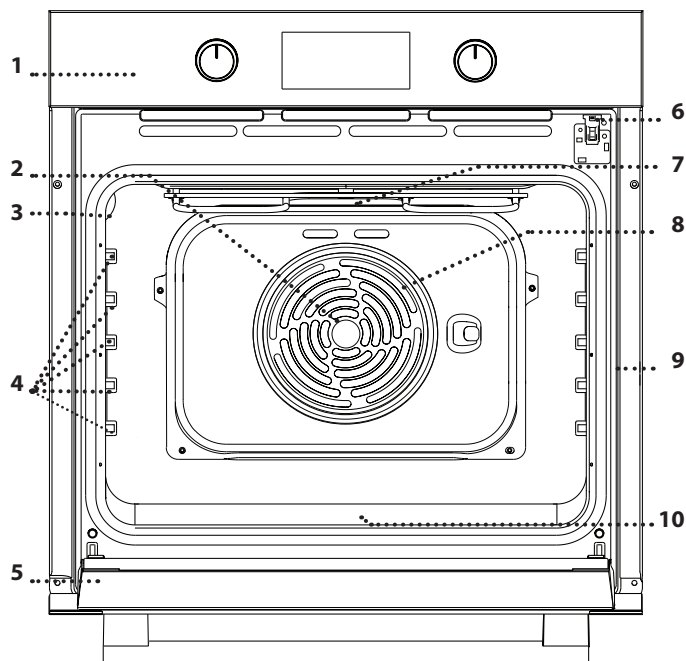


**TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT-PRODUKT**

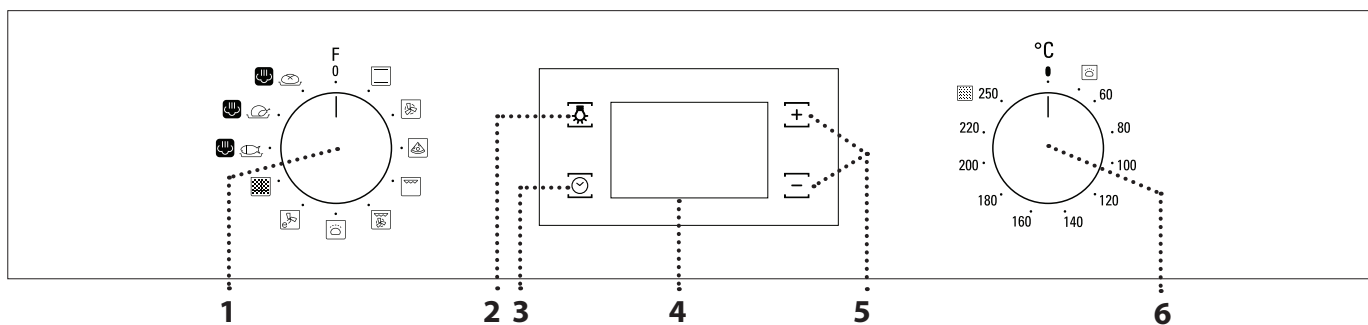
För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

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

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN**1. VÄLJARRATT**

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

2. UGNSLAMPA

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.

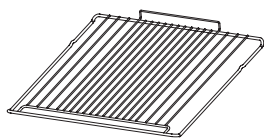
6. Termostatvred

Vrid för att välja önskad temperatur när manuella funktioner aktiveras.

Observera: Alla rattar aktiveras genom tryck. Tryck i mitten på ratten för att frigöra den från fästet.

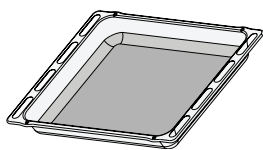
TILLBEHÖR

GALLERHYLLA



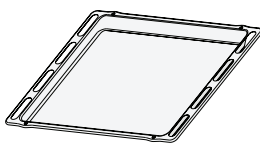
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA *



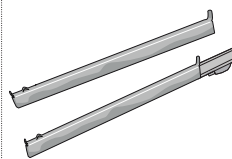
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

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.

* Finns 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

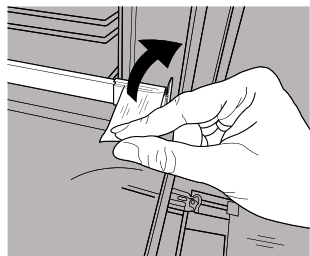
. Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det en aning lutat uppåt och lägg först ned den bakre kanten (pekande uppåt).

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

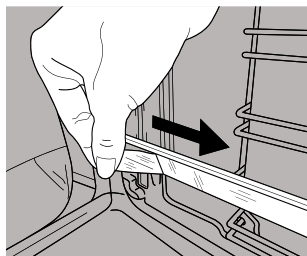
. Andra tillbehör, såsom bakplåten, ska sättas in vågrätt genom att låta dem glida på skenorna.

GLIDSKENOR OCH UGNSSTEGAR

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



[a]



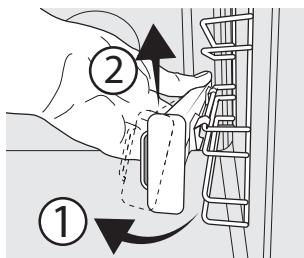
[b]

TA BORT GLIDSKENORNA [c]

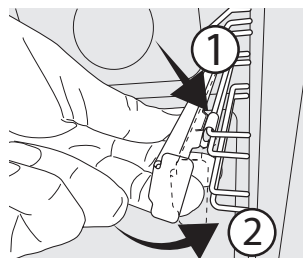
Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

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.

FUNKTIONER



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



VARMLUFT

För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika maträtter utan att aromer överförs mellan dem.



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.



GRILLHÄLL

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.



JÄSNING

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



ECO VARMLUFT

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



AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur (över 400 °C).

steam

- FISK
- KÖTT
- BRÖD

steam -funktionerna ger utmärkta resultat tack vare att ånga tillsätts i tillagningsprogrammen. När ugnen är kall håller man kranvatten på botten av ugnen och väljer önskad tillagningsfunktion. Optimal mängd vatten och temperatur för varje kategori av mat listas i respektive tillagningstabell. **Värm inte upp ugnen innan maten läggs in.**

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

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. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Som standard är ugnen programmerad att arbeta med en effekt på över 3 kW (Hi): För att använda ugnen med en effekt som är kompatibel med ett hushållsnät på mindre än 2,9 kW (Lo), måste du ändra inställningarna.

För att gå till ändringsmenyn ska man vrida *väljarratten* till och sedan tillbaka till 0.

Tryck och håll kvar och i fem sekunder genast därefter.



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

3. 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 värma 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 du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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



2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

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



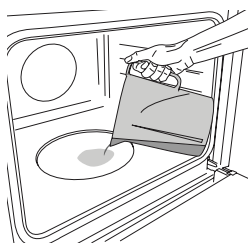
Observera: Under tillagning kan du ändra funktionen genom att vrida på *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida på *termostatratten*. Funktionen startar inte om *termostatratten* är på . Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

JÄSNING

För att starta funktionen "Jäsning" ska man vrida *termostatratten* till motsvarande symbol. Om ugnen är inställd på en annan temperatur startar inte funktionen.

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

steam:



Vänta tills ugnen har svalnat och fyll sedan ugnsutrymmets fördjupning med den mängd kranvatten som föreslås i motsvarande tillagningstabell. Sätt in maten i ugnen.

Ställ in och aktivera funktionen steam: : Öppna försiktigt luckan när programmet är klart och släpp långsamt ut ångan.

Observera: Under ångtillagning får luckan inte öppnas. Fyll aldrig på vattnet.

3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

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

I slutet av denna fas avges en ljudsignal och ikonen har fast ljus på displayen för att ange att ugnen har uppnått inställd temperatur: Lägg då in maten i ugnen och börja tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

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. Hur som helst ska produkten betraktas som avstängd när väljarrattens pekare står på "0".

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

TIDSLÄNGD

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



Använd eller för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

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

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

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



Använd eller för att ställa in 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 efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

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

TILLAGNINGSTIDENS SLUT

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

End



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.

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

6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO

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

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

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

Undvik att aktivera pyrolysurengöringsfunktionen om det finns rester av kalk.

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

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



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

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårter		Ja	170	30 - 50	3 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60	4 1  
Fylld kaka (ostkaka, strudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2  
Småkakor		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	35 - 45	4 2  
Petit-chouer		Ja	180 - 210	30 - 40	3 
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Maränger		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4 2  
		Ja	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2  
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230-250	10 - 25	4 2  
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3 
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vents / smördegskex		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / gratänger		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm / kalv / nötkött / fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Fläsksteg med krispig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3 
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkon / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Ugnsbakad fisk / Inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 

FUNKTIONER						
	Över/undervärme	Varmluft	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO VARMLUFT
TILLBEHÖR						
	Gallerhylla	Bakform eller tårterform på gallret	Bakplåt/långpanna eller bakform på gallret	Långpanna/bakplåt	Långpanna/bakplåt med 200 ml vatten	

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Fyllda grönsaker (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Fiskfiléer / skivor		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / 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).

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

steam						
RECEPT	FUNKTIONER	VATTEN (ml)	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Fiskfiléer / kotletter 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Hel fisk 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Hel fisk 600 g - 1,2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Rostbiff, blodig 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Lammlägg 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Kyckling / pärlhöna / anka Hel 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Kyckling / pärlhöna / anka Bitar 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Kyckling / kalkon / anka Hel 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Lamm / nötkött / fläsk 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Småbröd 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Formbröd 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Brödlimpa 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguetter 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	3

Angiven tid inkluderar förvärmningsfasen: Vi råder till att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden när funktionen startas.

FUNKTIONER							steam	steam	steam
	Över/undervärme	Varmluft	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO VARMLUFT	Fisk	Kött	Bröd
TILLBEHÖR									
	Gallerhylla	Bakform eller tårtform på gallret	Bakplåt/långpanna eller bakform på gallret	Långpanna/bakplåt	Långpanna/bakplåt med 200 ml vatten				

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.

YTTRE YTOR

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

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

INRE YTOR

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

• För att avlägsna kalkrester från ugnsbotten efter tillagning med steam[®] ska du hälla 250 ml vitvinäger i ugnsutrymmets fördjupning (eller använd en specifik avkalkningsprodukt. Kontakta kundtjänst för tillgänglighet).

Låt det verka i rumstemperatur i 30 minuter och rengör sedan ugnsutrymmet med varmt kranvatten och en mjuk trasa. Vi råder till att göra denna rengöring minst var 5:e eller 10:e tillagning med steam[®].

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

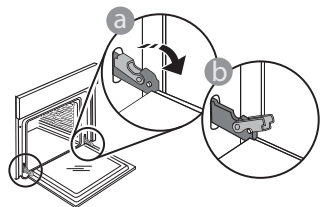
• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att rengöra glaset.

• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

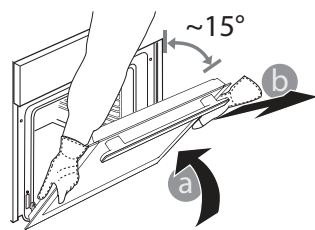
TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN



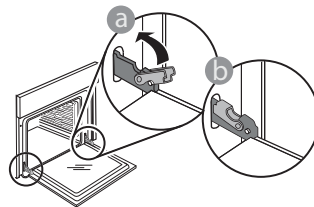
1. För att ta av luckan ska du öppna den helt och sänka spärrarna tills de är i det upplåsta läget.



2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll den inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den

lämnar sitt säte. Lägg luckan åt sidan vilande på en mjuk yta.

3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen och placera gångjärnens krokar i höjd med fästet och fästa den övre delen på fästet.



4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.

Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.

5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar korrekt.

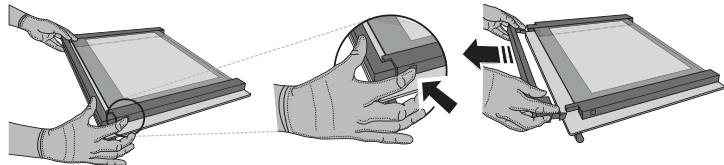
BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

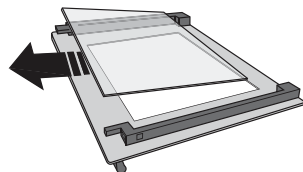
Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara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

KLICKA FÖR ATT RENGÖRA - RENGÖRA GLASEN

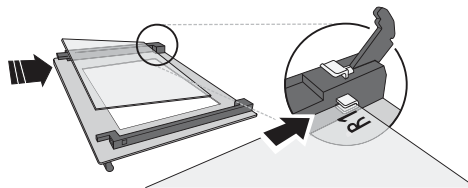
1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



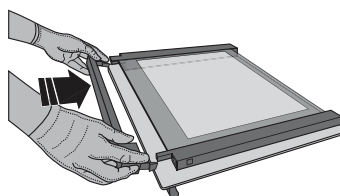
2. Ta ett stadigt tag i det inre glaset med båda händerna, lyft det uppåt och lägg ned det på en mjuk yta innan det rengörs.



3. Sätt tillbaka mellanglasets (markerat med "1R") innan det inre glaset sätts tillbaka: För att placera glastrutorna 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 glastrutorna.



4. Sätta tillbaka det övre hörnet: 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.



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

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

