



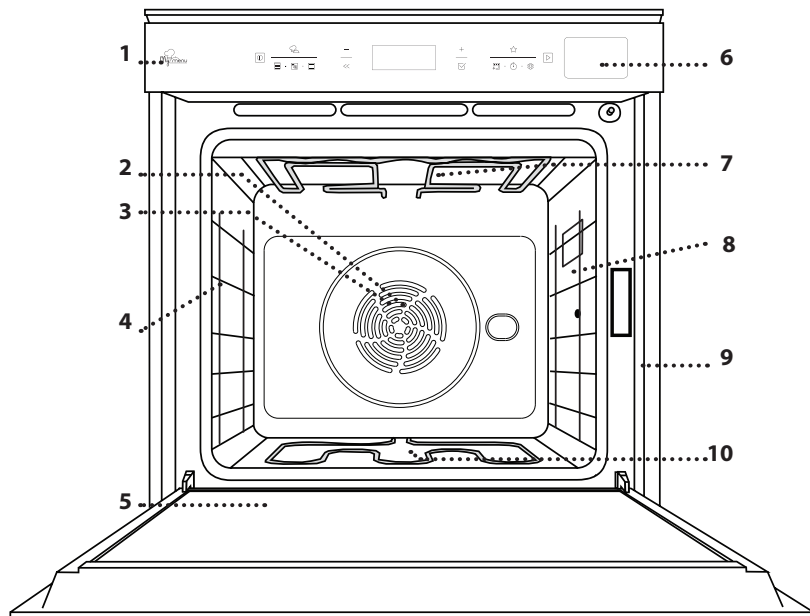
TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT

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



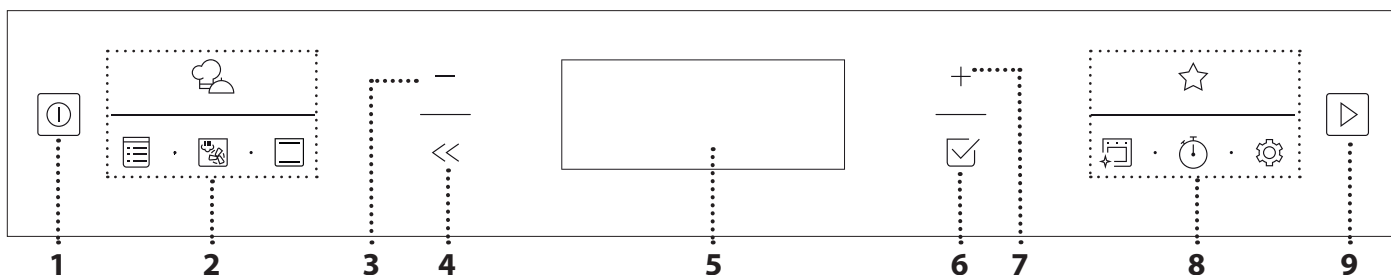
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



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

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

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

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede.

Tillader at ændre indstillingerne under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT

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

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

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

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

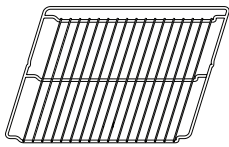
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, indstillinger og favoritter.

9. START

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

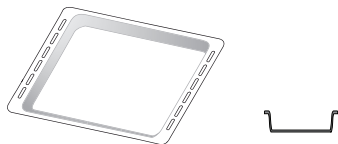
TILBEHØR

RIST



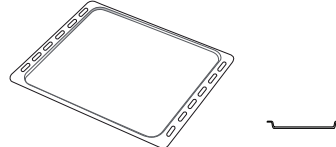
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, kageforme og andet ovnfast kogegrej

DRYPBAKKE



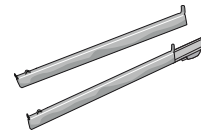
Bruges som et ovnfast fad til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.

BAGEPLADE



Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flæsketeg, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Gør det lettere at indsætte eller udtage 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.

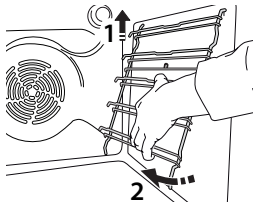
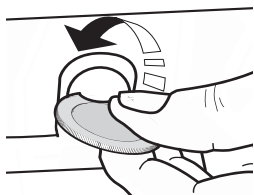
ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad. Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

. Skinnerne tages ud ved at fjerne fæsteskrueene (om forudset) i begge sider ved hjælp af en mønt eller et redskab. Løft skinnerne opad og træk de nedre dele ud af deres sæder: Nu kan du tage skinnerne ud.

. Skinnerne tages ud ved at fjerne fæsteskrueene (om forudset) i begge sider ved hjælp af en mønt eller et redskab. Løft skinnerne opad og træk de nedre dele ud af deres sæder: Nu kan du tage skinnerne ud.

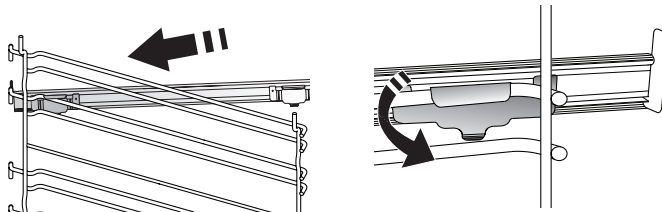


MONTERING AF GLIDESKINNER

(AFHÆNGIGT AF MODEL)

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

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



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

FUNKTIONER



MY MENU

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



MANUAL FUNCTIONS

• VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.

• OVER/UNDERV.

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

• MULTIFLOW MENU

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.

• GRILLFUNKTIONER

» GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml

drikkevand.

» TURBO GRILL

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

• MIN FROSNE MAD

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

• SPECIALFUNKT.

» OPTØNING

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

» HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

» HÆVNING

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

» MAXI COOKING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

» ØKO-VARMLUFT

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

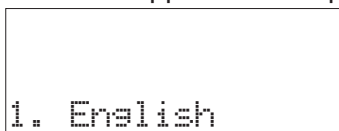
» SLOW COOKING

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

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

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



Tryk på + eller - for at gennemse listen over disponible

• HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.



VARMLUFT + DAMP

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidig møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.



OVER/UNDERV.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



MINE FARVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.



RENGØRING

• PYROLYSE

Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

• TØM

Til tømning af kedlen og herved sørge for, at den ikke indeholder rester af vand.

• AFKALK

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



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når funktionen "ØKO" er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og lyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off". Ved at markere "FABRIKSNULLSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettet.

sprog, og vælg den ønskede.

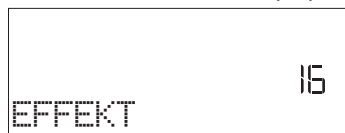
Tryk på for at bekræfte dit valg.

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

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over

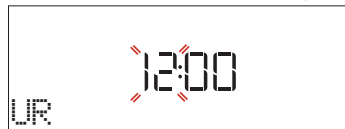
3 kW (16): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13).



Drej på *justeringsknappen* for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på for at bekræfte.

3. INDSTIL KLOKESLÆTTET

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



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

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på + eller —, for at vælge det ønskede, og herefter trykke på , for at bekræfte.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

Tryk på << giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU



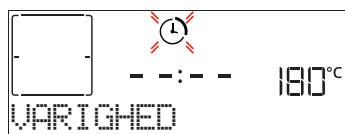
Når værdien blinker på displayet anvendes + eller — til at ændre den, hvorefter man trykker på , for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).


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

I tilstanden "Varmluft + Damp" kan du vælge mængden af damp blandt de følgende værdier: 1 (Lav), 2 (Mellem), 3 (Høj).

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan værdierne ændres vha. + eller —.

VARIGHED



Når ikonet  blinker på displayet, anvendes + eller — til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk

på + eller — for at indstille minutterne og tryk på for at bekræfte.

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


4. VARM OVNEN

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


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

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

herefter på for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på eller for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.

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

SLUTTID (FORSINKET START)

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



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

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

. MY MENU

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

VÆGT / HØJDE / PIZZA (RUND-BAKKE-LAG)

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

FÆRDIGHEDSGRAD / BRUNING

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



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

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

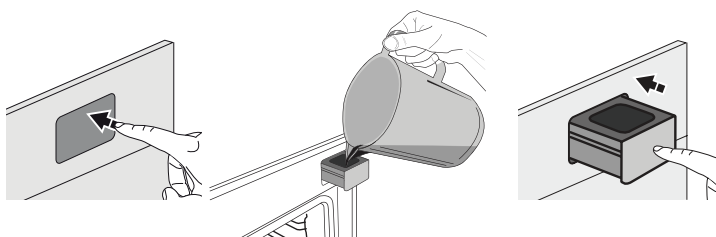
TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Varmluft + Damp/Kun damp", eller en af de adskillige dedicerede My Menu opskrifter, kan man tilberede alle slags fødevarer ved hjælp af damp.

Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevarer i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed.

Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder beholderen inde i ovnen vha. skuffen på betjeningspanelet. Når meddelelsen "TILSÆT VAND" eller "FYLD SKUFFEN" anmoder herom på displayet, skal skuffen åbnes med et let tryk herop.

Hæld langsomt drikkevand i, indtil "FYLDNING KLAR" vises på displayet. Beholderens maksimale rumfang er på cirka 1,5 liter.



Det vil kun være nødvendigt at tilsætte vand hvis beholderen ikke er fyldt tilstrækkeligt til at fuldføre tilberedningen. Undgå at fylde beholderen når ovnen er slukket eller før der anmodes herom på displayet.

3. START FUNKTIONEN

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

Under forsinkelsesfasen vil ovnen straks starte funktionen, hvis man trykker på .

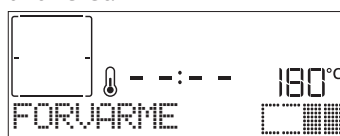
Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.

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

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

4. FORVARME

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



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

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde. Åbning af lågen under forvarmingsfasen vil stoppe den.

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

5. PAUSE I TILBEREDNING / VEND ELLER KONTROLLER MADEN

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

Luk lågen, for at genoptage tilberedningen.

Visse af My Menu funktionerne kræver, at maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til, luk lågen igen og genoptag tilberedningen. På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

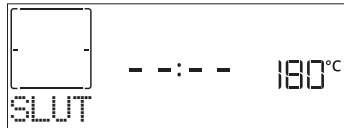


Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Tjek maden, luk lågen og genoptag tilberedningen.

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

6. ENDT TILBEREDNING

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

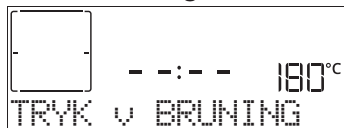


Tryk på for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

Lad ovnen køle af for lukket låge, når maden er taget ud.

BRUNING

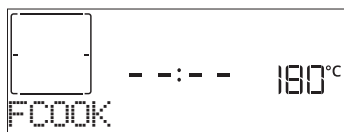
Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.



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

MINE FARVORITTER

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



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på . Når du har trykket på , skal du trykke på eller for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på for at bekræfte.

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

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



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

RENGØRING

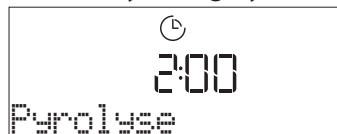
AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklussen.

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du

aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen. For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger pyrolysecyklussen. Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, hvis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Drej *vælgeknappen* over på for at vise "Rengøring" på displayet. Drej på *justeringsknappen*, for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på , for at bekræfte.



Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de nødvendige handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat.

Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden (forsinket start) ved at dreje på *justeringsknappen* og herefter trykke på , for at bekræfte.

Tryk på anmodning på for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

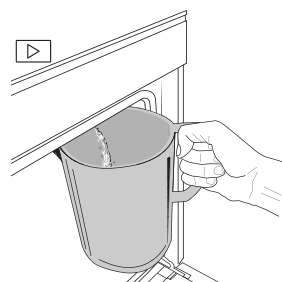
Ovnen vil starte selvrensningscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

Bemærk: Pyrolyse-cyklussen kan også aktiveres, når tanken er fyldt med vand.

• UDTØM

Drænfunktionen gør det muligt, at tømme vandet ud, for at undgå at det stagnerer i tanken. Det anbefales altid at afvikle en udtømning hver gang ovnen er blevet brugt med en dampcyklus, for at opnå optimal brug af apparatet.



Vælg funktionen "Udtøm", tryk på og udfør de anviste handlinger: Åbn lågen og sæt en stor kande under afløbsdysen i højre side af panelets bund. Hold kanden i denne position efter start af udtømningen og indtil handlingen er fuldført. Udtømning af en fuld fyldning varer gennemsnitligt cirka

tre minutter.

Om nødvendigt kan udtømningsprocessen stilles i bero ved at trykke på knappen TILBAGE eller STOP (for eksempel i tilfælde af, at kanden allerede skulle være fuld af vand halvvejs igennem udtømningsprocessen).

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid vises det følgende feedback "VANDET ER VARMT - VENT" på displayet.

• AFKALKNING

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde tanken og dampkredsløbet i den bedste tilstand.

Meddelelsen <AFKALK VENLIGST> vil blive vist på displayet, for at minde dig om at denne handling skal udføres regelmæssigt. Afkalkning udløses af antallet af udførte damptilberedningscyklusser, eller anvendelsestimer af dampkedlen siden den seneste afkalkningscyklus (se nedenstående tabel).

MEDDELELSEN "AFKALK VENLIGST" kommer efter	HVAD SKAL DU GØRE
15 cyklusser af damptilberedning 22 timers damptilberedning varighed	Afkalkning anbefales
20 cyklusser af damptilberedning 30 timers damptilberedning varighed	Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af tanken og det interne dampkredsløb.

Den gennemsnitlige varighed er på cirka 180 minutter. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet.

Bemærk: Funktionen kan stilles på pause, men hvis funktionen annulleres på et tidspunkt, skal hele afkalkningscyklusen gentages fra begyndelsen.

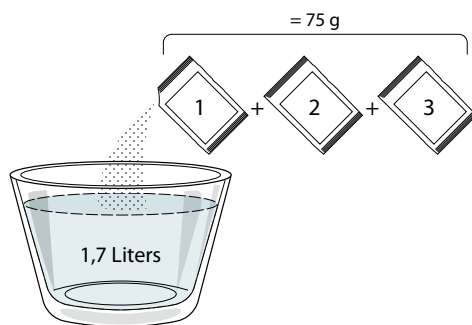
» FASE 1: UDTØMNING (op til 3 min.)

Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER DYSEN> vises på displayet.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid vises det følgende feedback "VANDET ER VARMT - VENT" på displayet. Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

» FASE 2: AFKALKNING (~120 MIN.)

Hæld venligst den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 1,7 L OPLØSNING> vises på displayet. For at opnå de bedste resultater, anbefales det at tilberede en opløsning af afkalkningsmiddel, ved at blande 3 poser (svarende til 75g) af det specifikke WPRO* afkalkningsmiddel i 1,7 liter drikkevand med stuetemperatur.



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

» FASE 3: UDTØMNING (op til 3 min.)

Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER DYSEN> vises på displayet.

» FASE 4: SKYLNING (~20 min.)

Skyllecyklusen skal afvikles, for at rengøre tanken og dampkredsløbet.

Når <TILSÆT VAND FOR AT SKYLLE> vises på displayet, skal du hælde drikkevand i skuffen indtil "TANK FULD" vises på displayet og herefter trykke på , for at starte den første skylning.

» FASE 5: UDTØMNING (op til 3 min.)

» FASE 6: SKYLNING (~20 MIN.)

» FASE 7: UDTØMNING (op til 3 min.)

» FASE 8: SKYLNING (~20 MIN.)

» FASE 9: UDTØMNING (op til 3 min.)

Tryk på OK for at afslutte afkalkningen efter den sidste afkalkningshandling.

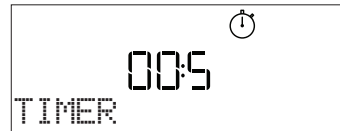
Når afkalkningsproceduren er fuldført, er det muligt at bruge alle dampfunktionerne igen.

*WPRO-afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktionens bedste ydeevne i ovnen. Følg venligst brugsanvisningerne på emballagen. Kontakt serviceafdelingen eller www.bauknecht.eu for at bestille eller indhente oplysninger

Bauknecht kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.

. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på + eller —: Ikonet blinker på displayet. Tryk på + eller — for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på for at aktivere minuturet.



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

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Tryk på + eller — for at ændre den indstillede varighed på timeren. Tryk på << eller for til enhver tid at stoppe minuturet.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion. Tryk på for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.


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

Bemærk: Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikon vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vend tilbage til minuturets skærbillede ved at trykke på når du vil stoppe den igangværende funktion.

































. TRYK V BRUNE

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



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

TILBEREDNINGSTABEL

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tips om tilberedning
BAGT	HOVEDRETTER	Lasagne 	2 0,5 - 3 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Madtærter 	2 0,8 - 1,2 kg	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri
		Grøntsager-fyldte 	3 0,1 - 0,5 kg hver	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
	PIZZA OG BRØD	Rundstykker  	3 60 - 150 g hver	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
		Sandwichbrød i form  	2 400 - 600 g hver	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævnning. Anvend ovnens dedicerede funktion til hævnning
		Stort brød  	2 0,7 - 2,0 kg	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
		Flute  	3 200 - 300 g hver	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som portionsflutes før hævnning. Anvend ovnens dedicerede funktion til hævnning
		Tynd pizza 	2 rund - form	Tilbered en pizzadej baseret på 150ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
		Tykbundet pizza 	2 rund - form	
		Pizza-frossen             	1 - 4 lag	Tag dem ud af pakken
	KAGER & BAGVÆRK	Sukkerbrødskegler i form 	2 0,5 - 1,2 kg	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
		Småkager 	3 0,2 - 0,6 kg	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad den køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande
		Æbleskiverj 	3 1 form	Fordel jævnt på bradepanden. Lad dem køle af før brug
		Tærter 	3 0,4 - 1,6 kg	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad den køle af. Rul dejen jævnt ud og fold den i en form. Fyld marmelade i og sæt i ovnen
		Strudel 	3 0,4 - 1,6 kg	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del
Frugttærte 		2 0,5 - 2 kg	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel	

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist

























Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand

Madkategorier		Niveau og tilbehør	Mængde	Tips om tilberedning
STEGT	KØD	Oksekød-stegt 	0,6 - 2 kg	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Svinekød-stegt 	0,6 - 2,5 kg	
	TILBEHØR	Kylling-stegt 	0,6 - 3 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad
		Grøntsager-stegte 	0,5 - 1,5 kg	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
GRILLET	KØD	Kartofler 	0,5 - 1,5 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen
		Hamburgere  	1,5 - 3 cm	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning
		Pølser & hotdogpølser  	1,5 - 4 cm	
		Grillspyd  	1 rist	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning
	Filet & bryst  	1 - 5 cm		
	FISK	Filetter  	0,5 - 3 cm	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Filetter-frosne  	0,5 - 3 cm	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
	TILBEHØR	Tomater 	1 form	Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille
		Peberfrugter 	1 form	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Broccoligratin 	1 form	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
Blomkålsgratin 		1 form		
Grøntsagsgratin 	1 form			

TILBEHØR






















Rist

Ovnfast fad eller
tærteform på ristDryppebakke /
bradepande eller ovenfast
fad på ristDryppebakke /
BradepandeDryppebakke med
500 ml vand



VARMLUFT + DAMP TILBEREDNINGSTABEL

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

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand

TILBEREDNINGSTABEL

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

FUNKTIONER



Over/underv.



Varmluft



Over/Underv.



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



My Menu



Øko-varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RILLE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Bagt Pasta/ Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		-	170	110 - 150	
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ovnstegt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyldte grøntsager (tomater, Squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	
Fiskefileter/-Bøf		-	2 (Mellem)	20 - 30 **	
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (Mellem - Høj)	15 - 30 **	
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mellem)	55 - 70 ***	
Lammekølle / skank		-	2 (Mellem)	60 - 90 ***	
Steg kartofler		-	2 (Mellem)	35 - 55 ***	
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	
Småkager	 Småkager	Ja	135	50 - 70	
Tærter	 Tærter	Ja	170	50 - 70	
Runde pizzaer	 Rund pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplet måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	 Komplet måltid	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	
Farserede stege		-	200	80 - 120 *	
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	

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

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

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

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

TILBEHØR					
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist	Dryppebakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

Brug beskyttelseshandsker.
Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

. Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.
. Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.
. Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

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

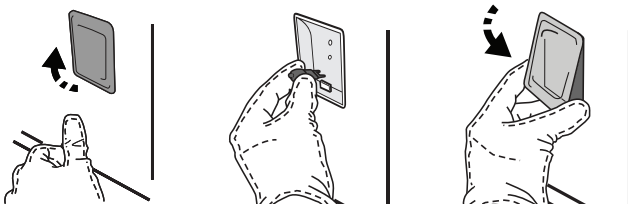
BEHOLDER

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

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

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Sådan udtages skinnerne.
3. Fjern lampeglasset.
4. Udskift pæren.
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk herpå indtil det klikker på plads.
6. Sådan genmonteres skinnerne.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

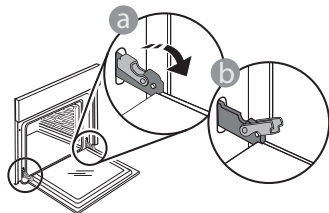


Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.
- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens låge må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

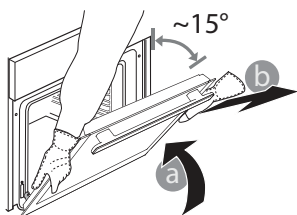
Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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

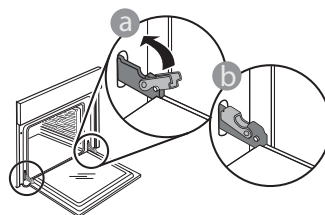


2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

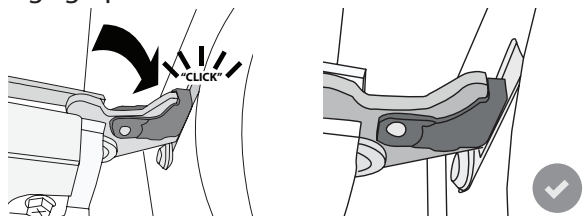


3. Genmonter døren ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Funktionsfejl.	Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om problemet er løst. Prøv at foretage en "FABRIKSNULLSTIL" som vælges i "INDSTILLINGER". Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Hjemmets strøm svinger.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".
Damp slipper ud af skuffen under tilberedningen.	Lav vandstand i tanken.	Tilsæt et glas drikkevand.



Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan indhentes ved at:

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

