

# bruksanvisning/ user manual



**IBU 54 - IBU 54 RF**

**Cylinda**  
år efter år

## Läs denna bruksanvisning först!

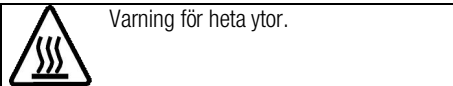
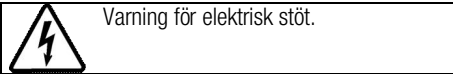
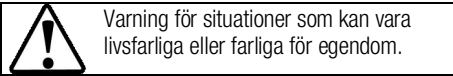
Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Cylinda-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

### Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Viktiga instruktioner och varningar  
för säkerhet och miljö 4**

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet .....	4
Produktsäkerhet .....	5
Avsedd användning.....	6
Barnsäkerhet.....	7
Avfallshantering av den uttjänta produkten .....	7
Avfallshantering av emballage.....	7

**2 Allmän Information 8**

Översikt.....	8
Förpackningens innehåll.....	9
Tekniska specifikationer .....	10

**3 Installation 11**

Före installationen.....	11
Installation och anslutning .....	13
Framtida transport .....	14

**4 Förberedelser 15**

Tips för att spara energi .....	15
Initial användning.....	15
Tidsinställning .....	15
Den första rengöringen av produkten .....	15
Initial uppvärmning.....	15

**5 Så här använder du ugnen 17**

Allmän information om bakning, stekning och grillning .....	17
Så här använder du den elektriska ugnen .....	17
Användningslägen .....	18
Så här använder du ugnens kontrollenhet .....	20
Tabell över tillagningstider .....	24
Så här förbereder du grillen .....	26
Tabell för tillagningstider för grillning .....	26

**6 Underhåll och rengöring 27**

Allmän information .....	27
Rengöra kontrollpanelen .....	27
Rengöra ugnen .....	27
Ta bort ugnsluckan.....	27
Ta bort luckans innerglas.....	28
Byta ugnslampa .....	29

**7 Felsökning 30**

## **1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö**

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

### **Allmän säkerhet**

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

### **Elsäkerhet**

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Rör aldrig vid kontakten med våta händer! Dra aldrig ur genom att dra i kabeln, utan greppa alltid om kontakten.
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste

göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med

konstruktionsföreskrifterna.

- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

### Produktsäkerhet

- Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten.

Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.

- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna. Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i

balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukhängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmda ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig

bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Använd bara termometer som rekommenderas för den här ugnen.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

### Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

## Barnsäkerhet

- Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ungen kan välta eller så kan luckan skadas.

## Barnlås

Spisen har ett barnlåssystem på ugnsluckan.

För att öppna ugnsluckan, dra plast knappen något upp och dra i dörrhandtaget.

När du stänger luckan så aktiveras barnlåset automatiskt.



## Avfallshantering av den uttjänta produkten

**I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:**



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållsoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

**I enlighet med RoHS-direktivet:**

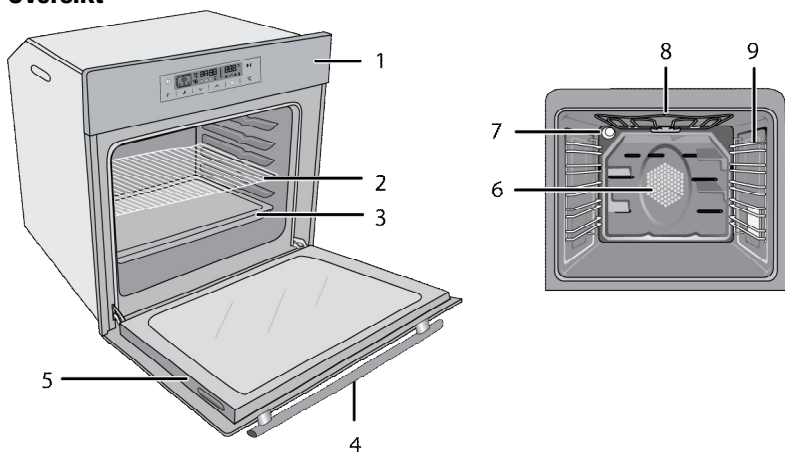
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

## Avfallshantering av emballage

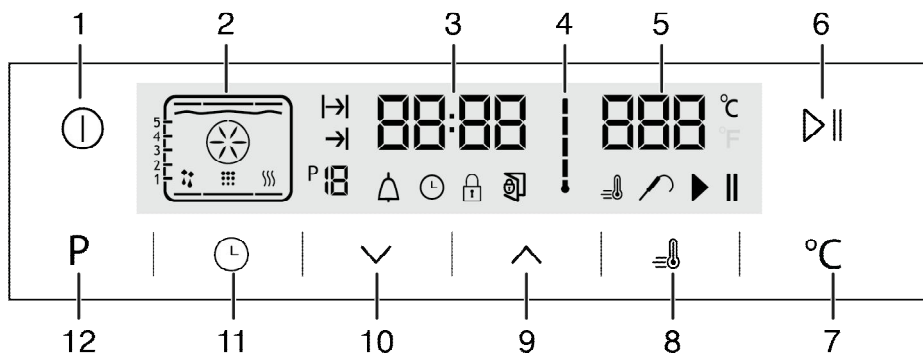
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållsoporna.

## 2 Allmän Information

### Översikt



- |   |               |   |                                  |
|---|---------------|---|----------------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Fläktmotor (bakom platta i stål) |
| 2 | Trådhylla     | 7 | Lampa                            |
| 3 | Tråg          | 8 | Övre värmeelement                |
| 4 | Handtag       | 9 | Hyllpositioner                   |
| 5 | Lucka         |   |                                  |



- |   |                                  |    |                                       |
|---|----------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | PÅ/AV-knapp                      | 7  | Temperaturinställningsknapp           |
| 2 | Funktionsvisning                 | 8  | Snabbstartssymbol (snabb förvärmning) |
| 3 | Indikatorfält för aktuell tid    | 9  | Plusknapp                             |
| 4 | Symbol för ugnens innetemperatur | 10 | Minusknapp                            |
| 5 | Fält för temperaturvisning       | 11 | Justeringsknapp                       |
| 6 | Start / stopp matlagingsknapp    | 12 | Return för att funktionsvisning       |



## Förpackningens innehåll



Milka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

### 1. Bruksanvisning

### 2. Ugnsplåt

Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.



### 3. Grund plåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



### 4. Ugnsgaller

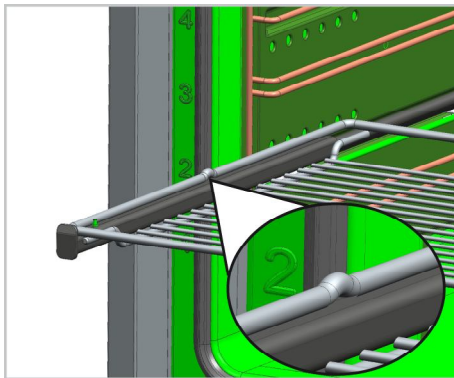
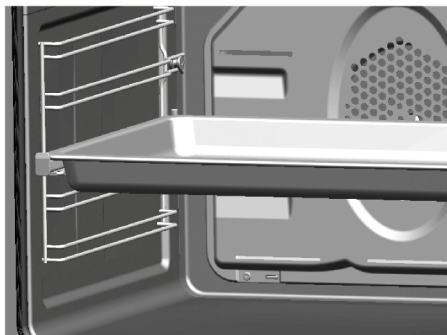
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



### 5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna

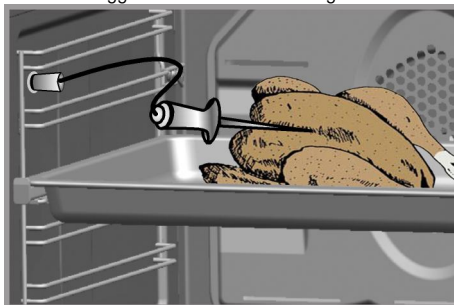
De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.



### 6. Kötttermometer

Vid tillagning av köträtter används denna genom att den tunna och långa änden trycks in i köttet och den andra änden fästs i facket på sidoväggen i chassiet för att tillaga rätten.



## Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	3.1 kW
Säkring	min. 16 A
Kabeltyp/sektion	H05WF-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	<b>Multifunktionsugn</b>
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

# Grundläggande information: Information om energiångivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns).

Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4- Varmluft under/över, 5-Över- och undervärme.

\*\* Se. *Installation, sidan 11.*



De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.



Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

### 3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.



Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.



#### FARA:

Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.



#### FARA:

Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

#### Före installationen

Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste

lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.



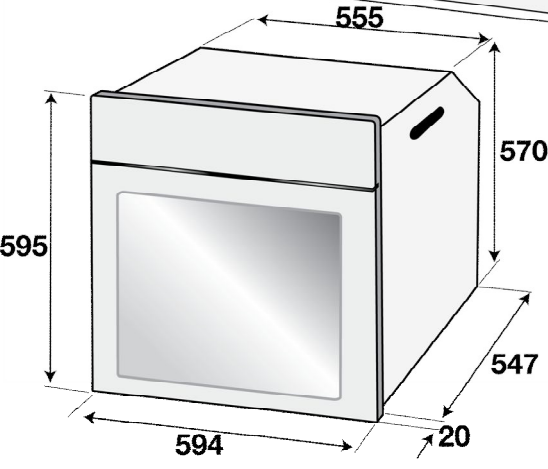
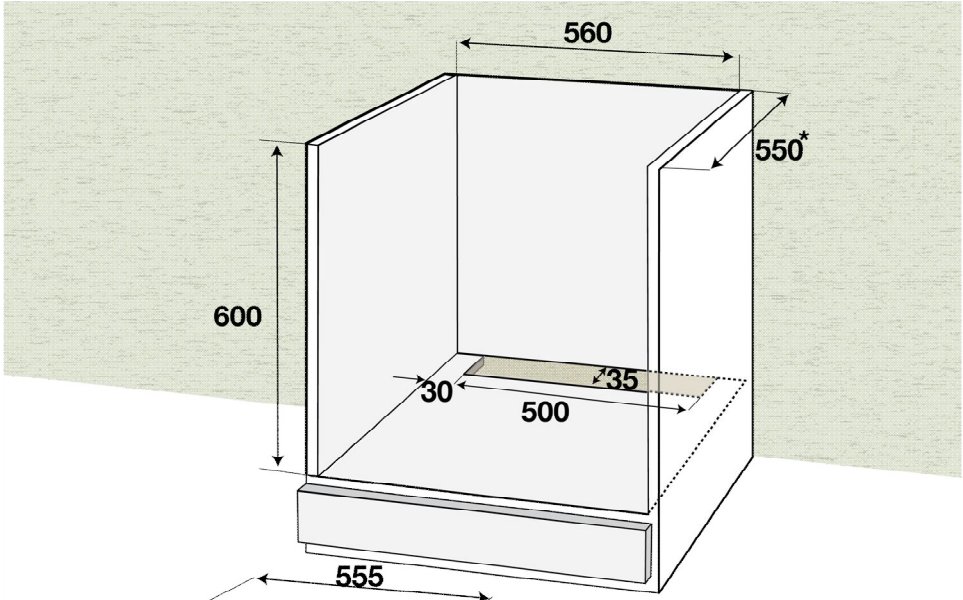
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.



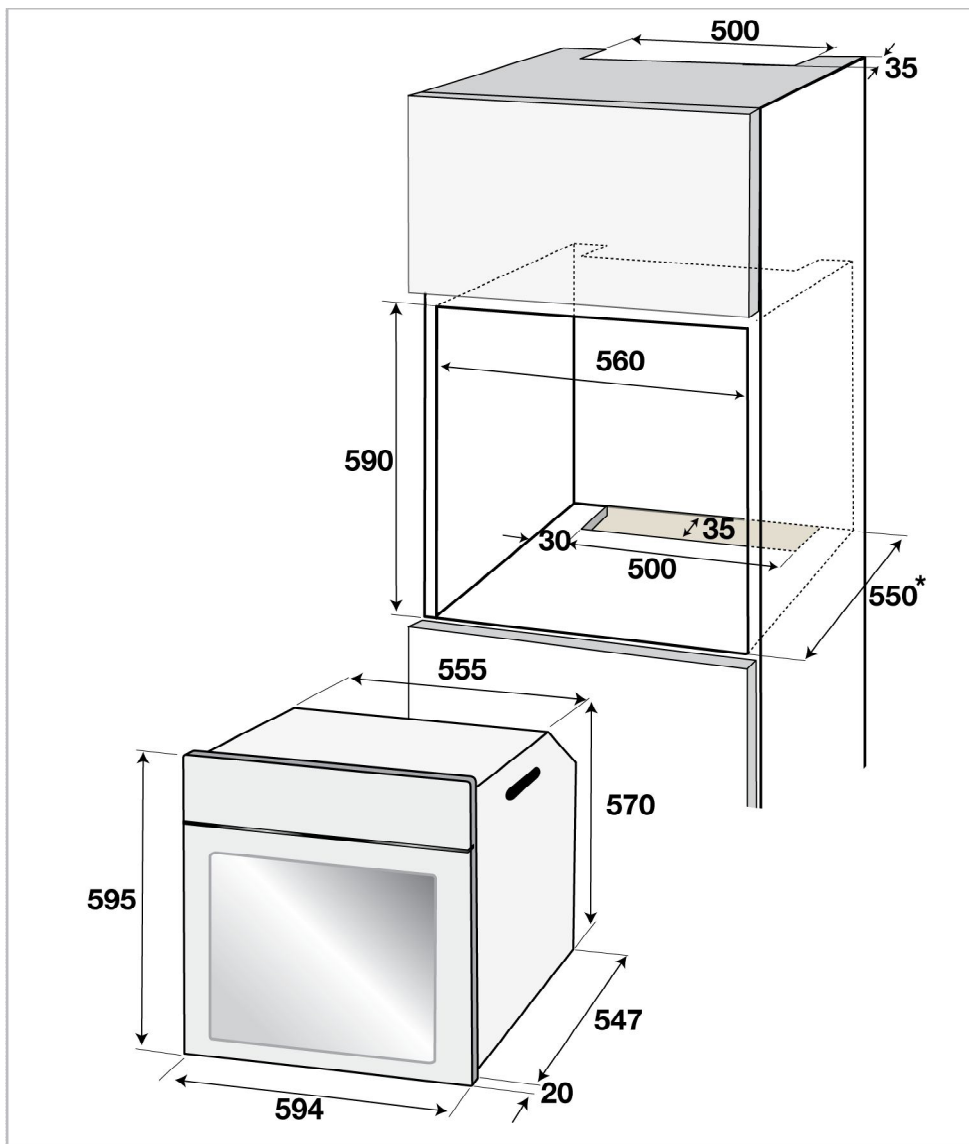
Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Om produkten har handtag för du dem bakåt in i sidoväggarna efter att du har flyttat produkten.



\* min.



\* min.

### Installation och anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

### Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en säkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan

produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

**FARA:**  
 Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation.  
 Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

**FARA:**  
 Strömssladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar.  
 En skadad strömssladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Öppna luckan på framsidan för att se märkplåten.
- Produktens strömssladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

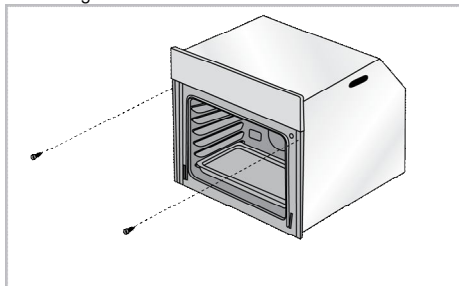
**FARA:**  
 Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen.  
 Du kan få en elektrisk stöt!

**i** Strömssladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

Koppla in strömssladden i vägguttaget.

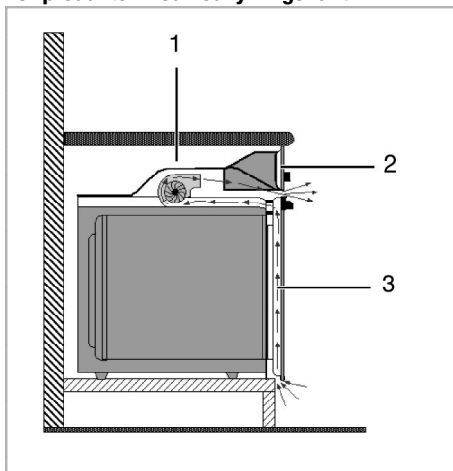
### Installera produkten

1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömssladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

### För produkter med nedkylningsfläkt



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

Den inbyggda fläkten kylar både ned det inbyggda skåpet och produktens framsida.

**i** Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagits av.  
 Om du har lagat mat genom att programmera timern på ugnen slås även kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med alla funktioner.

### Slutkontroll

1. Anslut strömssladden och slå på produktens säkring.
2. Kontrollera funktionerna.

### Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.
- För att förhindra att gallret och plåten nuti ugnen skadar ugnsluckan ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Tejpa ugnsluckan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.

**i** Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

## 4 Förberedelser

### Tips för att spara energi

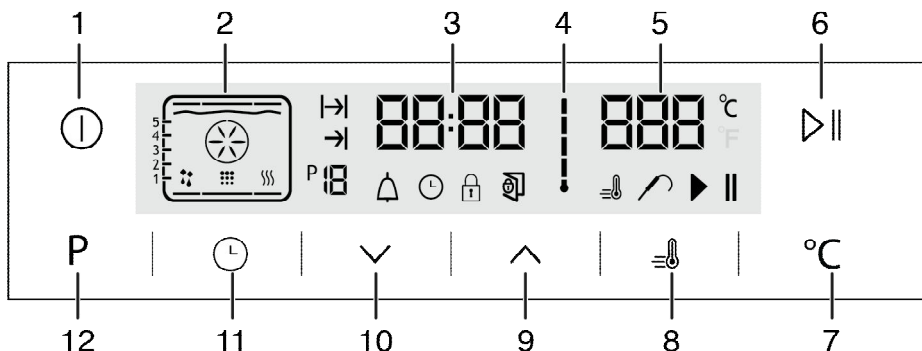
Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.

- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.

### Initial användning

#### Tidsinställning



- 1 PÅ/AV-knapp
  - 2 Funktionsvisning
  - 3 Indikatorfält för aktuell tid
  - 4 Symbol för ugnens innetemperatur
  - 5 Fält för temperaturvisning
  - 6 Start / stopp matlagningsknapp
  - 7 Temperaturinställningsknapp
  - 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
  - 9 Plusknapp
  - 10 Minusknapp
  - 11 Justeringsknapp
  - 12 Return för att funktionsvisning
1. Vid första drift av ugnen tänds ⏸ symbolen, tryck på knapparna ↕ för att ställa in timmen.
  2. Bekräfta inställningen genom att röra vid ⏸ symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.

**i** Om den aktuella tiden inte är inställd börjar tidsindikatorn räkna från **12:00**. Klockikonen ⏸ visas för att indikera att aktuell tid inte har ställts in. Den försvinner så fort tiden har ställts in.

#### Den första rengöringen av produkten

**i** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

#### Initial uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På det här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.

**! VARNING**  
Heta ytor kan orsaka brännskador!  
Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten!  
Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.

## Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 17*.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 17*

## Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 26*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 26*



Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.



## 5 Så här använder du ugnen

### Allmän information om bakning, stekning och grillning



#### VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador! Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten!

Använd alltid värmestabila ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



#### FARA:

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga.

Kraftigt ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

#### Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumbehållare.
- Använd gallerret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallerrets mitt.
- Välj gallerrets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallerrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.

#### Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.
- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en elfast form.

#### Tips för grillning

När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallerret eller på plåten med ugnsgallerret på ett sådant sätt

att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.

- Skjut in ugnsgallerret eller plåten med galler på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallerret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



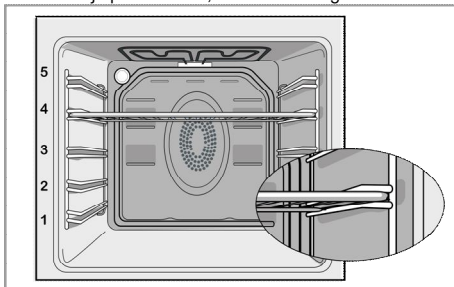
Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

### Så här använder du den elektriska ugnen

#### Slå av elugnen

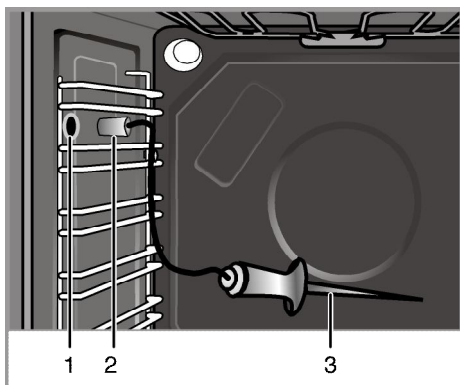
Det är viktigt att placera ugnsgallerret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallerret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

Låt inte ugnsgallerret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallerret till den främre delen av gallerret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt.



#### Använda kötttermometern

1. Efter att du har ställt in ugnen på en viss funktion och temperatur, placerar du kötttermometerns uttag (2) i facket (1) på sidoväggen i chassiet.



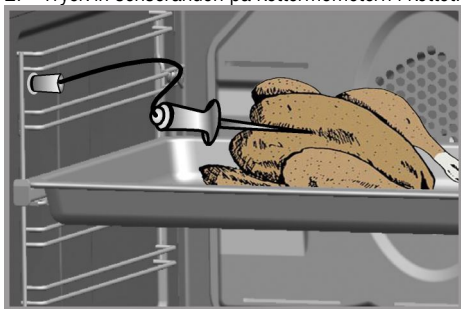
- 1 Köttermometerfack
- 2 Anslutningsuttag för kötttermometer
- 3 Köttermometersensorslut

**i** Ugnen måste ställas in på en viss funktion och temperatur för att göra det möjligt att använda kötttermometern.

**i** Matlagningstermometern är aktiv under driften av funktioner där kötttermometerns symbol visas kontinuerligt.

**i** Om du har ställt in ugnstimeren på en viss tillagningstid innan du använder kötttermometern avbryts den här tidsinställningen automatiskt när du sätter i kötttermometern.

2. Tryck in sensorändan på kötttermometern i köttet.



» Din ugn detekterar kötttermometern automatiskt när du sätter i den och **P75** visas i temperaturindikatorfältet. Köttermometersensorn detekterar automatiskt när temperaturen i köttet har nått uppställd temperatur och slår sedan av ugnen.

**i** Om **P75** inte visas i temperaturindikatorfältet ska du se till att anslutningsuttaget har fästs ordentligt i facket.

- Rekommenderad kötttermometertemperatur är 75 °C. Tryck på **+** eller **(-)** för att ställa in önskad temperatur mellan 40 och 99 °C.
- Om du tar bort kötttermometern innan tillagningen är klar fortsätter ugnen att gå med funktionen och temperaturen du tidigare har ställt in.
- Rengör kötttermometern med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.

**i** Om du använder kötttermometern utan att sticka in sensorändan i köttet detekterar sensorn temperaturen i ugnen och slår av ugnen när den inställda temperaturen uppnås. Om kötttemperaturmätaren utsätts för temperaturer över 250 °C skadas sensorn permanent.

Matlagningsnivå	Köttets kärntemperatur (°C)
Mycket lättstekt	55-59
Blodigt	60-62
Medium	63-70
Medium	71-76
Välstekt	77-81
Mycket välstekt	≥82

\* För livsmedelssäkerhet rekommenderas att köttets kärna (den kallaste punkten) (för rött kött och vitt kött) når minst 72° C.

### Användningslägen

Användningslägenas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

1. **Över- och undervärme**



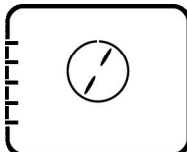
Maten upphettas simultant uppifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna. Lämplig falsposition visas på skärmen.

2. **Fläkt som stöder under-/övertvärme**



Het luft, som värms av både undre och övre element, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Tillaga maten i en långpanna.

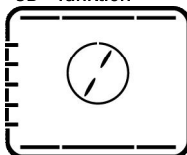
3. **Fläktvärme**



Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.

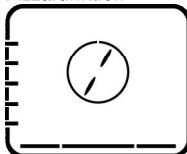
**i** När ugnsluckan är öppen körs inte fläktmotorn, det gör att varmluften behålls i ugnen.

4. **"3D"-funktion**



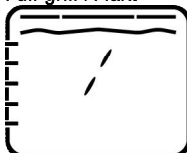
Övertvärme, undervärme och fläktassisterad värme används. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

5. **Pizzafunktion**



Undervärme och fläktassisterad värme används. Lämpligt för att baka pizza.

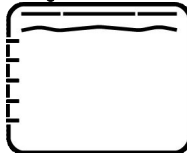
6. **Full grill+Fläkt**



Het luft, som värms av fulla grillen, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

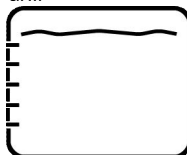
7. **Full grill**



Den stora grillen i ugnens innertak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

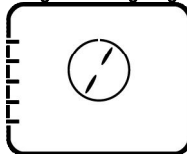
8. **Grill**



Den lilla grillen i ugnens innertak används. Passar grillning och gratänger.

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

9. **Långsam tillagning/Ekofläktvärmare**



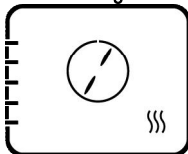
För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningssätten du utför om du använder fläktuppvärmning i temperaturintervallet 160-220 °C. Men tillagningstiden ökar något. Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen '**Långsam tillagning/Ekofläktvärmare**'.

## 10. Undervärme



Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.

## 11. Varmhållning



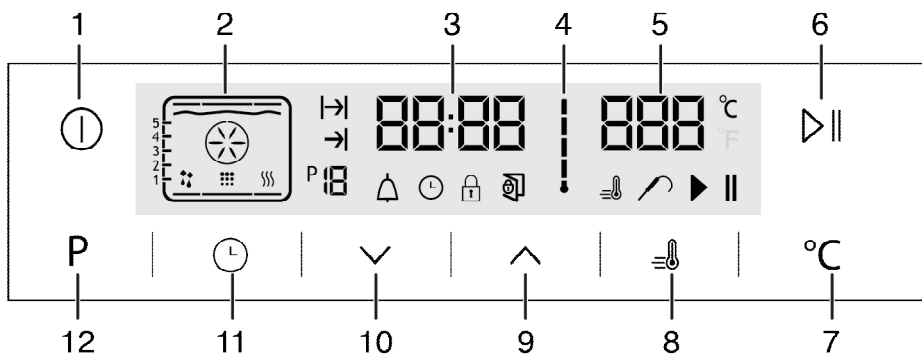
Används för varmhållning av mat i låg temperatur under en längre period, så den är redo att serveras.

## 12. Drivning med fläkt



Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.

## Så här använder du ugnens kontrollenhet



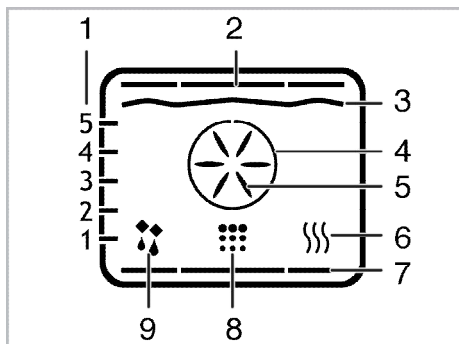
- 1 PÅ/AV-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens innetemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start / stopp matlagningsknapp
- 7 Temperaturställningsknapp
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Return för att funktionsvisning

- : Öppen dörr symbol
- : Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- : Symbol för kötttermometer
- : Matlagningspaus symbol
- : Matlagnings startsymbol

## Funktionstabell:

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras respektiva max. och min.temperaturer.

- : Symbol för tillagningstid
- : Tillagningstiden slut
- : Funktionsnummer
- : Alarmsymbol
- : Klocksymbol
- : Symbol för knapplås



- 1 Hyllpositioner
- 2 Övervärme
- 3 Grillelement
- 4 Boost-värmare
- 5 Boost-fläkt
- 6 Varmhållning
- 7 Nedre värmeelement
- 8 Rengöringsposition
- 9 Används med fläktposition

**i** Funktionerna kan variera beroende på modell.

Funktionstabell	Rekommenderad temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)
Över- och undervärme	200	40-280
Fläkt som stöder under- /övervärme	175	40-280
Fläktassisterad tillagning	180	40-280
"3D"-funktion	205	40-280
Pizzafunktion	210	40-280
Fläktassisterad stor grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Låg grill	280	40-280
Ekofläktvärmare	180	160-220
Undervärme	180	40-220
Varmhållning	60	40-100

**i** Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom varmhållning är begränsad till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.

- i** Om du gör några ändringar kommer respektive symbol på klockan att blinka.
- i** Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.
- i** Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

### Så här använder du ugnen

- Tryck på knappen i mer än 2 sekunder för att öppna ugnen.  
» Första driffunktionen visas på skärmen efter att ugnen slås på. När skärmen är i detta läge kan tillagningstid, tillagningstidens slut och Booster (snabbvärmning) ställas in.

**i** Ugnen slås av automatiskt inom 20 sekunder om ingen ugnsställning görs på skärmen.

### Manuell tillagning genom att välja temperatur och användarläge

Du kan laga mat genom att välja temperatur och driffunktion särskilt för din måltid, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.



- Första driffunktionen visas på skärmen efter att rört vid knappen för att öppna ugnen.
- Välj driffunktionen genom att trycka på knapparna.
- Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driffunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på knappen.  
» symbolen blinkar.
- Ställ in önskad temperatur genom att trycka på knapparna.
- Bekräfta temperaturen genom att trycka på knappen.
- Placera din rätt i ugnen.
- Tryck på knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driffunktionen är lämpliga.  
» symbolen visas på skärmen.


» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innertemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av innertemperatursymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsklockan.








8. Ugnen stängs inte av automatiskt på grund av manuell tillagning om du inte ställer in tillagningstiden. Du kan avsluta tillagningen genom att trycka på ► || knappen en gång till.
- » Ugnen avslutar tillagningen och || symbolen visas på skärmen.
9. Tryck på knappen ① i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.

### Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan se till att ugnen stängs av genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första drifffunktionen visas på skärmen efter att rört vid ① knappen för att öppna ugnen.
2. Välj drifffunktionen genom att trycka på  knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för drifffunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.

»  symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
6. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  /  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

8. Placera din rätt i ugnen.
9. Tryck på ► || knappen för att starta tillagningen om temperaturen och drifffunktionen är lämpliga.

► symbolen visas på skärmen.

» Ugnen värms upp till inställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden du ställt in.



» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innetemperaturen till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innetemperatursymbolen tänds allt eftersom innetemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.


10. När tillagningen är klar visas "End (Slut)" på displayen och ett larm hörs.
11. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.








» Larmet stannar och ugnen slutar att fungera automatiskt.


### Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt:






Du kan se till att ugnen fungerar och stängs av automatiskt genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden till en senare tidpunkt, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.


1. Första drifffunktionen visas på skärmen efter att rört vid ① knappen för att öppna ugnen.
2. Välj drifffunktionen genom att trycka på  knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för drifffunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.

»  symbolen blinkar.

4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
6. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  /  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas  symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

8. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.
9. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  /  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.


» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas  symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

10. Placera din rätt i ugnen.
11. Tryck på ► || knappen för att starta tillagningen om temperaturen och drifffunktionen är lämpliga.

► symbolen visas på skärmen.


» Ugnstimmern beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningssluttiden som du har angivit. Valt användarläge aktiveras vid uppstartstiden för tillagning och ugnen värms upp till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innetemperatursymbolen tänds allt eftersom innetemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.





- När tillagningen är klar visas **"End (Slut)"** på displayen och ett larm hörs.
- Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.
  - » Larmet stannar och ugnen slutar att fungera automatiskt.

 Om du vill avbryta endast tillagningstiden eller tillagningstid plus dess slut efter att du har ställt in dem, måste du ställa in tillagningstiden på nytt.

### Ställa in boostern (snabb förvärmning)

Använd funktionen Booster (snabb förvärmning) för att ugnen ska nå önskad temperatur snabbare.

 Snabbvärmaren kan inte väljas i positionerna Avfrostning, Varmhållning och Rengöring. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.






- Tryck på  knappen efter inställning av temperatur, driftfunktion, tillagningstid och tillagningstidens slut.
  - »  symbolen visas kontinuerligt och inställning av boostern (snabb förvärmning) är aktiverad.
  - » Booster-symbolen försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den funktion den var innan snabbvärmningsfunktionen.
- Tryck på  knappen igen för att avbryta boosterfunktionen.
  - »  symbolen försvinner och inställning av boostern (snabb förvärmning) är avaktiverad.


### Slå av elugnen

Tryck på knappen  för att slå av ugnen.




### Aktivera knapplåset


Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.


- Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
  - » **"OFF (AV)"** visas på skärmen.
- Tryck på  knappen för att aktivera knapplåssymbolen.
  - » När knapplåset är aktiverat visas **"On (På)"** på skärmen och  symbolen fortsätter vara tänd. Bekräfta genom att trycka på .

 Ugnsknapparna kan inte användas när knapplåsfunktionen är aktiverad. Knapplåset avbryts inte vid ett strömavbrott.

### För att avaktivera knapplåset, tryck på

- Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
  - » **"On (På)"** visas på skärmen.
- Avaktivera knapplåset genom att trycka på  knappen.

» "OFF (AV)" visas när knapplåsfunktionen är avaktiverad. Bekräfta genom att trycka på .


 Ugnsknapparna kan inte användas när knapplåsfunktionen är aktiverad. Knapplåsinställningarna avbryts inte vid ett strömavbrott.



### Ställa in alarmklockan


Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet.


Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmet hörs i slutet av den inställda tiden

- Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.

 Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

- Ställ in larmtiden genom att använda  /  knapparna.

»  symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.


- I slutet av larmtiden börjar  symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

### Slå av alarmet






- Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.
  - » Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.


### Avbryta larmet;

- Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för att avbryta larmet.
- Tryck och håll in  knappen tills **"00:00"** visas.

 Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.

### Ändra tiden på dagen

- Tryck på knappen  med korta mellanrum tills  symbolen visas på skärmen.
- Tryck på knapparna  /  för att ställa in timmen.
- Bekräfta inställningen genom att röra vid  symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.

 De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om. Du kan inte ändra aktuell tid när någon av ugnens funktioner används.

## Tabell över tillagningstider



Tiderna i den här tabellen är endast riktlinjer. Tidsgränserna kan variera på grund av matens temperatur, tjocklek, typ och dina egna inställningar för tillagningen.

## Bakning och stekning



Första falsen i ugnen är den **undre** falsen.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	En nivå		3	175	25 ... 30
Kakor i form*	En nivå		2	180	40 ... 50
Kakor på bakplåtspapper*	En nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sockerkaka*	En nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	20 ... 30
Kakor*	En nivå		3	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kaka av deg*	En nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor*	En nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg*	En nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	En nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	En nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
	En nivå		3	200	10 ... 15
Biffstek (hel)/stek	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Stekt kyckling	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkon (5.5 kg)	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		3	200	20 ... 30
	En nivå		3	200	20 ... 30

Vid tillagning med 2 plåtar samtidigt placerar du den djupa plåten på den övre falsen och den grunda på den nedre.

\* Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.



## Långsam tillagning/Ekofläktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Långsam tillagning/Ekofläktvärmare.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Långsam tillagning/Ekofläktvärmare.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (I ungefärligt antal min.)
Köttgryta	En nivå		3	160	100 ... 120
Kycklinggryta	En nivå		3	160	70 ... 100
Böner	En nivå		3	160	130 ... 150
Äggplantegryta	En nivå		3	160	130 ... 150
Hel stek	En nivå		3	160	110 ... 130
Skivad stek	En nivå		3	160	100 ... 120
Kakor på bakplåtspapper	En nivå		3	185	35 ... 40
Småkakor	En nivå		3	185	30 ... 35
Degkaka	En nivå		3	200	40 ... 45
Fylliga kakor	En nivå		3	200	40 ... 45

- Utför en förvärmning på 6-7 minuter.
- Vitt/rött kött måste vändas i plåten före tillagning tills den har stekts igenom.
- Böner måste förkokas i 30 minuter före tillagning. Du kan använda konserverade böner direkt.
- Om du täcker över tillagningsplåten ökar matlagningseffekten.

### Tips för bakning av bakverk i formar

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska tillagningstiden.
- Om kakan är kladdig ska du använda en mindre vätskemängd och sänka temperaturen med 10 °C.
- Om kakan blir för mörk ska du placera den längre ner i ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.
- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

### Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdigräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.



Tillaga bakverket enligt det läge och den temperatur som är angiven i tillagningstabellen. Om botten inte har tillräckligt med färg ska du placera den på en lägre fals nästa gång.

### Tips vid tillagning av grönsaker

- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.









## Så här förbereder du grillen




### VARNING


Stäng ugnsluckan under grillning.  
Heta ytor kan orsaka brännskador!

### Slå på grillen


1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att du rört vid  knappen för att öppna ugnen.
2. Tryck på  för att välja önskad grillfunktion.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.  
»  symbolen blinkar.
4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
6. Tryck på  knappen för att starta grillning om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga.  symbolen visas på skärmen.  
» Ugnen startar i önskad funktion och ökar innertemperaturen till angiven temperatur. Varje grad

av innertempersymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

7. Du kan avsluta grillningen genom att trycka på  knappen en gång till.

» Ugnen avslutar grillningen och  symbolen visas på skärmen.

### Stänga av grillen

1. Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

## Tabell för tillagningstider för grillning

### Grillning med elgrill



Mat	Införandenivå	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	20...25 min. <sup>#</sup>
Skivad kyckling	4...5	25...35 min.
Lammkotletter	4...5	20...25 min.
Rostbiff	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Kalvkotletter	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Rostat bröd	4	1...2 min.

<sup>#</sup> beroende på tjocklek


## 6 Underhåll och rengöring


### Allmän information

Produktens servicelevslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.

	<b>FARA:</b> Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!
	<b>FARA:</b> Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!


- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-yltor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.

 Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

 Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

### Rengöra kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en våt trasa och torka dem torra.

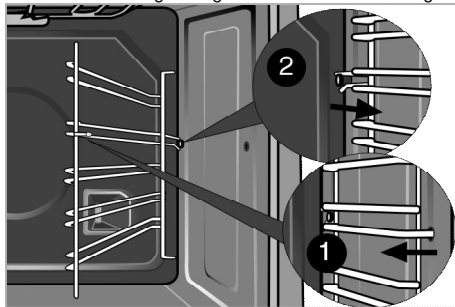
 Avlägsna inte kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

### Rengöra ugnen

#### Så här rengör du sidoväggen

1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.

2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.




### Katalytiska väggar

Sidoväggarna eller endast den bakre väggen inuti ugnen kan vara täckt med katalytisk emalj. De katalytiska väggarna i ugnen får inte rengöras. Väggarnas porösa ytan är självrengörande genom att de absorberar och omvandlar skvättande fett (ångor och koldioxid).

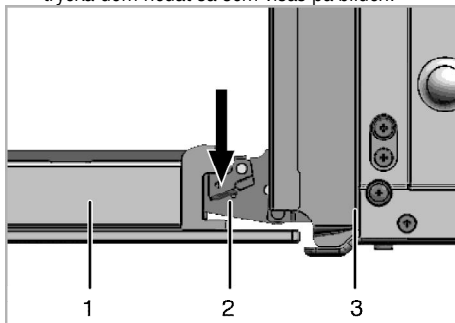
### Rengör ugnsluckan

För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.

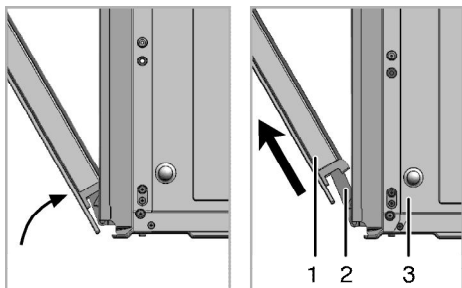
 Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

### Ta bort ugnsluckan

1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Främre lucka
- 2 Gångjärn
- 3 Ugn



3. För den främre luckan halvvägs ned.
4. Avlägsna den främre luckan genom att dra den uppåt för att släppa den från höger och vänster gångjärn.

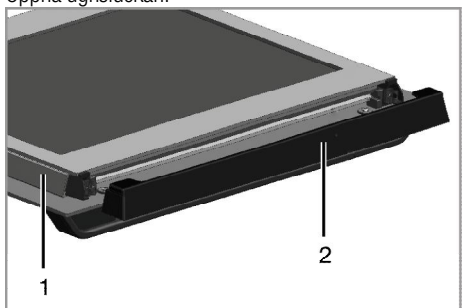


Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

### Ta bort luckans innerglas

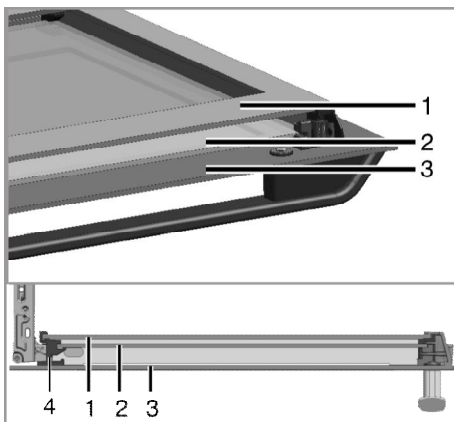
Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

Öppna ugnsluckan.



- 1 Ram
- 2 Plastdel

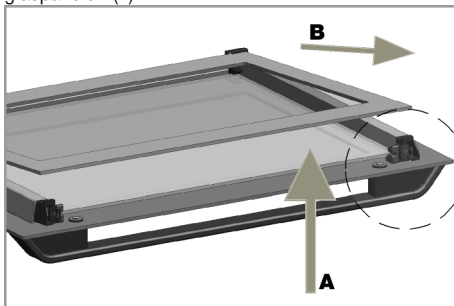
Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



- 1 Innersta glaspanelen
- 2 Inre glaspanelen
- 3 Yttersta glaspanelen
- 4 Plastplatsen för glaspanelen-Nedre

Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**.

Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).



Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2).

Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen.



Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1). När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen.

Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den inre glaspanelen i den nedre plastplatsen. Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

## Byta ugnslampan



### FARA:

Innan du byter ugnslampan ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalnat, så att du inte får en elektrisk stöt. Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 10*.

Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



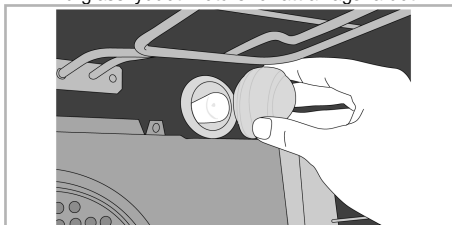
Lampan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

### Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

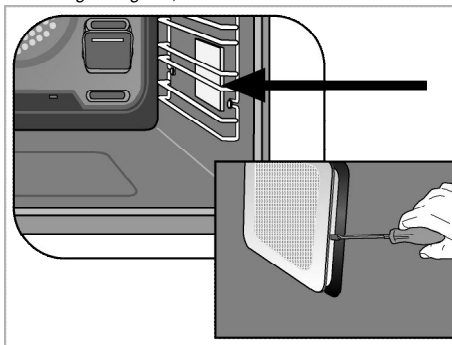
1. Koppla bort produkten från elen.
2. Vrid glasskyddet moturs för att avlägsna det.



3. Skruva loss ugnslampan genom att vrida moturs och byt den mot en ny.
4. Montera glasplattan på nytt.

### Om ugnen är utrustad med en fyrkantig lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Avlägsna ugnsgallret enligt beskrivning. Se *Rengöra ugnen, sidan 27*.



3. Ta bort skyddsglaslet med en skruvmejsel.
4. Skruva loss ugnslampan och byt den mot en ny.
5. Montera skyddsglaslet och sedan ugnsgallret.

## 7 Felsökning

### **Det kommer ånga från ugnen när den används.**

- Det är normalt att ånga sipprar ut under användning. >>> *Detta beror inte på något fel.*

### **Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.**

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

### **Produkten fungerar inte.**

- Huvudsäkringarna är defekta eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*

### **Ljuset i ugnen fungerar inte.**

- Ugnslampan är defekt. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

### **Ugnen värms inte upp.**

- Funktionen och/eller temperaturen är inte inställda. >>> *Ställ in funktionen och temperaturen med funktions- och/eller temperaturratten/-knappen.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*



kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

## Please read this user manual first!

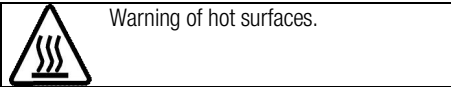
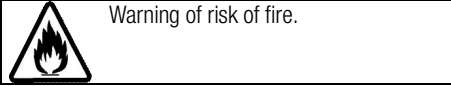
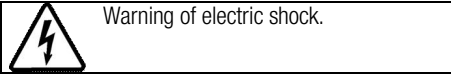
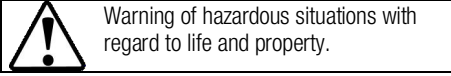
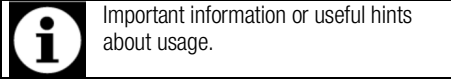
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Cylinda product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety ..... 4  
 Electrical safety ..... 4  
 Product safety ..... 5  
 Intended use ..... 6  
 Safety for children ..... 7  
 Disposing of the old product ..... 7  
 Package information ..... 7

**2 General information 8**

Overview ..... 8  
 Package contents ..... 9  
 Technical specifications ..... 10

**3 Installation 11**

Before installation ..... 11  
 Installation and connection ..... 13  
 Future Transportation ..... 14

**4 Preparation 15**

Tips for saving energy ..... 15  
 Initial use ..... 15  
 Time setting ..... 15  
 First cleaning of the appliance ..... 15  
 Initial heating ..... 15

**5 How to operate the oven 17**

General information on baking, roasting and grilling 17  
 How to operate the electric oven ..... 17  
 Operating modes ..... 18  
 How to operate the oven control unit ..... 20  
 Cooking times table ..... 24  
 How to operate the grill ..... 26  
 Cooking times table for grilling ..... 26

**6 Maintenance and care 27**

General information ..... 27  
 Cleaning the control panel ..... 27  
 Cleaning the oven ..... 27  
 Removing the oven door ..... 27  
 Removing the door inner glass ..... 28  
 Replacing the oven lamp ..... 29

**7 Troubleshooting 30**



## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its

service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

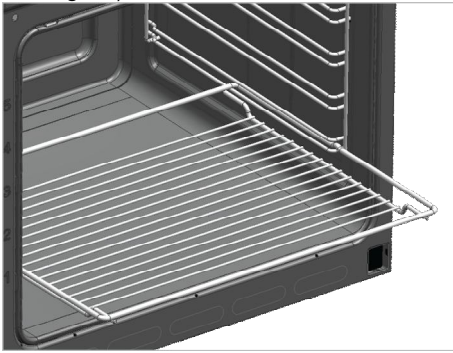
### **Product safety**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept

away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the

baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door

handles. This product should also not be used for room heating purposes.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

### Child lock

The cooker has child lock system on the oven door.

To open the oven door, pull the plastic button slightly up and pull the door handle.

When close the door, child lock will be locked itself.



### Disposing of the old product

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### Compliance with RoHS Directive:

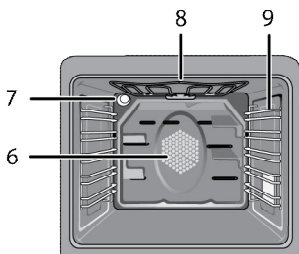
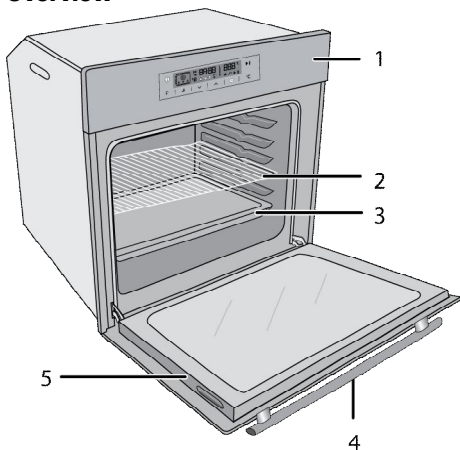
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

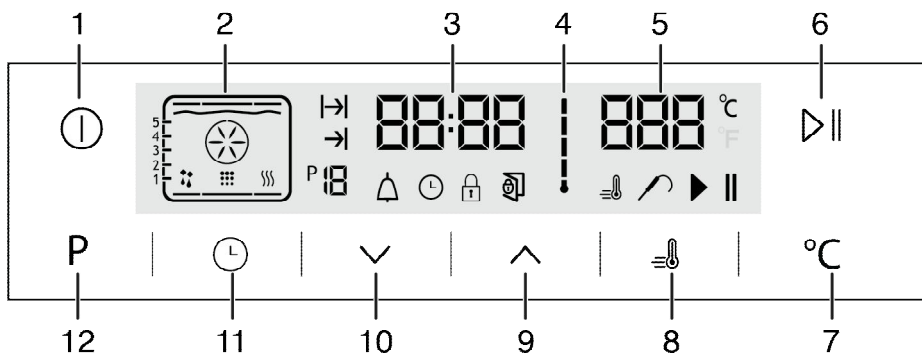
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2 General information

### Overview



- |   |               |   |                                |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 2 | Wire shelf    | 7 | Lamp                           |
| 3 | Tray          | 8 | Top heating element            |
| 4 | Handle        | 9 | Shelf positions                |
| 5 | Door          |   |                                |



- |   |                               |    |                                    |
|---|-------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key                    | 7  | Temperature setting key            |
| 2 | Function display              | 8  | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 3 | Current time indicator field  | 9  | Plus key                           |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 10 | Minus key                          |
| 5 | Temperature indicator field   | 11 | Adjustment key                     |
| 6 | Start/stop cooking key        | 12 | Return Key to function display     |

## Package contents



Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. **Wire Shelf**

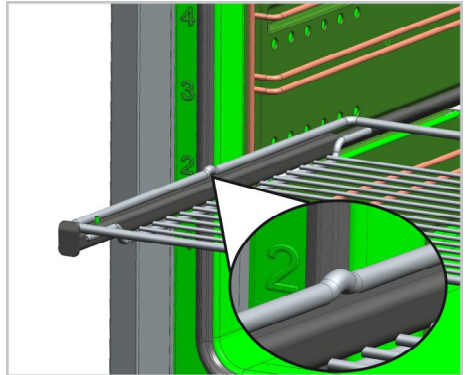
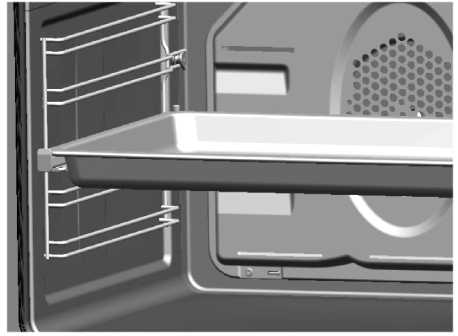
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

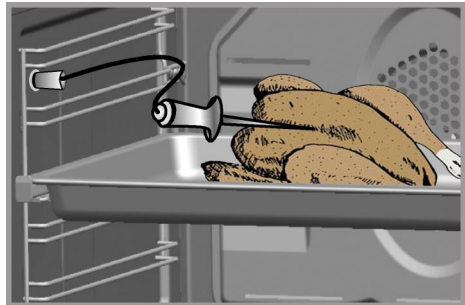
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



6. **Meat probe**

When cooking meat dishes, it is used by stabbing its thin and long end into the meat and attaching the other end to its slot on the side wall of the chassis in order to cook the dish delicately.



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.  
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation*, page 11.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



**DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

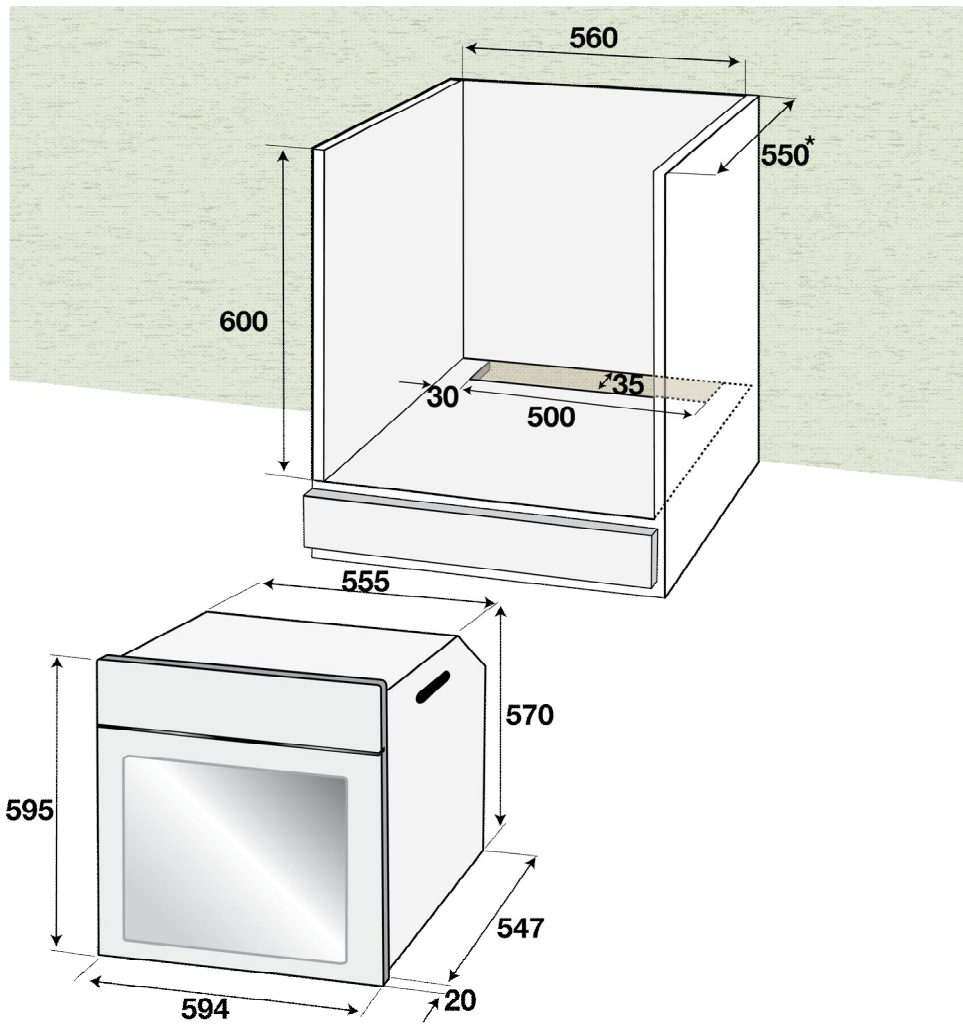


The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

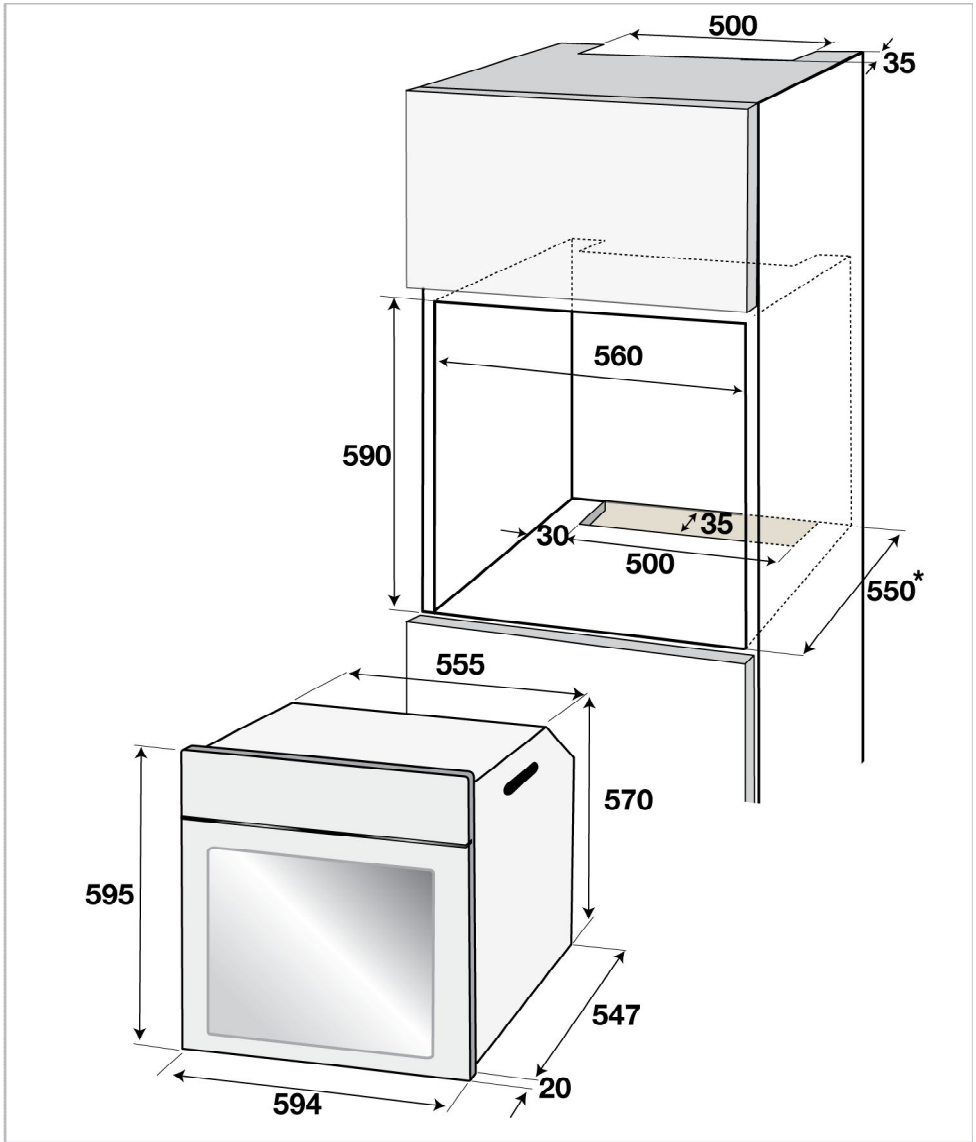


If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.





\* min.



\* min.

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician

while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

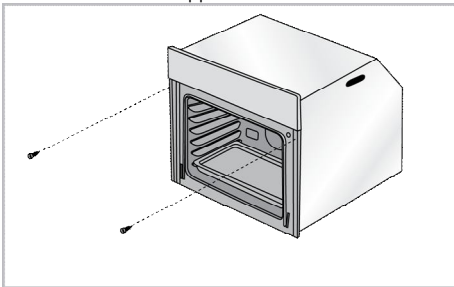


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

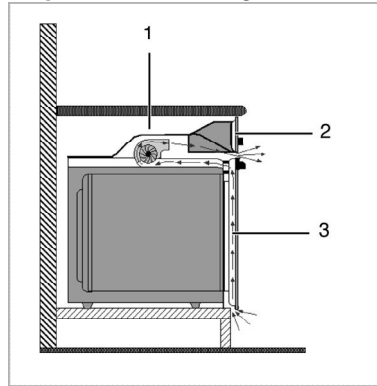
Plug the power cable into the socket.

**Installing the product**

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

**For products with cooling fan**

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

**Final check**

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

**Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

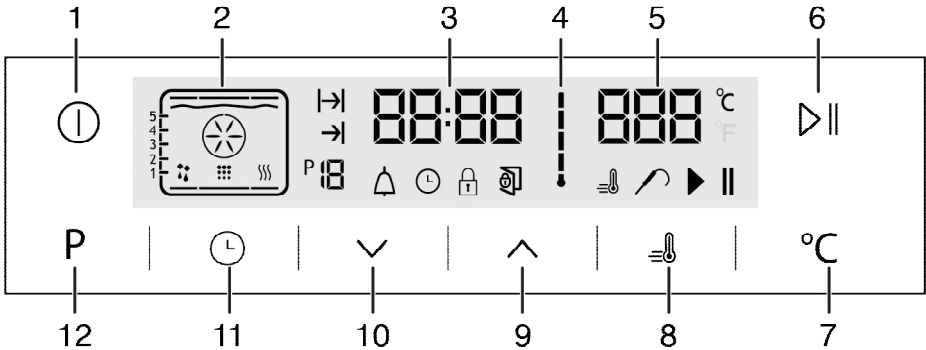
### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.

- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

1. At the initial operation of the oven symbol lights up, touch keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from 12:00. symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as the time is set.

### First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



### **WARNING**

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### **Electric oven**

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 17*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.

6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 17*

### **Grill oven**

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 26*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 26*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly

suitable for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

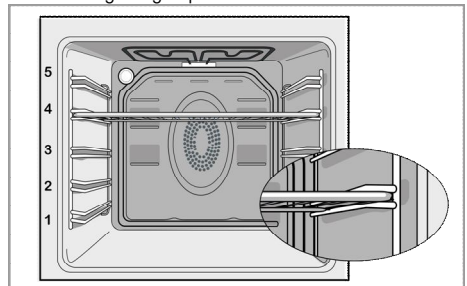
### How to operate the electric oven

#### Switching off the electric oven

#### Rack positions (For models with wire shelf)

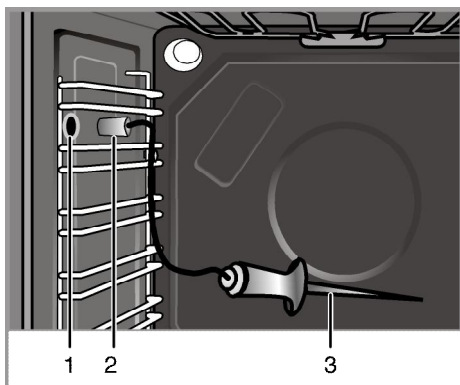
It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



#### Using meat probe

1. After setting your oven to a certain function and temperature, place the meat probe connection socket (2) into its slot (1) on the side wall of the chassis.



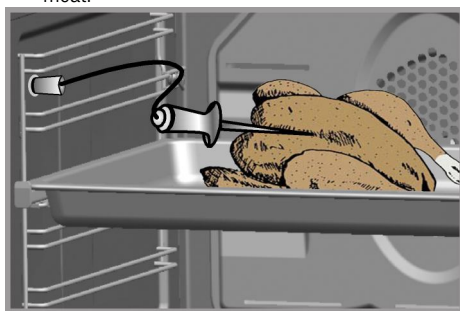
- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connection socket
- 3 Meat probe sensor end

**i** Oven must be set to a certain function and temperature in order to allow the meat probe to operate.

**i** Meat probe is active during the operation of functions where the meat probe symbol is displayed continuously.

**i** If you have set the oven timer to a certain cooking time before using the meat probe, this time setting will be cancelled automatically when you attach the meat probe.

2. Stab the sensor end of your meat probe into the meat.



» Your oven detects the meat probe automatically when you attach it and **P75** appears on the Temperature Indicator field. Meat probe sensor automatically detects that the temperature inside the meat has reached the set temperature and then switches off the oven.

**i** If **P75** does not appear in the Temperature Indicator field, make sure that the connection socket has been securely seated into its slot.

- Recommended meat probe temperature is 75 °C. Press + or - (**7**) to set the desired temperature between 40 and 99 °C.
- If you remove the meat probe before cooking is complete, oven continues to operate with the function and temperature you have previously set.
- Clean the meat probe with a damp cloth and dry with a dry cloth after each time you use it.

**i** If you use the meat probe without stabbing the sensor end into the meat, sensor end detects the temperature inside the oven and switches the oven off when the set temperature is attained. However, if the meat probe is subjected to temperatures at or above 250 °C, its sensor will be damaged irreparably.

Cooking Level	Meat core temperature (°C)
Very Rare	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well done	77-81
Very well done	≥82

\* For food safety it is recommended for the core (the coldest point) of meat (red meat and white meat) to reach minimum 72°C .

### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

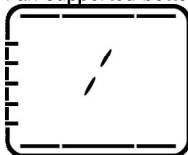
1. **Top and bottom heating**



Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

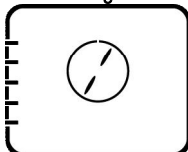
Suitable rack position will be displayed on screen.

2. **Fan supported bottom/top heating**



Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

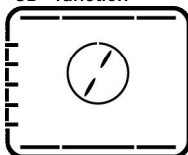
3. **Fan Heating**



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

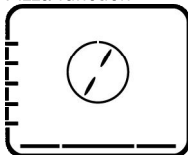
**i** When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

4. **"3D" function**



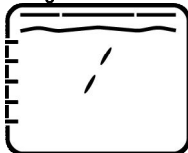
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. **Pizza function**



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

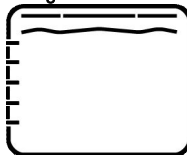
6. **Full grill+Fan**



Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

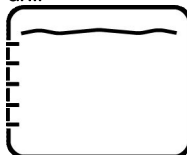
7. **Full grill**



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

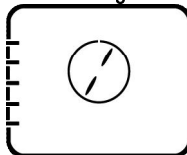
8. **Grill**



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

9. **Slow cooking/Eco Fan Heating**



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

Cooking times related to this function are indicated in '**Slow cooking/Eco Fan Heating**' table.

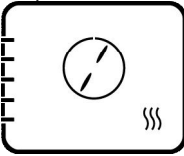


10. **Bottom heating**



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. **Keep warm**



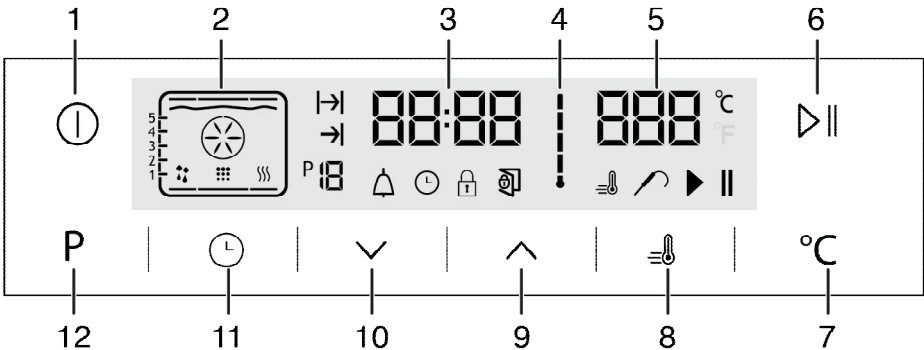
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. **Operating with fan**



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

**How to operate the oven control unit**



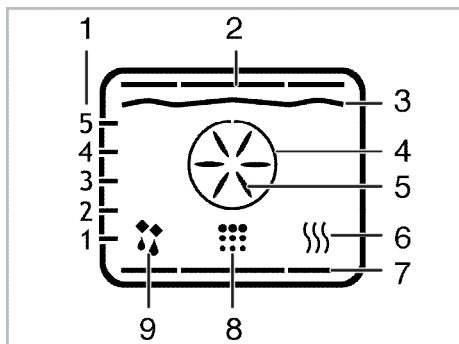
- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

- : Open door symbol
- : Booster symbol (rapid pre-heating)
- : Meat Probe symbol
- : Cooking pause symbol
- : Cooking starting symbol

**Function table:**

Function table indicates the operating functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

- : Cooking Time symbol
- : End of Cooking Time symbol
- : Function number
- : Alarm symbol
- : Clock symbol
- : Keylock symbol



- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater
- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position
- 9 Operating with fan position

**i** Functions vary depending on the product model!

- i** While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.
- i** Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
- i** Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

### How to operate the oven

1. Touch the **⓪** key for approx. 2 seconds to open the oven.
  - » First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.

**i** Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.

### Manual cooking by selecting temperature and operating function



You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.


1. First operating function appears on display after touching **⓪** button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the **^** **∨** keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching **°C** button.
  - » **°C** symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching **~** **~** keys.
5. Confirm the temperature setting by touching **°C** key.
6. Put your dish into the oven.
7. Touch **▶** **||** key to start cooking if temperature and operating function are appropriate. **▶** symbol appears on display.


» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	200	40-280
Fan supported bottom/top heating	175	40-280
Fan assisted cooking	180	40-280
"3D" function	205	40-280
Pizza function	210	40-280
Fan assisted large grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100

**i** Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.


8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching   key once again.



» The oven finishes the cooking and  symbol appears on display.


9. Touch the  button for approx. 2 seconds to close the oven.


### Cooking by setting the cooking time;

You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.

2. Select the operating function by touching the   keys.




3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.


»  symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching   keys.




5. Confirm the temperature setting by touching  key.

6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.

7. Set the cooking time by touching   keys and confirm the setting by touching  key.

» Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.

8. Put your dish into the oven.

9. Touch   key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate.  symbol appears on display.

» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.


10. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.



11. Touch any key to silence the alarm.


» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.


### Setting the the end of cooking time to a later time;

You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.


1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.



2. Select the operating function by touching the   keys.




3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.


»  symbol flashes.



4. Set the desired temperature touching   keys.




5. Confirm the temperature setting by touching  key.


6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.

7. Set the cooking time by touching   keys and confirm the setting by touching  key.




» Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.

8. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.

9. Set the cooking time by touching   buttons and confirm the setting by touching  key.


» Once the the end of cooking time is set,  symbol will appear on display continuously.

10. Put your dish into the oven.

11. Touch   key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate.  symbol appears on display.


» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.





12. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
  13. Touch any key to silence the alarm.
- » Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

 If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time after you have set them, you need to reset the cooking time.

### Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

 Booster cannot be selected in defrosting, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.






1. Touch  key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.
  - »  symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.
  - » Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
2. Touch the  key again in order to cancel booster function.
  - »  symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.


### Switching off the electric oven

Touch  key to switch off the oven.





### Activating the keylock


You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch  until  symbol appears on display.
  - » "OFF" will appear on the display.
2. Press  to activate the key lock.
  - » Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit. Confirm by touching .

 Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

### To deactivate the keylock,



1. Touch  until  symbol appears on display.
  - » "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the  key.
  - » "OFF" will appear once the key lock is deactivated. Confirm by touching .


 Oven keys are not functional when the Key lock function is activated. Key lock settings will not be cancelled in case of power outage.





### Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch  until  symbol appears on display.




 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.


2. Set the alarm duration by using  /  keys.
  - »  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm






1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
  - » Audio warning will be silenced and current time will be displayed.


### Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold  key until "00:00" is displayed.




 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing the time of the day

1. Touch  key in short intervals until  symbol appears on display.
2. Touch  /  keys to set the hour.
3. Confirm the setting by touching  symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

 Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

### Adjusting the volume

1. While the oven is in Standby mode, touch  key in short intervals until 'VOL' appears on display.
2. Press  /  keys to set one of L0, L1 or L2 tones.

3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

### Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'LP' appears on display.
2. Press keys to set On or ECO option.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting
4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.
5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

If any key is touched during operation (excluding and keys) the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.



### Cooking times table

The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

### Baking and roasting

1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casseroles)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210

	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

\* It is suggested to perform preheating for all foods.











### Slow cooking/Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking/Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		3	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		3	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		3	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		3	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		3	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		3	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		3	185	35 ... 40
Cookies	One level		3	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough

layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

## How to operate the grill



### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Touch to select the desired grill function.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.  
» symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.
5. Confirm the temperature setting by touching key.
6. Touch key to start grilling if temperature and operating function are appropriate. symbol appears on display.  
» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature

symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

7. You can finish grilling by touching button once again.  
» The oven finishes grilling and symbol appears on display.

### Switching off the grill

1. Touch the button for approx. 2 seconds to close the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.

# depending on thickness

## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.  
There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.  
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

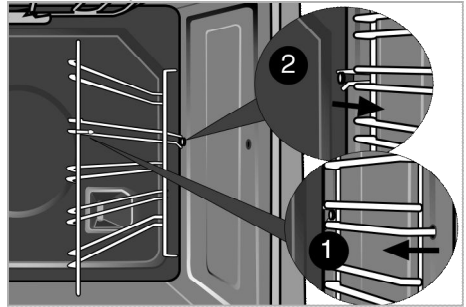


Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.  
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

#### To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



#### Catalytic walls

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

#### Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

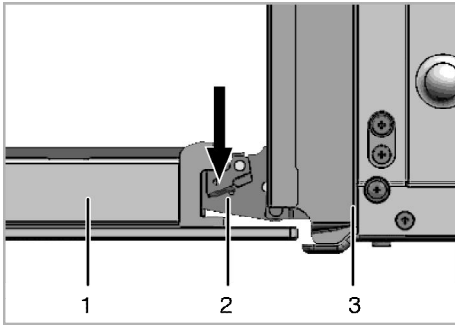


Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

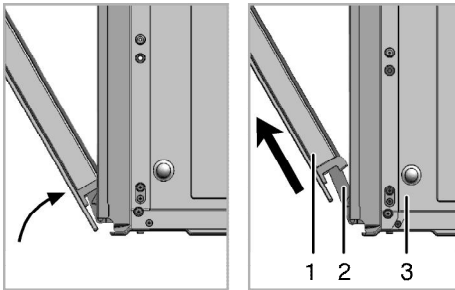
### Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.





- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven

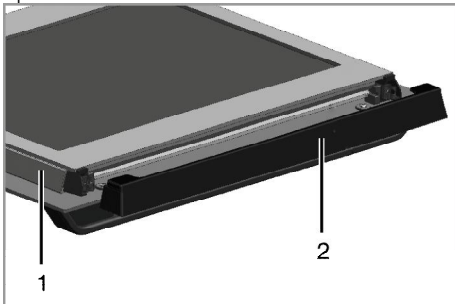


- 3. Move the front door to half-way.
- 4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

### Removing the door inner glass

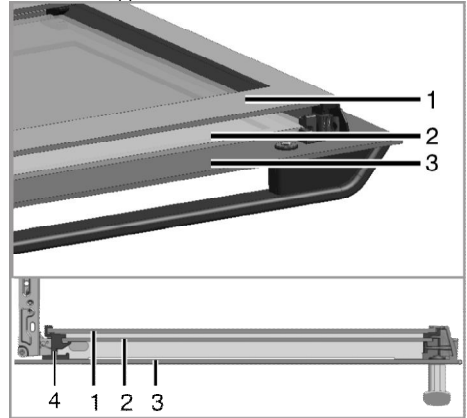
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning. Open the oven door.



- 1 Frame

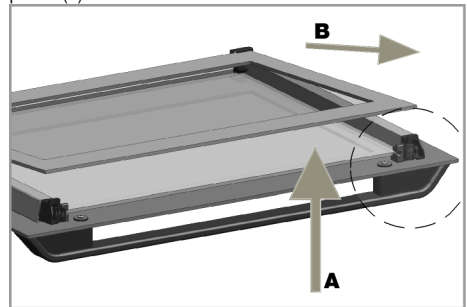
### 2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



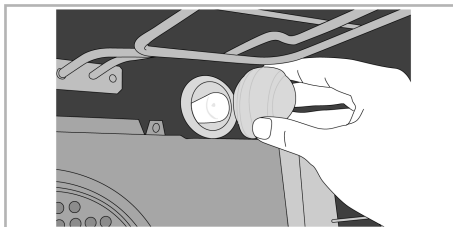
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

### If your oven is equipped with a round lamp:

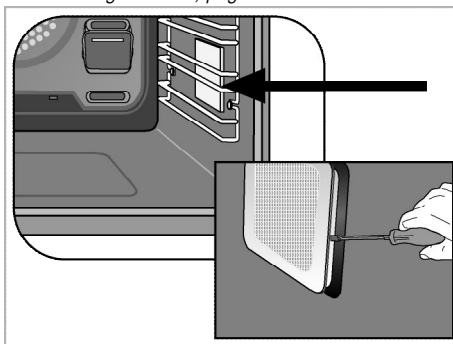
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

### If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 27*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Unscrew oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

## 7 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### **Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Oven does not heat.**

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



## service

- Vi har service i hela landet / Nationwide service
- Gå in på [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se) / Visit [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)
- Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

## uppge

- Maskintyp / Model code
- Serienummer / Serial number
- Inköpsdatum / Purchase date
- Problembeskrivning / Problem description
- Namn och adress / Name and address
- Ditt telefonnummer / Phone number

285.4449.53/R.AD/15.01.2016

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

**Cylinda**  
år efter år