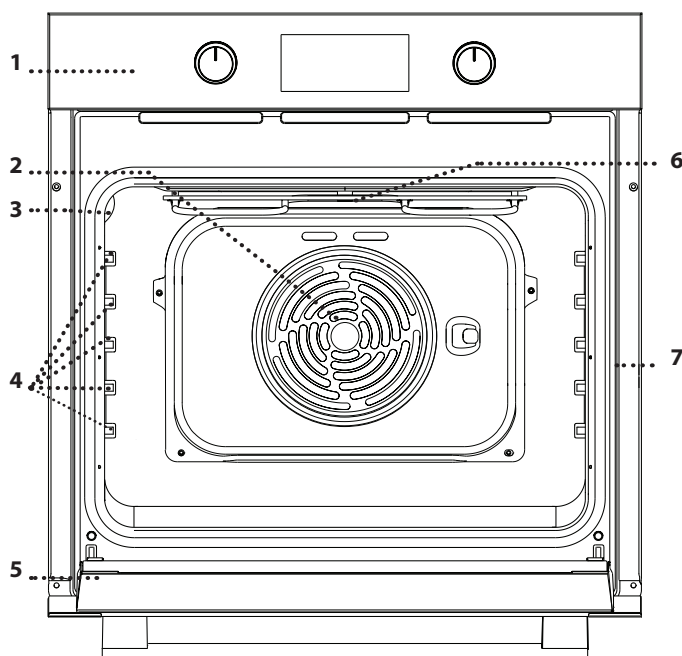
Registrér venligst dit produkt på www.bauknecht.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance

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



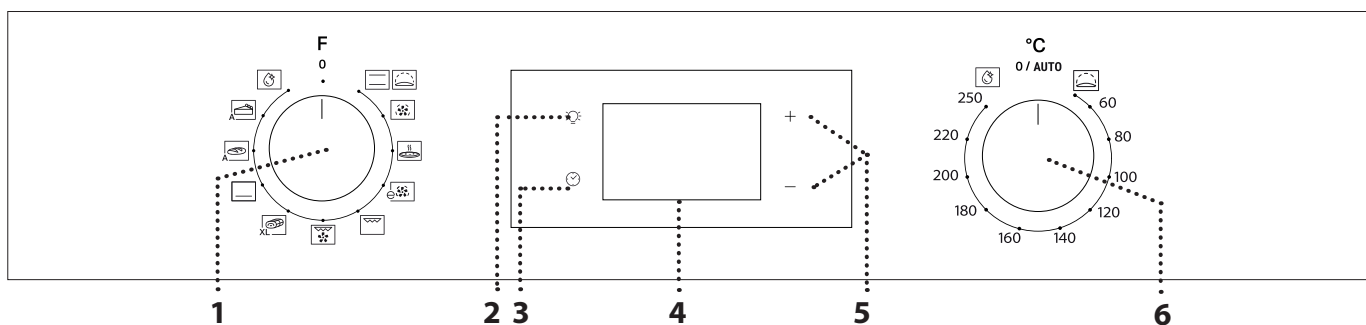
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Lampe
4. Skinner (niveauet er anført på siden af ovnrummet)
5. Låge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. 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 KLOKKESLÆT

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.

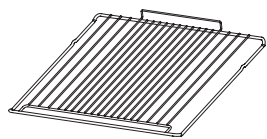
6. TERMOSTATKNAP

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.

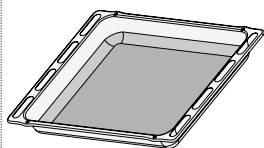
TILBEHØR

RIST



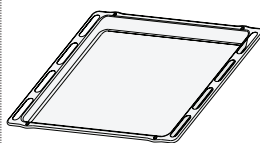
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegej.

DRYPPEBAKKE *



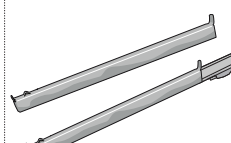
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



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

GLIDSKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

* Kun disponibel 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

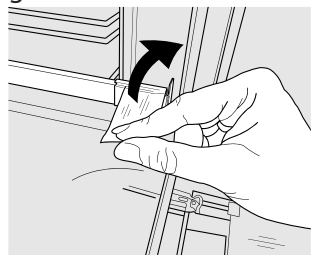
• Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

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

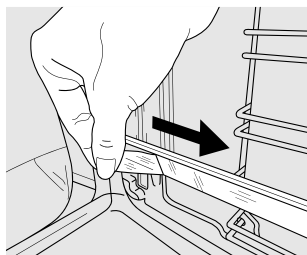
• Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i og skubbes på glideskinne.

GLIDSKINNER OG STYRESKINNER

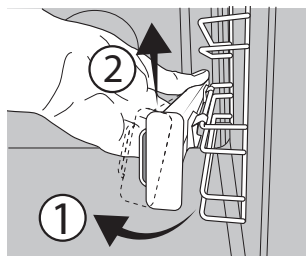
Fjern den beskyttende tape [a] før ovnen tages i brug og aftag herefter den beskyttende folie [b] på glideskinne.



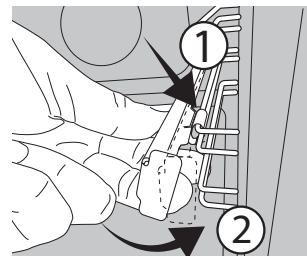
[a]



[b]



[c]



[d]

UDTAGNING AF GLIDSKINNERNE [c]

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

GENMONTERING AF GLIDSKINNERNE [d]

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

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.

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 timetallet, og tryk på , for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke.

Benyt + eller - til at indstille minuttallet, og tryk på , for at bekræfte.

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

2. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Opvarm ovnen til 250 °C i cirka en time.

Ovnen skal være tom i dette tidsrum.

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

FUNKTIONER



KONVENTIONEL

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



DEJHÆVNING

For at hjælpe sødet eller salt dej med at hæve effektivt. Drej termostatkappen 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.



ØKO-VARMLUFT

Til tilberedning af stege og farserede 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 TILBEREDNING

XL 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.



UNDERVARME

Egnet til brunng af rettens underside. Funktionen er også velegnet til langtidstilberedning, til færdigtilberedning af retter med en væskeholdig konsistens eller til at jævne sauce og sovs.



BRØD AUTO

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



BAGVÆRK AUTO

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



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 termostatkappen over på . Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

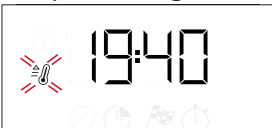
Drej *vælgeknappen* over på symbolet for den ønskede funktion, for at vælge den: Displayet vil tænde og der lyder et signal.



2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

Drej *termostatkappen* 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 termostatkappen. Funktionen starter ikke, hvis termostatkappen står på positionen **0**/AUTO. Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

DEJHÆVNING

Drej termostatkappen over i positionen Hævning (40 grader) og stil vælgeknappen i positionen Over-/undervarme, for at starte funktionen "Hævning"; Stil maden i ovnen efter forvarmningens signal. Dæk dejen til med et fugtigt viskestykke eller stil en pande vand i bunden af ovnrummet, for at skabe en fugtig omgivelse.

SMART CLEAN

Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100 - 120 ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje *vælgeknappen* og *termostatkappen* over på ikonet. Funktionen aktiveres automatisk: På displayet vises den tilbageværende tid før afslutning; skiftevis med "HYD".



Bemærk: Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.

Bemærk: Det er kun muligt at programmere klokkeslættet for denne funktions sluttid. Varigheden indstilles automatisk på 35 minutter.

3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

Når funktionen starter vil der lyde et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiv.

Når den indstillede temperatur er oparbejdet, bliver ikonet konstant tændt og der vil lyde et nyt lydsignal, for at angive at maden kan stilles i og at tilberedningen kan begynde.

Bemærk: Hvis du sætter maden i ovnen, inden forvarmningsfasen er afsluttet, kan dette have en negativ indflydelse på det endelige resultat.

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.

Bemærk: Tiden der går før ikonet slukker varierer, fordi den afhænger af en række faktorer såsom omgivelsestemperatur og den anvendte funktion. Men produktet ses som værende slukket, når pilen på vælgerknappen står på 0.

4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING

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

VARIGHED

Tryk fortsat på  indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug + eller - for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på  for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje *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.



Anvend + eller - til at vælge det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk på , for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver sat på pause, indtil den starter automatisk i et tidsrum, der er beregnet ud fra det valgte sluttidspunkt for tilberedningen.

Bemærk: Sluk for ovnen ved at dreje vælgerknappen over på positionen 0 / AUTO, 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 *vælgerknappen*, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "0", for at slukke 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.



Brug + eller - for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte.

Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

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

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	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4
Kage med fyld (ostekage, strudel, frugttærte)		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
Madtærter (vegetartærte, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Voulevant/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 / cannelloni / flans		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæsketeg med sprød 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 (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Pølser/grillspyd/ spareribs/ hakkebøf		-	250	15 - 30 *	5  4 
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2  1 
Oksesteg - rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3 
Lammekølle/skank		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3 
Ovnstegte kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55	2 
Grønsagsgratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Fisk og grønsager		Ja	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ***	4  1 
Komplet måltid: frugtterne (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Stegt kød/farserede stege		-	170 - 180	100 - 150	3 

* 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 afhængigt af personlig præference.

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

TILBEHØR	 Rist	 Bageform på risten	 Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	 Dryppebakke / bradepande	 Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand		
FUNKTIONER	 Over-/undervarme	 Varmluft	 Pizza	 Maxi tilberedning	 Grill (Grill)	 Turbo grill	 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 mikrofibere. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibere.

INDVENDIGE OVERFLADER

• Efter brug, skal ovnen altid afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester.

For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

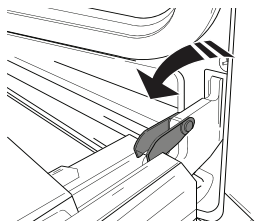
- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

TILBEHØR

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

DEMONTERING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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

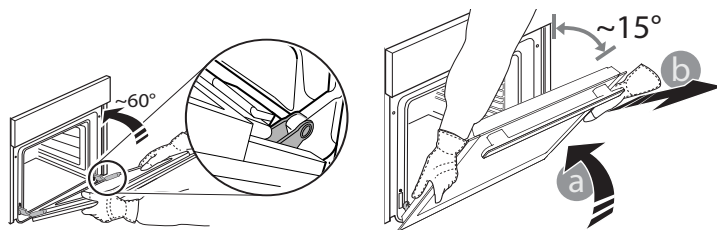


2. Luk lågen, så meget du kan.

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

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

Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



3. Genmonter lågen ved at sætte den på ovnen, indregulere hængslernes kroge efter deres sæder og fastgøre den øvre del i sædet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt.

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

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

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.

2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.

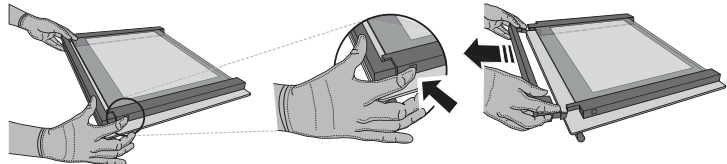
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

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

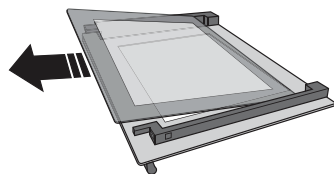
Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen. - Håndter ikke pærerne med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

RENGØRING AF LÅGEGLAS

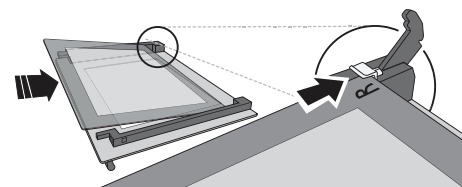
1. Når lågen er demonteret og ligger på en blød overflade med håndtaget vendt nedad, skal du trykke samtidigt på de to låseklemmer og fjerne den øvre kant af lågen ved at trække den mod dig selv.



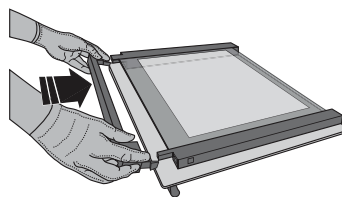
2. Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.



3. Genmonter den mellemste rude (afmærket med "R") før den indvendige glasrude monteres igen: Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre, for at sikre, at glasruderne er anbragt korrekt. Sæt først den lange side af glasruden, mærket med "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads. Gentag denne procedure for begge glasruderne.



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



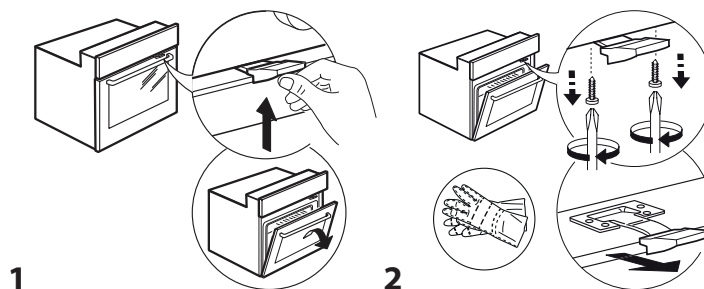
FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnens fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	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. Vælg en anden funktion.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt dit nærmeste kundeservicecenter.

LÅGENS LÅSEANORDNING*

Når lågelåsen er monteret, skal lågen lukkes manuelt. For at åbne lågen med lågens låseanordning (se Fig. 1).

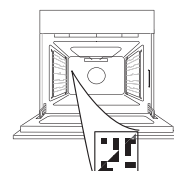
Lågens sikkerhedsanordning kan fjernes ved at følge nedenstående tegninger (se Fig. 2).



* Kun disponibel på visse modeller

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

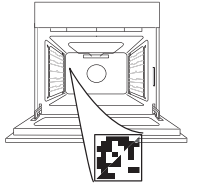
- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.bauknecht.eu**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



**KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN**

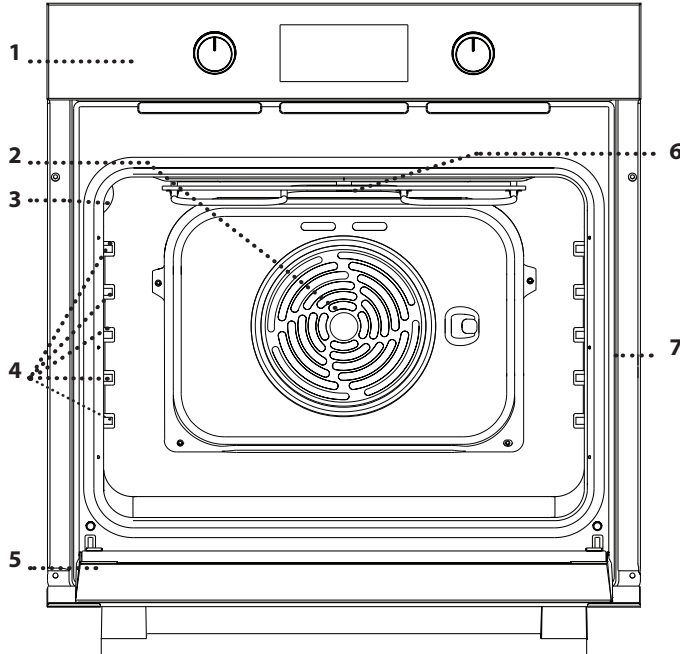
Jotta voisimme avustaa parhaalla mahdollisella tavalla, rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.bauknecht.eu/register

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN



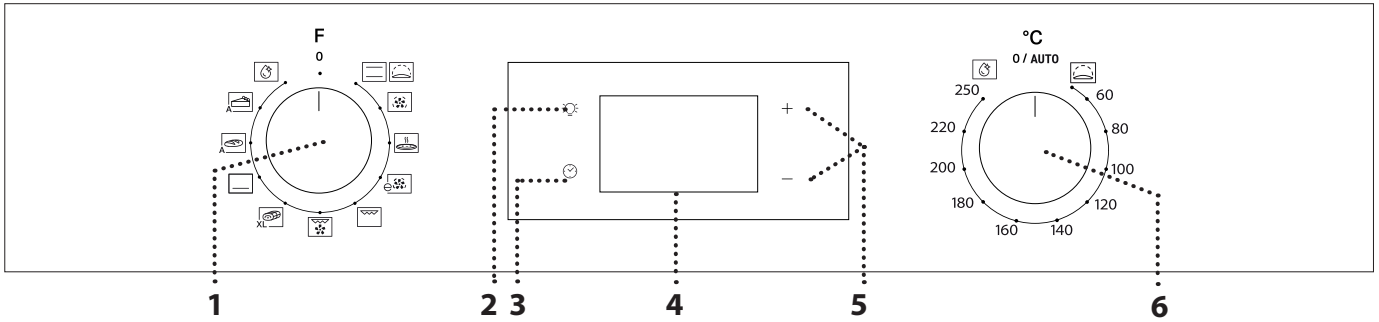
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet (taso on ilmoitettu uunin sisäseinällä)
5. Luukku
6. Ylempi lämmitysvastus/grilli
7. Tunnistekilpi (älä poista)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

**1. VALINTANUPPI**

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

2. VALO

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

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

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

4. NÄYTTÖ**5. SÄÄTÖPAINIKKEET**

Käytetään kypsennysajan asetusten muuttamiseen.

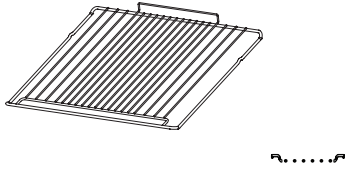
6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

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.

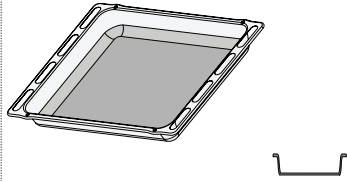
VARUSTEET

RITILÄ



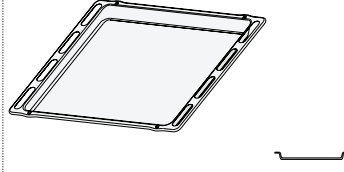
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU *



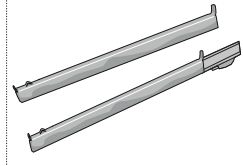
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



Käytetään leivonnaisten, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

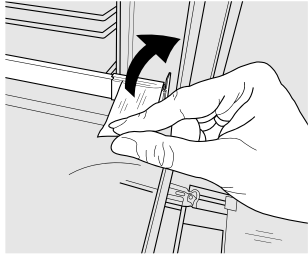
• Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

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

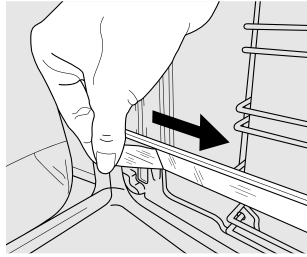
• Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

LIUKUKISKOT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

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



[a]



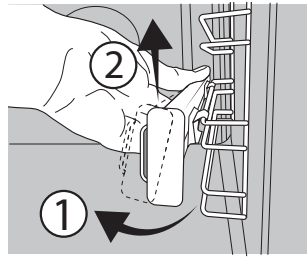
[b]

LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

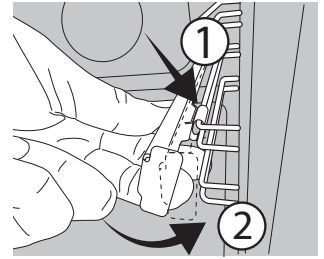
Vedä liukukiskon alaosa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

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.

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. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan.

Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

TOIMINNOT



PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.



KOHOTUS

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



KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsennislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentyä useampia ruokia ilman että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.



PIZZA

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



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, lihavartaiden ja makkaroiden grillaus, gratinivihannesten 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 (ISOT LIHAPALAT)

XL 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.



ALALÄMPÖ

Käytetään ruokalajien pohjan ruskistamiseen. Toimintoa suositellaan hitaaseen kypsennykseen, erittäin nestepitoisten ruokalajien kypsennyksen päättämiseen tai kastikkeiden saostamiseen.



LEIPÄ AUTO

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



KAKUT AUTO

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



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. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.

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 valintanuppiä tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta. Toiminto ei käynnisty jos lämpötilan valitsin on kohdassa **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; Laita ruoka uuniin esilämmityssignaalin jälkeen. Peitä taikina kostealla liinalla tai laita uunin pohjalle vesiastia kostean ilmatilan saamiseksi.

SMART CLEAN

"Smart Clean" -puhdistustoiminto aktivoidaan kaatamalla 100 - 120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* -kuvakkeen kohdalle. Toiminto aktivoituu automaattisesti: näytöllä näkyy jäljellä oleva aika; vuorotellen tekstin "HYD" kanssa.



Huomaa: Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.

Huomaa: Tälle toiminnolle on mahdollista ohjelmoida ainoastaan päättymisaika. Kestoksi on automaattisesti asetettu 35 minuuttia.

3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake  ilmoittavat, että esilämmitysvaihe on aktiivisena.

Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuvake lakkaa vilkkumasta ja kuuluu uusi äänimerkki, joka ilmoittaa, että ruoka voidaan laittaa uuniin ja kypsentyminen käynnistää.

Huomaa: Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen 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 tuotteen katsotaan olevan pois päältä 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 + - tai - -painikkeella 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" käyttämällä - -painiketta. Tämä kypsennysaika sisältää esikuumennusvaiheen.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOINTI

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



Valitse haluamasi kypsennyksen päättymisaika + - tai - -painikkeella ja vahvista sitten painamalla .

Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto pysyy taukotilassa, kunnes se käynnistyy automaattisesti valitun kypsennyksen loppumisajan mukaisesti laskettuna aikana.

Huomaa: Asetuksen peruuttamista varten uuni on sammutettava kääntämällä valintanuppia 0 / AUTO. Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



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

Huomaa: Jos ajastin on 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 - -painikkeella ja vahvista painamalla .

Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomaa: Ajastin peruutetaan painamalla  kunnes -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00" - -painikkeella.

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	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASOT JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	170	30 - 50	3
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	40 - 60	4
Täyttekakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		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
Pakastepizzat		Kyllä	250	10 - 20	3
		Kyllä	230-250	10 - 25	4 2
Suolaiset piiraat (kasvispiiras, juustopiiras)		Kyllä	180 - 200	40 - 55	3
		Kyllä	180 - 200	45 - 60	4 2
		Kyllä	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Tuulihatut/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 2
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 - 200	45 - 65	2
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Kamarallinen porsaanpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	3
Kana / kani / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2
Kalkkuna/hanhi 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	3
Paahdettu leipä		5'	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASOT JA VARUSTEET
Makkarat/kebabit /grillikylki/ jauhelihapihvit		–	250	15 - 30 *	5 4
Paistettu broileri 1-1,3 kg		Kyllä	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50 **	3
Lampaanviulu/potka		Kyllä	200 - 210	60 - 90 **	3
Uunissa 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 (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Paistit/täytetyt paistit		-	170 - 180	100 - 150	3

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

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

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

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

VARUSTEET	 Ritilä	 Leivinstia ritilällä	 Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	 Uunipannu / uunivuoka	 Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä		
TOIMINNOT	 Conventional (Perinteinen)	 Kiertoilma	 Pitsa	 Maxi cooking	 Grill (Grilli)	 Turbogrilli	 ECO-kiertoilma

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.

Älä käytä höyryesureita.

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

Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

ULKOPINNAT

Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisanan neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa 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.

Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

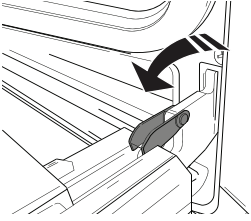
- Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

VARUSTEET

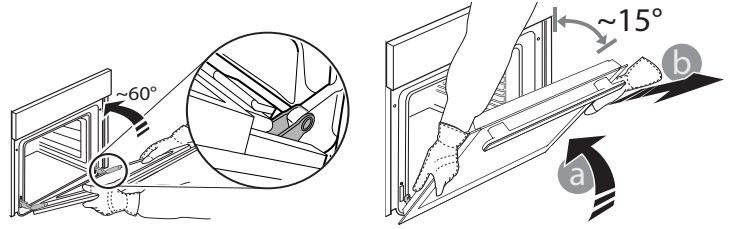
Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintaila, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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



2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmin käsin – älä kannattele luukkua kahvasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b). Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.



3. Asenna luukku takaisin siirtämällä se uunin lähelle, kohdistaen saranoiden koukut sijoituskohtiin ja kiinnittämällä yläosan paikalleen.

4. Laske luukku ja avaa se kokonaan. Laske salvat alkuperäisille paikoilleen: Varmista, että lasket ne täydellisesti alas.

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

LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.

2. Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.

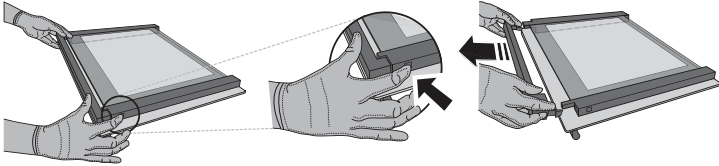
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä 25 W/230 V G9 -tyyppisiä, T300 °C halogeenilamppuja.

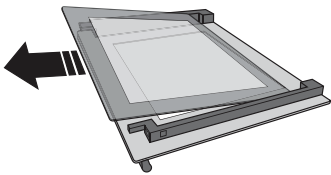
Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. - Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN LASIEN PUHDISTAMINEN

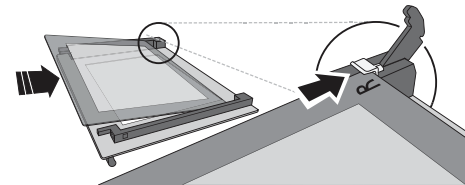
1. Kun olet irrottanut luukun ja asettanut sen pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kumpaakin pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



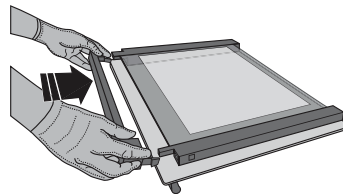
2. Nosta sisälasiä siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.



3. Asenna välipaneeli (jossa on merkintä "R") takaisin ennen kuin asetat sisäpaneelin paikalleen: jotta lasilevyt tulevat paikalleen oikein, varmista, että merkintä "R" näkyy vasemmasta kulmasta. Laita ensin lasin pitkä sivu (jossa on merkintä "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen. Tee näin kummallekin lasilevylle.



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



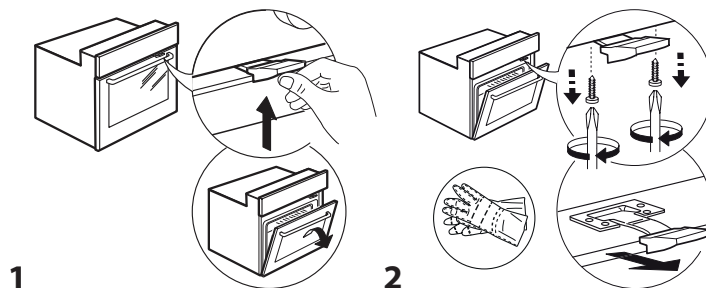
VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen 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.

LUUKUN LUKITSIN*

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

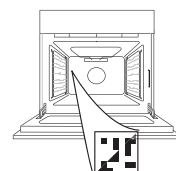
Luukun turvalukko voidaan irrottaa tekemällä kuvasarjan mukaiset toimenpiteet (ks. kuva 2).



* Saatavana vain eräissä malleissa

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

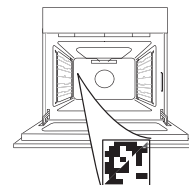
- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- vierailemalla verkkosivustollamme **docs.bauknecht.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



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

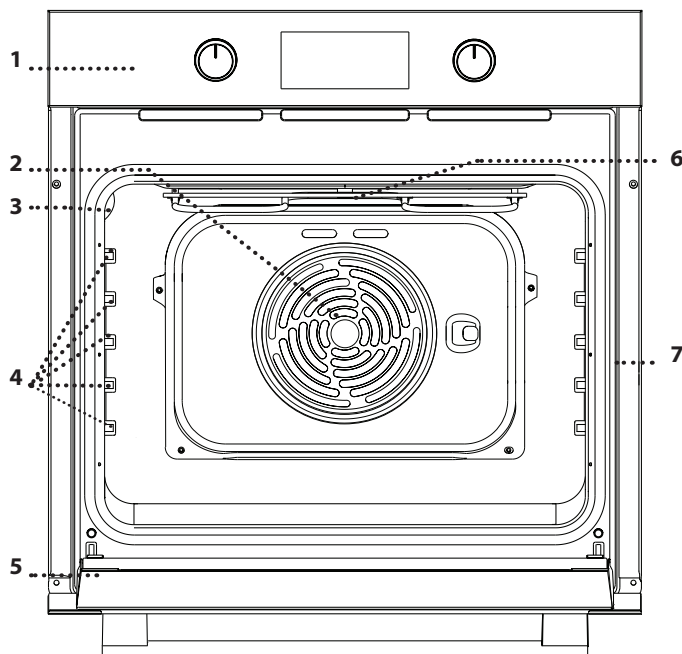
For å motta komplett assistanse må du registrere produktet ditt på www.bauknecht.eu/register

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



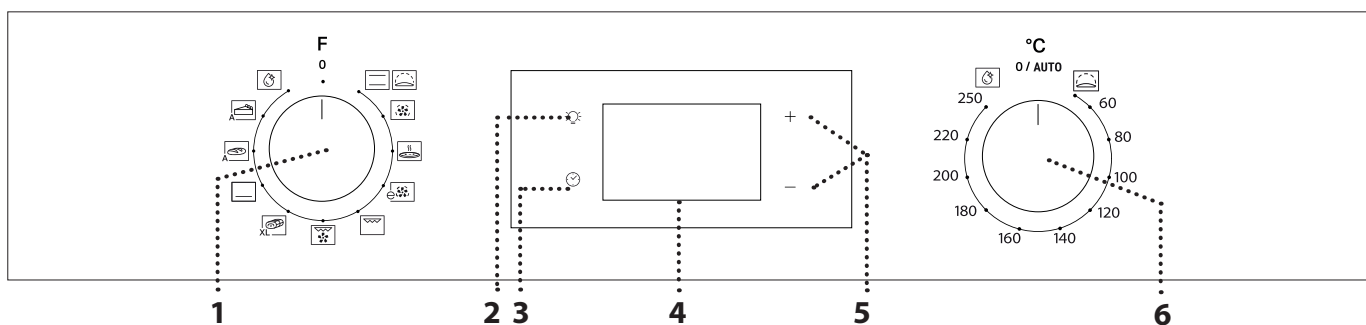
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Lyspære
4. Ristskinner (nivået er angitt på siden i ovnsrommet)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

**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. STILLE INN TIDEN

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

4. DISPLAY**5. REGULERINGSKNAPPER**

For å endre steketidens innstillinger.

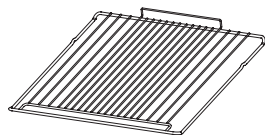
6. TERMOSTATBRYTER

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

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

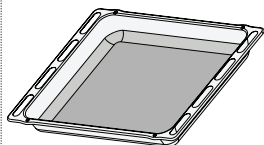
TILBEHØR

RIST



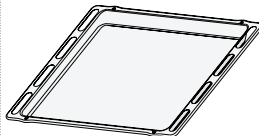
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE *



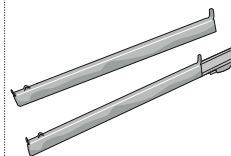
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

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

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

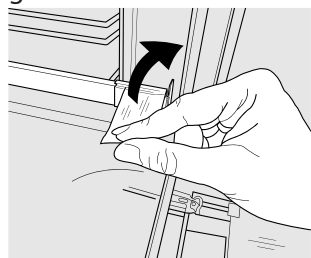
• Sett risten på det nivået du ønsker ved å vippe den lett oppover og la hevet bakside hvile først (skal peke oppover).

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

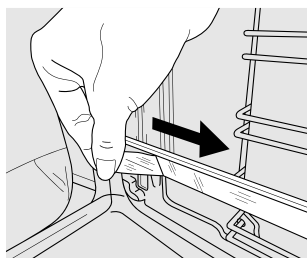
• Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene.

GLIDESKINNER OG RISTSKINNER

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



[a]



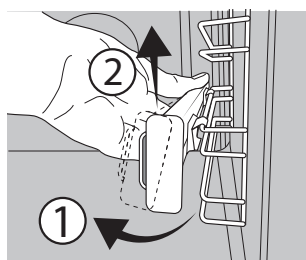
[b]

FJERNING AV GLIDESKINNENE [c]

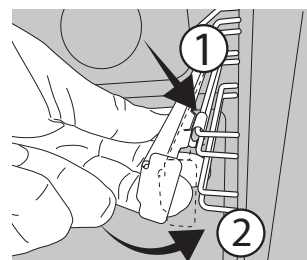
Trekk i den nedre delen av glideskinnen for å koble fra de nedre krokene (1) og trekk glideskinnene oppover, for å fjerne dem fra de øvre krokene (2).

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]

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

1. For å fjerne ristskinnene, 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 ristskinnene 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 vegg i ovnsrommet for å sikre at ristskinnen er godt festet.

FØRSTEGANGS BRUK

1. STILLE INN TIDEN

Du må stille inn tiden når du slår på apparatet 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 for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk + eller - for å stille inn minuttene og trykk for å bekrefte.

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

2. VARM OVNER

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig 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 er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

FUNKSJONER



TRADISJONELL

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



HEVING

For å hjelpe søt eller salt gjærdeig å heve effektivt. Vri termostadbryteren 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 for tilberedning av ulike retter, uten at matvarene 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.



ECO TRYKKLUFT

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 stekingens 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 sjuen: 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 sjuen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.



MAXI COOKING (TILBEREDNING AV STORE STYKKER)

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 kjøtet ofte for å hindre at den tørker ut altfor mye.



UNDERVARME

Nyttig for å brune rettene på undersiden. Funksjon som også anbefales for langsom tilberedning, for å avslutte tilberedningen av retter med svært flytende konsistens, eller for å tykne sauser og sjuer.



BRØD AUTO

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



KAKER AUTO

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



SMARTCLEAN (INTELLIGENT RENGJØRING)

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen 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 termostatknoten til ☑ ikonet. Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringssyklusen.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

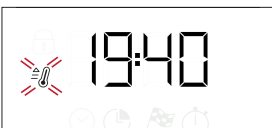
For å velge en funksjon, vri *valg*bryteren til symbolet for funksjonen du ønsker: display vil tennes og du vil høre et akustisk signal.



2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

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



Merk: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri knotten for valg eller regulere temperaturen ved å vri på termostadbryteren. Funksjonen vil ikke starte dersom termostatknoten befinner seg på 0/AUTO posisjonen. Du kan stille inn steketid, tiden for stekingens slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.

HEVING

For å starte funksjonen "Heving", vri termostadbryteren til posisjonen Heving (40 deg) og sett funksjonsknotten i konvensjonell posisjon; Sett maten inn i ovnen etter signalet for forvarming. Dekk deigen til med ett vått tørkehåndkle eller sett en bolle med vann nederst i ovnsrommet for å skape en fuktig tilstand.

SMART CLEAN (SMART RENGJØRING)

For å aktivere rengjøringsfunksjonen "Smart Clean" (Intelligent renhold), hell 100 - 120 ml drikkevann i ovnsbunnen, vri deretter *valg*bryteren og *termostadbryteren* til ☑ ikonet. Funksjonen aktiveres automatisk: display viser tiden som gjenstår til slutten; ved å alternere med "HYD".



Vennligst merk: Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringssyklusen. Vennligst merk deg: Det er kun mulig å programmere tidspunktet for sluttid for denne funksjonen. Varigheten stilles automatisk på 35 minutter.

3. FORVARMING OG GJENVÆRENDE VARME

Når funksjonen starter, indikerer et akustisk signal og et blinkende ikon  på display at fasen for forvarming er aktiv.

Når den innstilte temperaturen er nådd, ikonet lyser fast og et nytt akustisk signal vil aktiveres for å angi at maten kan plasseres i ovnen og at steking kan fortsette.

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

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 må produktet anses å være av når pekeren på knotten for valg 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" begynner 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 steketiden du har stilt inn, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter - for å stille steketiden 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 starter å blinke på display.



Bruk + eller - for å velge når du ønsker steking skal avsluttes og trykk på  for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk på tidspunktet som er beregnet, ut fra sluttiden for steking.

Vennligst merk deg: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri på knotten for valg 0 / AUTO.

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 *valgbyteren* 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" ikon starter å blinke på display.



Bruk + eller - for å stille inn tiden du trenger og trykk på  for å bekrefte.

Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Vennligst merk deg: For å slette timeren, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter - for å stille tiden tilbake på "00:00".

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.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i døren.

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker med hevemidler/gjær		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60	
Kake med fyll (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	 
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	 
Salte kaker (grønnsakpai, Quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	
		Ja	180 - 200	45 - 60	 
		Ja	180 - 200	45 - 60	  
Vols-au-vents / småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	 
		Ja	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / bakt pasta / canneloni / flan		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Svinestek 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	
Ovnstekt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	
Ristet brød		5'	250	2 - 6	
Fiskefilet/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	 

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Pølser/kebabs/ svineribbe/ hamburgere		-	250	15 - 30 *	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roastbiff rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammelår/skanker		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grønnsaksgrateng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kjøtt og poteter		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplett måltid: fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Stek / fylt stek		-	170 - 180	100 - 150	3

* 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.

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

TILBEHØR					
	Rist	Ildfast form på risten	Bakebrett/dryppbrett eller bakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann

FUNKSJONER							
	Tradisjonell steking	Forced Air (varmluft)	Pizza	Maxi cooking (steking av store stykker)	Grill (Grill)	Turbogrill	Eco Forced Air (Varmluft)

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen er avkjølt 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 alltid frakobles strømmen før du utfører noe 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 ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og deretter rens den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avlagringer eller flekker forårsaket av matrester.

For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer med høyt vanninnhold, la den avkjøle helt og tørk den med en klut eller svamp.

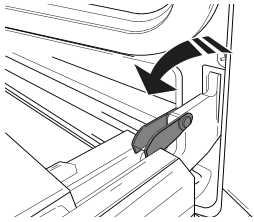
- Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å gjøre glasset rent
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

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 lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

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

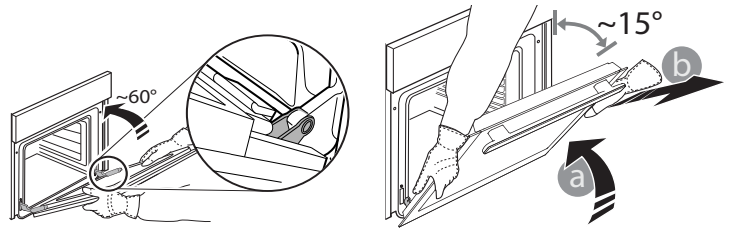


2. Lukk døren så mye du kan.

Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket.

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

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



3. Monter døren tilbake på plass ved å bevege den mot ovnen, juster hektene i forhold til hengslene på festene og fest den øvre delen på festet.

4. Senk døren og åpne den helt.

Senk haspene til opprinnelig posisjon: Påse at du senker dem helt.

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

SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømmettet.

2. Skru av dekslet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.

3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

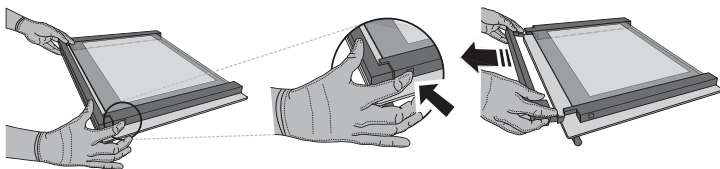
Vennligst merk deg: Bruk 25 W/230 V type G9, T300 ° C halogenlamper.

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).

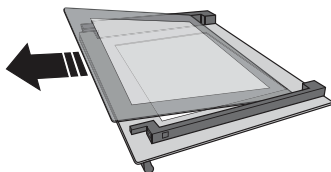
Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice. - Ikke ta i pærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

RENHOLD AV DØRGLASSENE

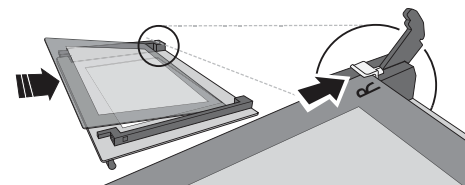
1. Etter at du har fjernet døren og lagt den på et mykt underlag med håndtaket ned, trykker du samtidig på de to holdeklemmene og fjerner den øvre kanten av døren ved å dra den mot deg.



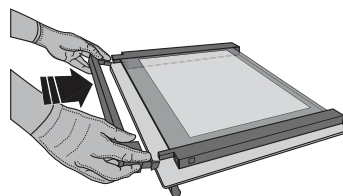
2. Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.



3. Sett tilbake den mellomste ruten (merket med "R") 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. Sett på plass den øvre kanten: Et klikk indikerer at det er riktig plassert. Påse at pakningen er festet før du monterer døren tilbake på plass.



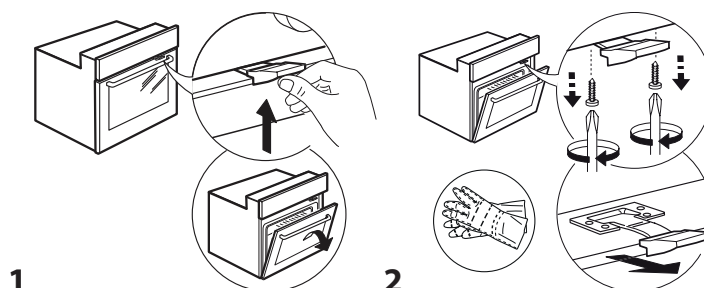
PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnens virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Feil ved ovnen.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter 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 uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Ta kontakt med ditt nærmeste kundesenter for ettersalgsservice.

DØRSIKRING*

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

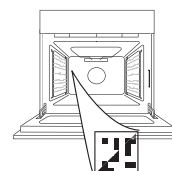
Dørsikringen kan fjernes ved å følge bildesekvensen (se Fig. 2).



* Kun tilgjengelig på noen modeller

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

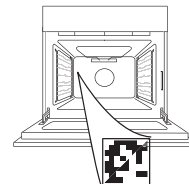
- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- Besøke nettsiden vår: **docs.bauknecht.eu**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.




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

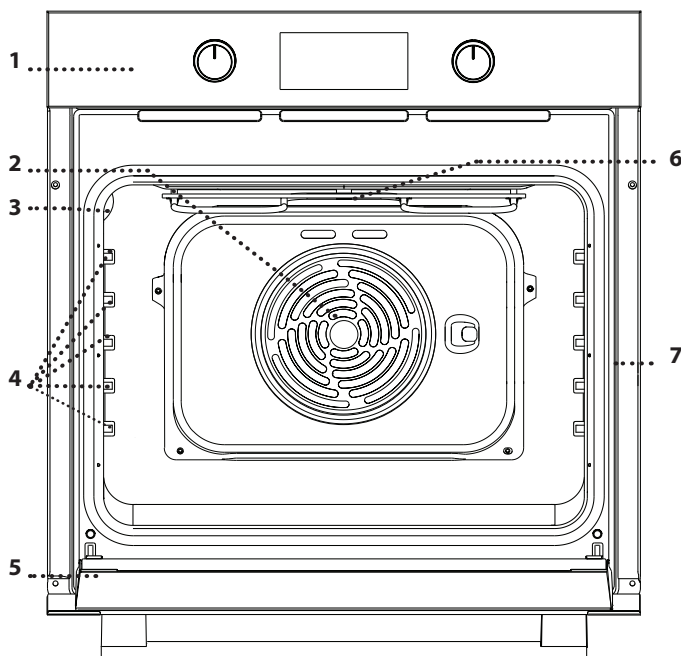
För att du ska kunna få all den hjälp du behöver ber vi dig registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register

**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN
APPARAT FÖR ATT FÅ MER
INFORMATION**



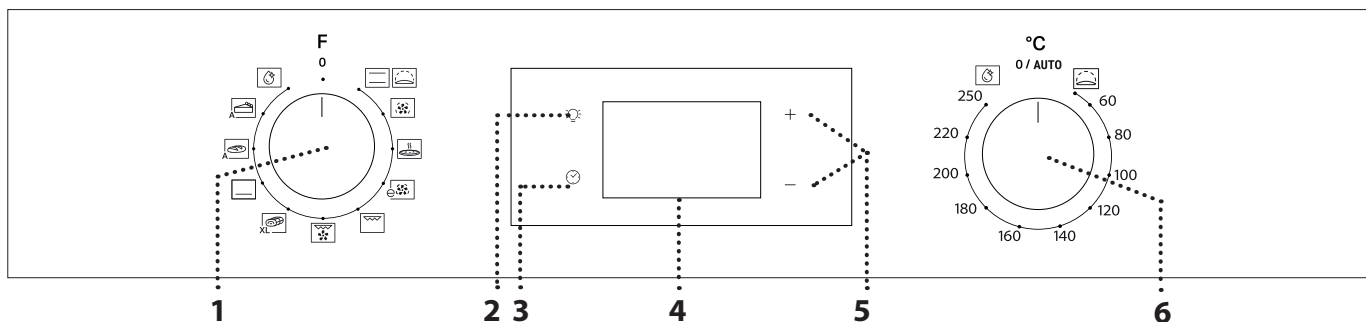
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Lampa
4. Ugnsstegar (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. VÄLJARKNAPP

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.

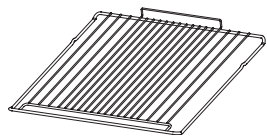
6. TERMOSTATVRED

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 vreden för att frigöra den från fästet.

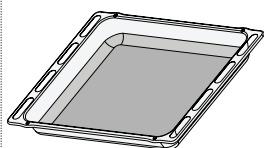
TILLBEHÖR

GALLER



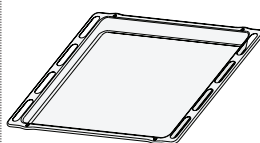
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA *



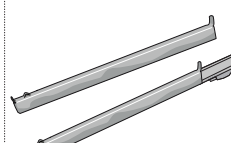
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



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

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

* Endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat från Kundenservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

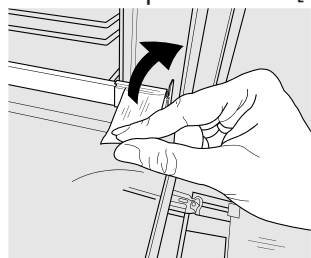
• Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det en aning vinklat uppåt och lägga ned den upphöjda sidan (pekande uppåt) först.

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

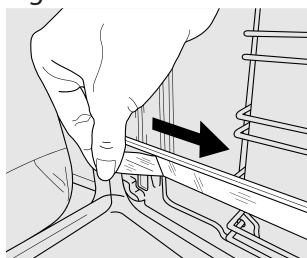
• Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

GLIDSKENOR OCH UGNSSTEGAR

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



[a]



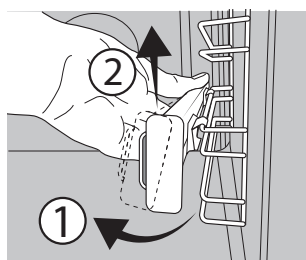
[b]

TA BORT GLIDSKENORNA [c]

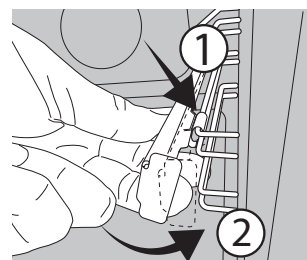
Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA GLIDSKENORNA [d]

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



[c]



[d]

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegarna ska man ta ett stadigt tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från sätet.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna placerar man dem nära ugnsväggen 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 ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegen sitter fast ordentligt.

IBRUKTAGNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa klockan när du slår på ugnen 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. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 250 °C i minst en timme.

Ugnen måste vara tom när detta görs.

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

FUNKTIONER



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



JÄSNING

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



VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.



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 FANLI HAVA

För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermitterande 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

XL 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.



UNDERVÄRME

För att bryna maträttens undersida. Funktionen rekommenderas också för långsam tillagning, för att avsluta maträtter som är mycket flytande eller för att tjockna såser och skyer.



BRÖD AUTO

A Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för bröd. För bästa resultat följ noga receptet. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.



BAKVERK AUTO

A Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för kakor. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.



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 hälla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostatvredet till ikonen ☼. Ikonens position motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.

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 termostatvredet är på läget **0** /AUTO. Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

JÄSNING

För att starta "jäsnings"-funktionen, vrid termostatvredet till läget Jäsning (40 grader) och sätt funktionsvredet i läget Över/undervärme. Lägg in maten i ugnen efter förvärmningssignalen. Täck degen med en våt duk eller ställ en kastrull med vatten på botten av ugnen för att skapa en fuktig miljö.

SMARTCLEAN

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen "Smart Clean" ska du hälla 100 - 120 ml kranvatten i botten av ugnen och sedan vrida *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen ☼. Funktionen aktiveras automatiskt: Displayen visar tiden som återstår till slutet omväxlande med "HYD".



Observera: Ikonens position motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.

Observera: Det är endast möjligt att programmera avslutningstiden för den här funktionen. Varaktigheten är automatiskt inställd på 35 minuter.

3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen har startat avges en ljudsignal och ikonen  blinkar på displayen för att ange att föruppvärmningsfasen är aktiv.

När inställd temperatur har uppnåtts får ikonen fast ljus och en ny ljudsignal avges för att ange att du kan lägga in maten i ugnen och starta tillagningen.

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

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 ugnsutrymmet.

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. I vilket fall som helst betraktas produkten som avstängd när visaren på väljarvredet står på 0.

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

VARAKTIGHET

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.

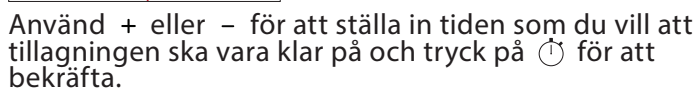
Observera: För att radera den inställda tillagningstiden ska du hålla  intryckt tills ikonen  börjar blinka på displayen. Använd sedan - för att återställa tillagningstiden till "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en föruppvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionens start senareläggas genom att programmera dess sluttid:

Tryck på  tills ikonen  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck på  för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt vid klockslaget som beräknas utifrån den valda sluttiden för tillagningen.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida väljarvredet 0 / AUTO.

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.

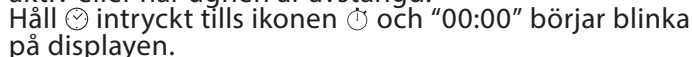
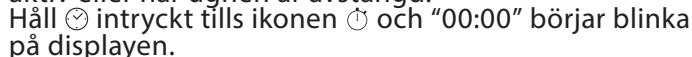


Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till 0 för att stänga av ugnen.

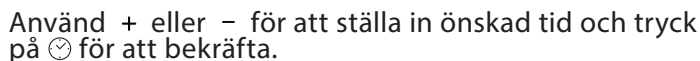
Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

5. STÄLLA TIMERN

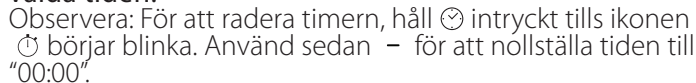
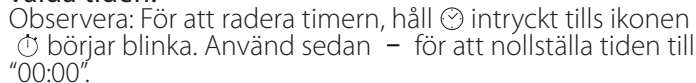
Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

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.

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

ANMÄRKNINGAR

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

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	170	30 - 50	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4
Fylld tårta (cheese cake, äppelstrudel, 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
Petit-chouier		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
Pajer (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/tillagad pasta/ cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm / kalv / nötkött / fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Ugnsstekt fläskstek med knaprig 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 (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Fiskfiléer / skivor		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		-	250	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1 - 1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rostbiff blodig 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammlägg, fläsklägg		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Ugnsstek potatis		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Gratinerade grönsaker		-	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) / 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.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

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

FUNKTIONER							
	Över/underv.	Varmluft	Pizza	MAXI cooking	Grill	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 någon av dessa produkter oavsiktligt kommer i kontakt med apparatens ytor, rengör den omedelbart med en fuktig mikrofiberduk.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester.

För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

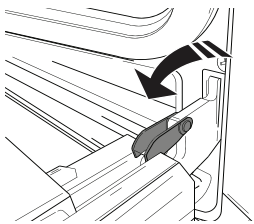
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

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 AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

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

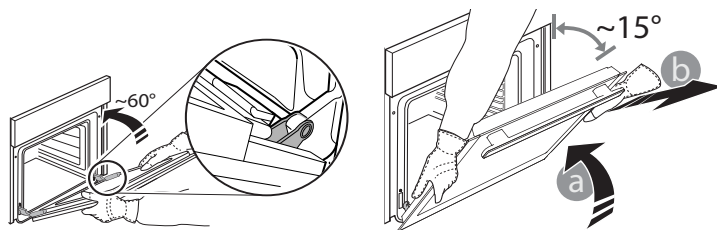


2. Stäng luckan så långt det går.

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

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta 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 och placera gångjärnens krokar i höjd med fästet och fästa den övre delen på fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.

Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ 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. Skilj ugnen från elnätet.

2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.

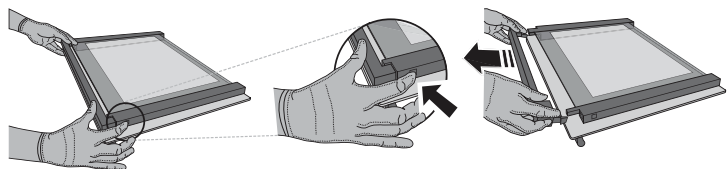
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor.

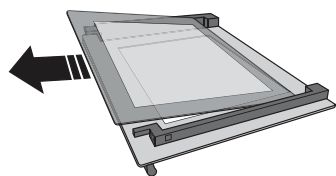
Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd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

RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

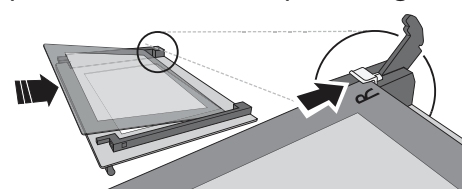
1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



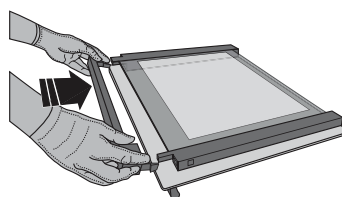
2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.



3. Sätt tillbaka mellanglasets (markerat med "R") innan det inre glaset 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. Sätt in den övre kanten: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.



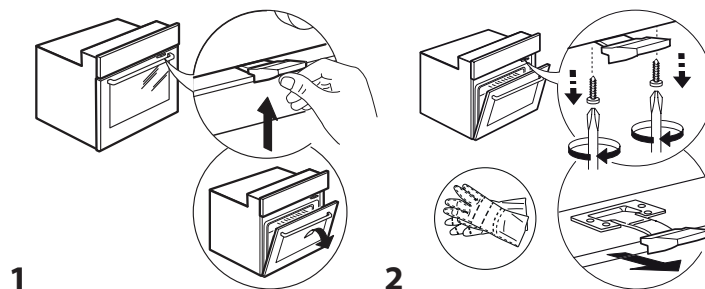
FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	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.

LUCKLÅS*

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

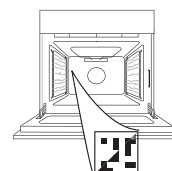
Luckspärren kan avlägsnas genom att följa bildsekvensen (se bild 2).

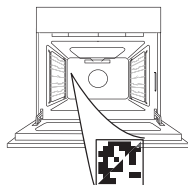


* Endast på vissa modeller

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

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbplats **docs.bauknecht.eu**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.





אנא סרוק את קוד ה-QR במכשיר
למידע נוסף

תודה שקנית מוצר של BAUKNECHT

כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת
www.bauknecht.eu/register

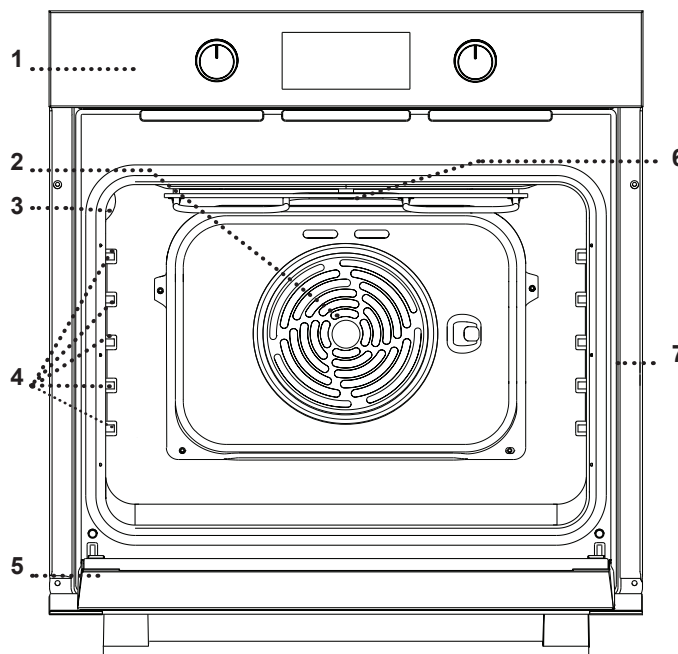


לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

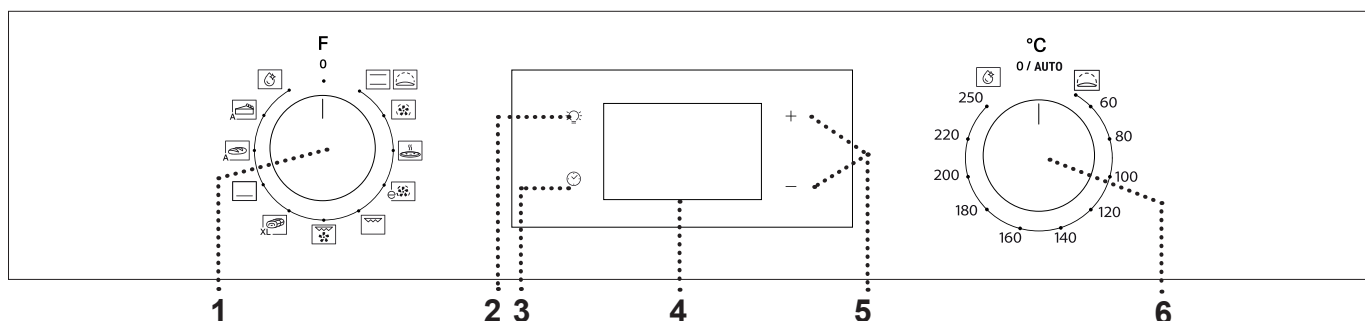


תיאור המוצר

1. לוח בקרה
2. מאוורר וגוף חימום מעגלי (לא גלוי)
3. נורה
4. מסילות למדפים (המפלס רשום בדופן, בתא הבישול)
5. דלת
6. גוף חימום עליון/גריל
7. לוחית זיהוי (אין להסיר)



תיאור לוח הבקרה



6. כפתור הטמפרטורה
סובב את הכפתור כדי לבחור את הטמפרטורה הרצויה בזמן הפעלת הפונקציות הידניות.

3. כיוון השעה
משמש לכיוון ההגדרות של משך הבישול, הפעלה מושהית והטיימר. כשהתנור כבוי בשעון מוצגת השעה.

4. תצוגה

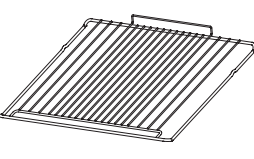
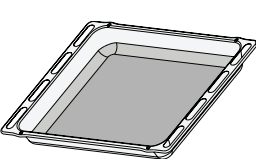
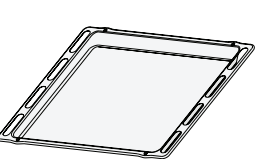
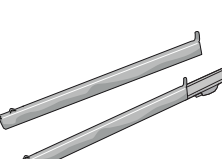
5. לחצני כיוון
לשינוי ההגדרות של משך הבישול.

1. כפתור בחירת הפונקציה
בחירת פונקציה מדליקה את התנור. סובב למצב 0 כדי לכבות את התנור.

2. תאורה

כשהתנור דולק, לחץ ☼ על הכפתור הזה כדי להדליק או לכבות את הנורה שבתוך התנור.

הערות: סוג הכפתור עשוי להשתנות מסוג הדגם. אם הכפתורים מופעלים בדחיפה, לחץ כלפי מטה על מרכז הכפתור כדי לשחרר אותו מהגדרה.

מדף רשת	מגש טפטופים *	תבנית אפייה *	מסילות נעות *
			
משמש לבישול מזון או כתמיכה עבור תבניות, תבניות עוגה וכלי בישול אחרים העמידים בחום.	משמש כמגש לתנור לבישול בשר, דגים, ירקות, פוקאצ'ה וכו' או למיקום מתחת למדף הרשת כדי לאסוף נוזלי בישול.	משמשת לאפייה של לחם ומאפי בצק, אבל גם לצלי, דג עטוף בנייר וכו'.	מסייעות להכנסת אביזרים או הוצאתם.

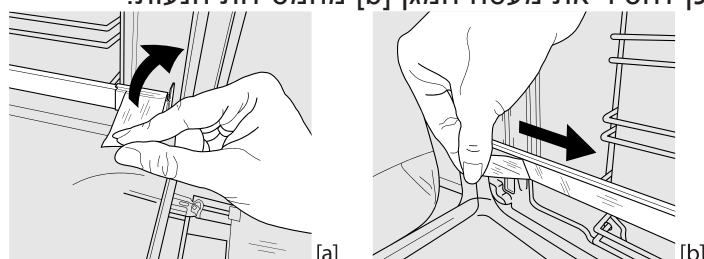
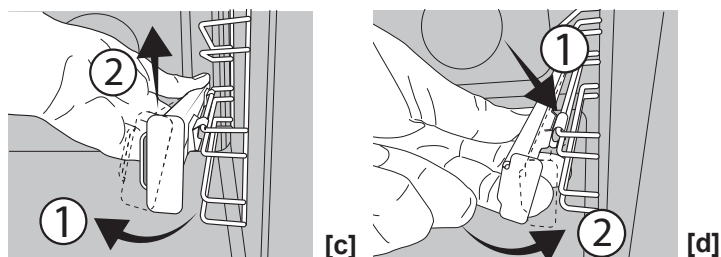
* זמינות רק בדגמים מסוימים
מספר האביזרים והסוג שלהם עשויים להשתנות בהתאם לדגם.
ניתן לרכוש בנפרד אביזרים אחרים מהשירות שלאחר המכירה.

הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים

• כדי להכניס את מדף הרשת למפלס הרצוי החזק אותו כשהוא נוטה מעט כלפי מעלה והכנס קודם את הצד המורם (הפונה למעלה).

מסילות נעות ומסילות מדפים

לפנמי השימוש בתנור יש להסיר את סרט המגן [a] ולאחר מכן להסיר את מעטה המגן [b] מהמסילות הנעות.



הסרת מסילות המדפים והחזרתן

1. כדי להסיר את מסילות המדפים, אחוז בחוזקה בחלק החיצוני של מסילה ומשוך אותה אליך כדי להוציא את התומך ואת שני הפינים הפנימיים ממקומם.
2. כדי להחזיר את מסילות המדפים, מקם אותם ליד החורים והכנס את שני הפינים למקומם. לאחר מכן מקם את החלק החיצוני ליד מקומו, הכנס את התמיכה, ולחץ בחוזקה אל דופן החור כדי לוודא שמסילות המדף מאובטחת במקומה.

הסרת המסילות הנעות [c]

משוך את החלק התחתון של המסילה הנעה כדי לנתק את הווים התחתונים (1) ומשוך את המסילות הנעות כלפי מעלה, תוך הסרתם מהווים העליונים (2).

החזרת המסילות הנעות [d]

חבר את הווים העליונים למסילות המדפים (1) ולאחר מכן לחץ את החלק התחתון של המסילות הנעות אל מסילות המדף, עד לנקישת הווים התחתונים (2).

שימוש ראשון

1. כיוון השעה

כשתדליק את התנור בפעם הראשונה תצטרך לכוון את השעה: לחץ על ☺ עד אשר הסמל ☺ ושתי הספרות של השעה יבהבו בתצוגה.



השתמש בלחצן + או - כדי לכוון את השעה ולחץ על ☺ כדי לאשר אותה. שתי הספרות של הדקות יבהבו. השתמש ב- + או ב- - כדי להגדיר את הדקות ולחץ על ☺ כדי לאשר.

הערות: כשהסמל ☺ מהבהב, למשל אחרי הפסקת חשמל ארוכה, תצטרך לכוון את השעה מחדש.

2. חימום התנור

תנור חדש עשוי לפלוט ריחות שנותרו בו בזמן הייצור: זוהי אינה תקלה. לכן, לפני שמתחילים לבשל מזון מומלץ לחמם את התנור כשהוא ריק כדי לסלק את הריחות האפשריים. הוצא את קרטוני המגן או היריעות השקופות מהתנור ואת כל האביזרים שבתוכו.

חמם את התנור לטמפרטורה של 250°C למשך כשעה אחת.

שמור על התנור ריק.

הערות: מומלץ לאוורר את החדר אחרי שימוש במכשיר בפעם הראשונה.

(שלם). מומלץ להשתמש במגש טפטופים לאיסוף נוזלי הבישול: הכנס את התבנית לאחד מהמפלסים מתחת למדף הרשת והוסף 200 מ"ל של מי שתייה.

MAXI COOKING (בישול מקסי)

אלבישול נתחים גדולים של בשר (מעל 2.5 ק"ג). מומלץ להפוך את הבשר במהלך הבישול כדי לוודא ששני הצדדים ישחיתו בצורה שווה. מומלץ גם להרטיב את הבשר מדי פעם עם נוזלי הבישול כדי למנוע ממנו להתייבש.

BOTTOM HEATING (חימום תחתון)

שימושי להשחמת תחתית הכלים. פונקציה מומלצת גם לבישול איטי, לסיום בישול מנות עם תכולה נוזלית מאוד או לרכז רטבים ורוטבים.

BREAD AUTO

פונקציה זו בוחרת אוטומטית את הטמפרטורה ואת זמן האפייה האידיאליים ללחם. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, הקפידו לעקוב לאחר שלבי המתכון. הפעל את הפונקציה הזו כשהתנור קר.

PASTRY AUTO

פונקציה זו בוחרת אוטומטית את הטמפרטורה ואת זמן האפייה האידיאליים לעוגות. הפעל את הפונקציה הזו כשהתנור קר.

SMARTCLEAN

הפעולת האדים המשתחררים במהלך מחזור ניקוי מיוחד זה בטמפרטורה נמוכה, מאפשרים הסרה קלה של לכלוך ומשקעי מזון. בכדי להפעיל את פונקציית הניקוי "Smart Clean" שפכו 100-120 מ"ל של מי שתייה לתחתית התנור ואז סובבו את כפתור הבחירה ואת כפתור התרמוסטט לסמל. מיקום הסמל אינו מתאים לטמפרטורה שהושגה במהלך מחזור הניקוי.

CONVENTIONAL (רגיל)

כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.

RISING (תפיחה)

השתמש בפונקציה הזו כדי לעזור לבצקים מלוחים או מתוקים לתפוח. סובב את כפתור התרמוסטט לסמל כדי להפעיל פונקציה זו.

FORCED AIR (אוור מאולץ)

לבישול בו-זמנית של מאכלים שונים הדורשים טמפרטורת בישול זהה במספר מדפים (שלושה לכל היותר). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.

PIZZA (פיצה)

לאפיית סוגים שונים וגדלים שונים של פיצה ולחם. מומלץ להחליף בין המקומות של תבניות האפייה במהלך האפייה.

ECO FORCED AIR (אוור מאולץ חסכוני)

המצב הזה משמש לבישול צלי בשר או נתחים ממולאים במדף אחד. התנור מזרים אוור עדין לסירוגין וכך מונע מהמזון להתייבש. כשמשתמשים בפונקציה החסכונית האור יהיה כבוי במהלך הבישול. ניתן להדליק אותו על ידי לחיצה על ☀.

GRILL (גריל)

לצלייה של סטייקים, קבבים ונקניקיות, לבישול ירקות גרטן או לקליית לחם. כשצולים בשר, מומלץ להשתמש במגש טפטופים כדי לאסוף את נוזלי הבישול: הכנס את התבנית לאחד מהמפלסים מתחת למדף הרשת והוסף 200 מ"ל של מי שתייה.

TURBO GRILL (גריל טורבו)

לצלייה של נתחי בשר גדולים (שוקיים, רוסטביף, עוף

שימוש יומיומי

RISING (תפיחה)

כדי להתחיל את פונקציית ה"תפיחה", סובב את כפתור התרמוסטט למצב Rising (40 מעלות) ולחצו על כפתור הפונקציה במצב קונבנציונלי; הכנס את המזון לתנור לאחר אות החימום מראש. מכסים את הבצק במטלית רטובה או מניחים כלימים בתחתית החלל ליצירת סביבה לחה.

SMART CLEAN (ניקוי חכם)

בכדי להפעיל את פונקציית הניקוי "Smart Clean", שפכו 100 – 120 מ"ל של מי שתייה לתחתית התנור ואז סובבו את כפתור הבחירה ואת כפתור התרמוסטט לסמל. הפונקציה תופעל אוטומטית: התצוגה מציגה את הזמן שנותר עד הסוף; לסירוגין עם "HYD".

00:26



H4d



הערות: מיקום הסמל אינו מתאים לטמפרטורה שהושגה במהלך מחזור הניקוי.

הערות: ניתן לתכנת רק את שעת הסיום של פונקציה זו. משך הזמן מוגדר אוטומטית ל-35 דקות.

1. בחירת פונקציה

כדי לבחור פונקציה, סובב את כפתור בחירת הפונקציה לסמל של הפונקציה הרצויה: התצוגה תידלק ויישמע צפצוף.

ח

2. הפעלת פונקציה

ידנית

כדי להפעיל את הפונקציה שנבחרה, סובב את כפתור הטמפרטורה כדי לכוון את הטמפרטורה הרצויה.

19:40



שים לב: ניתן לשנות את הפונקציה בזמן הבישול על ידי סיבוב כפתור בחירת הפונקציה או לכוון את הטמפרטורה על ידי סיבוב כפתור הטמפרטורה. הפונקציה לא תתחיל אם כפתור התרמוסטט במצב AUTO/0. ניתן לכוון את משך הבישול, הזמן לסיום הבישול (רק אם מגדירים את משך הבישול) וטיימר.

סיום הבישול

התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהפונקציה הסתיימה.



סובב את כפתור הבחירה כדי לבחור פונקציה אחרת או אל 0 כדי לכבות את התנור.
הערות: אם הטיימר פעיל, בתצוגה יופיעו לסירוגין משך הזמן עד לסיום והכיתוב END.

5. כיוון הטיימר

האפשרות הזו אינה קוטעת או מתכנתת את הבישול אלא רק מאפשרת להשתמש בתצוגה כטיימר. אפשר להשתמש בטיימר כשאחת מהפונקציות פועלות או כשהתנור כבוי.
לחץ על ⌚ עד שהסמל ⌚-00:00 יבהבו בתצוגה.



השתמש בלחצן + או - כדי לכוון את משך הזמן הרצוי ולחץ על ⌚ כדי לאשר.
כשהטיימר יסיים את הספירה לאחר יישמע צפצוף.
הערות: כדי לבטל את הטיימר, לחץ על ⌚ עד שהסמל ⌚ יחל להבהב ולאחר מכן השתמש בלחצן - כדי לאפס את הזמן ל-"00:00".

הערות

- אין לכסות את פנים התנור ברדיד אלומיניום.
- לעולם אין לגרור סירים או תבניות על תחתית התנור שכן הדבר עלול לגרום נזק לציפוי האמייל.
- אל תניח משקלים כבדים על הדלת ואל תחזיק בדלת.

3. חימום מוקדם וחום שיורי

כשהפונקציה תפעל יישמע צפצוף והסמל ⌚ יבהב בתצוגה כדי לציין ששלב החימום מראש הופעל.
כאשר הטמפרטורה שנקבעה הושגה, הסמל מתקבע ויישמע צפצוף חדש כדי לציין שניתן לשים את האוכל בפנים ולהמשיך בבישול.

הערות: הכנסת המזון לתנור לפני סיום שלב החימום מראש עלולה לפגוע בתוצאות הבישול.

לאחר הבישול וכשהפונקציה עצרה, הסמל ⌚ עשוי להמשיך ולהישאר גלוי בתצוגה גם לאחר כיבוי מאוורר הקירור כדי לציין שיש חום שיורי בתא.

הערות: הזמן שאחריו הסמל נכבה משתנה מכיוון שהוא תלוי בסדרה של גורמים כגון טמפרטורת הסביבה והפונקציה שבה נעשה שימוש. בכל מקרה, יש לראות במוצר כבוי כאשר המצביע על כפתור הבחירה מציג ב-0.

4. תכנות הבישול

עליך לבחור פונקציה לפני שתוכל לתכנת את הבישול.

משך

לחץ על ⌚ עד שהסמל ⌚ ו-"00:00" יבהבו בתצוגה.



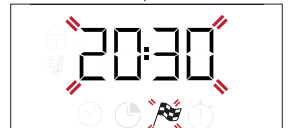
השתמש בלחצן + או - כדי לכוון את משך הבישול ולחץ על ⌚ כדי לאשר.

הפעל את הפונקציה על ידי סיבוב כפתור הטמפרטורה לטמפרטורה הרצויה: התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים.

הערות: כדי לבטל את משך הבישול שהוגדר, לחץ על ⌚ עד שהסמל ⌚ יבהב בתצוגה ולחץ על - כדי לאפס את משך הבישול ל-"00:00". משך הבישול כולל את שלב החימום מראש.

תכנות זמן סיום הבישול/הפעלה מושהית

אחרי כיוון משך הבישול תוכל להשהות את הפעלת הפונקציה על ידי תכנות זמן סיום לבישול: לחץ על ⌚ עד שהסמל ⌚ והשעה הנוכחית יבהבו בתצוגה.



השתמש בלחצן + או - כדי לכוון את שעת הסיום ולחץ על ⌚ כדי לאשר.

הפעל את הפונקציה על ידי סיבוב כפתור הטמפרטורה לטמפרטורה הרצויה: הפונקציה תישאר מושהית עד שתחיל אוטומטית בזמן המחושב על סמך שעת סיום הבישול שנבחרה.

הערות: כדי לבטל את ההגדרה, כבה את התנור על-ידי סיבוב כפתור הבחירה AUTO / 0.

פונקציות השהיית ההתחלה לא זמינה עבור הפונקציות 'גריל' ו'טורבו גריל'.

טבלת בישול

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (C°)	משך (דק')	מפלים ואביזרים
עוגות תופחות		כן	170	30 – 50	
		כן	160	30 – 50	
		כן	160	40 – 60	
עוגה ממולאת (עוגת גבינה, שטרודל, פאי פירות)		כן	160 – 200	35 – 90	
		כן	160 – 200	40 – 90	
		כן	160	25 – 35	
		כן	160	25 – 35	
ביסקוויטים/טארטים קטנים		כן	150	35 – 45	
		כן	180 – 210	30 – 40	
		כן	180 – 200	35 – 45	
		כן	180 – 200	35 – 45	
פחזניות		כן	90	150 – 200	
		כן	90	140 – 200	
		כן	90	140 – 200	
מרנג		כן	190 – 250	15 – 50	
		כן	190 – 250	20 – 50	
		כן	250	10 – 20	
פיצה/פוקאצ'ה		כן	230-250	10 – 25	
		כן	180 – 200	40-55	
מאפים מלוחים (פאי ירקות, קיש)		כן	180 – 200	45 – 60	
		כן	180 – 200	45 – 60	
		כן	190 – 200	20 – 30	
מאפי בצק עלים		כן	180 – 190	20 – 40	
		כן	180 – 190	20 – 40	
		כן	190 – 200	45 – 65	
לזניה/מאפי פסטטה/קנלוני/פלאן		כן	190 – 200	80 – 110	
כבש/עגל/בקר/בשר לבן 1 ק"ג		כן	180 – 190	110 – 150	
נתח חזיר צלוי 2 ק"ג		כן	200 – 230	50 – 100	
עוף/ארנבת/ברווז 1 ק"ג		—	190 – 200	100 – 160	
הודו/אווז 3 ק"ג		כן	170 – 190	30 – 45	
דג אפוי/ מאודה (פילה או שלם)		כן	180 – 200	50 – 70	
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)		5'	250	2 – 6	
לחם קלוי		—	230 – 250	15 – 30 *	
פילה/רצועות דג					

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (C°)	משך (דק')	מפלס ואביזרים
נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים		—	250	15 – 30 *	 4 5
עוף צלוי 1-3.1 ק"ג		כן	200-220	55 – 70 **	 1 2
רוסביף נא 1 ק"ג		כן	200-210	35 – 50 **	 3
שוק טלה		כן	200-210	60 – 90 **	 3
תפוחי אדמה צלויים		כן	200-210	35 – 55	 2
גרטן ירקות		—	200-210	25 – 55	 3
בשר ותפוחי אדמה		כן	190 – 200	45 – 100 ***	 1 4
דגים וירקות		כן	180	30 – 50 ***	 2 4
לזניה ובשר		כן	200	50 – 100 ***	 1 4
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / לזניה (מפלס 3) / בשר (מפלס 1)		כן	180 – 190	40 – 120 ***	 1 3 5
נתחי בשר צלוי/ממולאים		—	170 – 180	100 – 150	 3

* יש להפוך את המזון באמצע הבישול
** מומלץ להפוך את המזון אחרי שני שליש מזמן הבישול
(במידת הצורך).

***משך הזמן הוא משוער: ניתן להוציא מזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם למידת העשייה האישית.

משך הזמן שרשום אינו כולל את שלב החימום מראש: מומלץ להכניס את המזון לתנור ולכוון את משך הזמן רק אחרי שהתנור יגיע לטמפרטורה הרצויה.

אביזרים	מדף רשת	צלחת אפייה על רשת מתכת	מגש אפייה/מגש טפטופים או תבנית אפייה על מדף הרשת	מגש טפטופים/מגש אפייה	תבנית אגירת נוזלים/אפייה עם 200 מ"ל מים
---------	---------	------------------------	--	-----------------------	---

פונקציות	רגילה	Forced air (אוויר מאולץ)	פיצה	MAXI COOKING	גריל	גריל טורבו	(אוויר מאולץ חסכוני) AIR ECO FORCED
----------	-------	--------------------------	------	--------------	------	------------	-------------------------------------

ניקוי ותחזוקה

יש לנתק את התנור ממקור החשמל לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהן.

אין להשתמש בצמר פלדה, כלים שוחקים או חומרי ניקוי שוחקים/מאכלים, מכיוון שהם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר. יש ללבוש כפפות מגן.

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי. אין להשתמש במכשירי ניקוי בקיטור.

משטחים חיצוניים

יש לנקות את המשטחים במטלית מיקרופיבר לכה. אם הם מלוכלכים מאוד, הוסף מספר טיפות של חומר ניקוי עם רמת חומציות ניטרלית. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה. אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים האלה בא במגע עם המשטחים של המכשיר בטעות, יש לנקות מיד במטלית מיקרופיבר לכה.

משטחים פנימיים

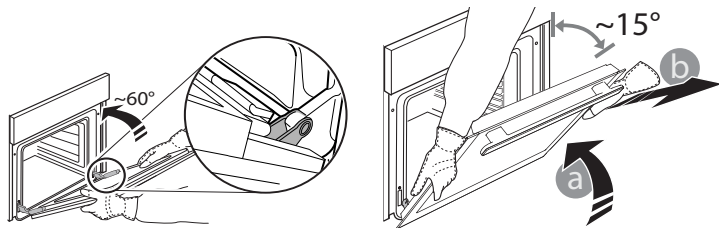
אחרי כל שימוש יש להניח לתנור להתקרר ולנקות אותו. עדיף לעשות זאת כשהוא עדיין מעט חם כדי להסיר את

המשקעים או הכתמים שנוצרו על ידי שאריות המזון. כדי לייבש מים שהתעבו כתוצאה מבישול מזון המכיל מים, יש להניח לתנור להתקרר לגמרי ולנגב אותם עם מטלית או ספוג.

• ניתן להסיר את הדלת ולחבר אותה בקלות כדי לעזור לנקות את משטח הזכוכית
• יש לנקות את זכוכית הדלת באמצעות סבון נוזלי מתאים.

אביזרים

יש להשרות את האביזרים בתמיסה של מים וסבון לאחר השימוש ולהחזיקם בכפפות אם הם עדיין חמים. ניתן להסיר משקעי מזון באמצעות מברשת או ספוג.



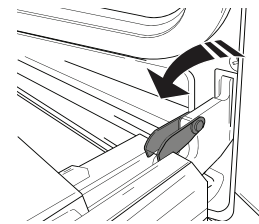
3. כדי לחבר חזרה את הדלת, יש ליישר את הווים שלה מול הצירים שבתושבת שבתנור. ולוודא שהחלק העליון נכנס היטב לתושבת.

4. יש להוריד את הדלת ולפתוח אותה עד הסוף. הורד את התפסים בחזרה למיקומם המקורי: וודא הנמכה עד הסוף.

5. נסה לסגור את הדלת ובדוק שהיא ישרה מול לוח הבקרה. אם היא אינה ישרה חזור על השלבים הקודמים.

הסרת הדלת וחיבורה מחדש

1. כדי להסיר את הדלת, יש לפתוח אותה עד הסוף ולהנמיך את התפסים עד שהם יהיו במצב משוחרר.



2. יש לסגור את הדלת עד כמה שניתן. החזק טוב את הדלת בשתי הידיים – אין להחזיק אותה מהידיים.

מכאן הסרת הדלת קלה. המשיך לסגור אותה תוך כדי משיכה כלפי מעלה (a) בו-זמנית עד שהיא תשתחרר מהתושבת.

הנח את הדלת כשצד אחד שלה נשען על משטח רך.

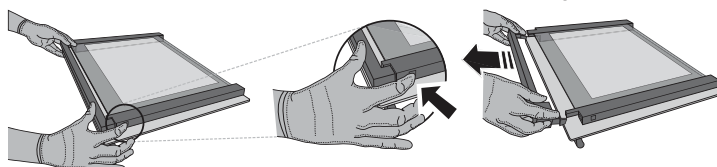
החלפת הנורה

1. נתק את התנור מאספקת המתח.
2. שחרר את הברגת הכיסוי מהמנורה, החלף את הנורה והברג חזרה את כיסוי המנורה.
3. חבר חזרה את התנור לאספקת המתח. הערות: השתמש רק בנורות הלוגן 25 וואט/230 וולט סוג G9, C.T300.

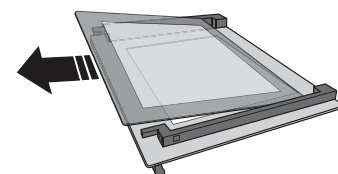
הנורה המשמשת במוצר נועדה למכשירים ביתיים ואינה מתאימה לתאורה כללית בבית (תקנת EC מספר 244/2009). ניתן להשיג נורות מהשירות שלאחר המכירה. – אין לגעת בנורות עם ידיים חשופות מכיוון שטביעות האצבעות עלולות לגרום להן נזק. אין להשתמש בתנור עד להחזרת כיסוי הנורה למקומו.

ניקוי זכוכיות הדלת

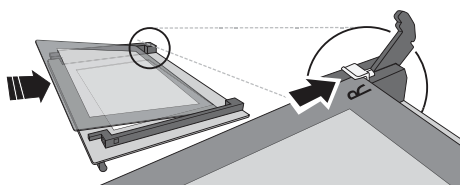
1. אחרי הסרת הדלת והשענתה על משטח רך, כשהידיים פונה כלפי מטה, לחץ בו-זמנית על שני התפסים שמחזיקים את משטח הזכוכית והסר את הפס העליון של הדלת על ידי משיכתו כלפיך.



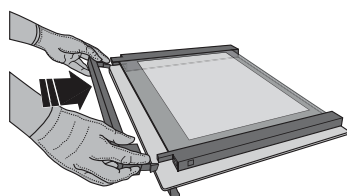
2. הרם את משטח הזכוכית והחזק אותו היטב בשתי הידיים. הוצא אותו מהדלת והנח אותו על גבי משטח רך לפני שתנקה.



3. התקן מחדש את משטח הביניים (מסומנת ב-"R") לפני התקנה מחדש של החלונית הפנימית: כדי לוודא שחיברת את משטחי הזכוכית במקום הנכון ודא שאפשר לראות את הסימון R בפינה השמאלית. הכנס את משטח הזכוכית לתושבת כשהצד הארוך (האורך) המסומן ב-R פונה קדימה והורד אותו עד הסוף. חזור על התהליך לשני החלקים של משטח הזכוכית.



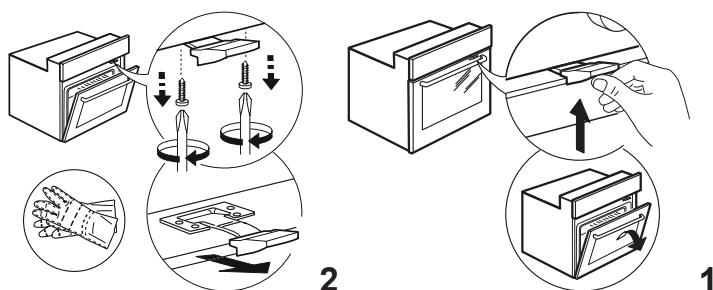
4. חבר בחזרה את הפס העליון של הדלת: אם תחבר אותו נכון תשמע נקישה. ודא שגומיית האטימה הוכנסה טוב לפני חיבור הדלת בחזרה.



בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא פועל.	יש הפסקת חשמל. המכשיר מנותק מהחשמל.	וודא שיש מתח חשמלי ושהתנור מחובר לאספקת חשמל. כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם התקלה נמשכת.
בתצוגה תופיע האות F ואחריה מספר או אות.	כשל בתנור.	יש ליצור קשר עם השירות שלאחר המכירה ולנקוב במספר המופיע אחרי האות F.
בתצוגה תופיע ההודעה Hot והפונקציה שנבחרה לא תתחיל.	הטמפרטורה גבוהה מדי.	אפר לתנור להתקרר לפני הפעלת הפונקציה. בחר פונקציה אחרת.
בתצוגה מופעי טקסט לא ברור שנראה שבור.	הגדרת שפה נוספת.	צור קשר עם מרכז שירות הלקוחות שלאחר המכירה.

התקן נעילת הדלת*

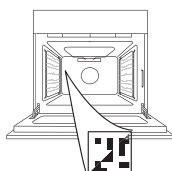
כאשר מנעול דלת מותקן, הדלת חייבת להיות סגורה ידנית. לפתיחת הדלת באמצעות התקן נעילת הדלת (ראה איור 1). ניתן להסיר את התקן בטיחות הדלת על ידי ביצוע פעולות מרצף התמונות (ראה איור 2).



* זמינות רק בדגמים מסוימים

ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- סריקת קוד QR במכשיר;
- ביקור באתר האינטרנט שלנו docs.bauknecht.eu
- לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות). בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.



400020009379

Bauknecht