

Viktigt!

Läs hela bruksanvisningen innan Du börjar använda spisen. Då lär Du Dig använda och sköta den rätt från början.

Läs hela bruksanvisningen innan Du börjar använda spisen. Då lär Du Dig använda och sköta den rätt från början!

Innehållsförteckning	sid
Säkerhetsanvisningar.....	4
Innan Du använder spisen första gången	6
Digitalt ur.....	7
Fakta om induktionshällen	11
Ugnen och dess funktioner.....	22
Rengöring av ugnslucka.....	30
Tekniska data.....	34
Montering av tippskydd.....	35

OBS!

Elinstallation måste utföras av en behörig elinstallatör. Spisen är endast avsedd för hushållsbruk. Vid felanvändning finns risk för skador.

Kassering av förbrukade produkter



När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett starkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Obs. Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undvik att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

Obs. Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda. Risk för torrkokning finns även när man kokar. Håll uppsikt över spisen!

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakt från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte spishällen som förvaringsplats.

Obs. Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Obs. Elinstallationen måste utföras av en behörig elinstallatör.

Spisen är endast avsedd för hushållsbruk. Vid felanvändning finns risk för skador.

Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, och lock på hällens ovansida eftersom de kan bli heta. Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll. Stäng av spisen när du har använt den. Lita inte enbart på spisens funktion att känna av kokkärl.

Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.

När man använder ugnen, blir några delar heta.

Obs. Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa metallföremål när du rengör spisens glasytor. Ytan kan repas, vilket kan orsaka sprickor i glaset.

Obs. Vid byte av glödlampan i ugnen måste spisen stängas av med huvudströmbrytaren. Det får inte finnas någon strömtillförsel till spisen när lampan byts.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spisen.

Installation

Montera tippskydd (sid 35)

Tippskyddet är till för att spisen inte ska kunna välta. Exempelvis ska inte ett barn kunna stiga upp på ugnsluckan och tippa spisen. Om det finns småbarn i familjen bör även ett hållskydd monteras.

OBS! Tänk på att tippskyddet sätts ur funktion när spisen dras fram, t ex vid städning. Ha extra uppsikt över barnen för att undvika olyckor.

OBS!

Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar.

Hur tippskyddet ska monteras framgår av instruktionen på sidan 35.

Spisen måste stå jämnt!

Detta är viktigt både för stekresultat och vid bakning. De fyra justerbara fötternas skruvar når man när förvaringslådan för plåtar tagits ut. Kontrollera med ett vattenpass , eller vattenfylld stekpanna.

En ytterligare justering kan behövas efter en tid då golvbeläggningsen kan sätta sig.

Innan Du börjar använda spisen

Rengör spisen med fuktig trasa och eventuellt lite såpa eller mildt diskmedel. Skölj och torka torrt. Värm ugnen efter rengöringen med över och undervärme till 250° i ca 30 minuter. Det os som uppstår vid uppvärmningen är ofarligt, men bör ändå vädras ut.

Använd spisen energiklokt!

Använd kärl i lämpliga storlekar för plattorna. Hellre något för stort kärl, än att ha ett kärl som inte täcker plattan.

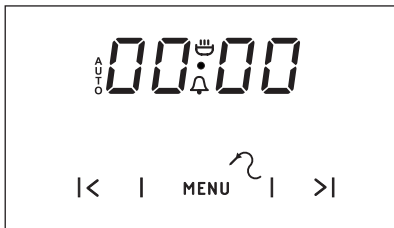
Sätt på locket på kastruller och grytor så spar Du energi. Det är också smart att stänga av plattan lite i förtid och låta det koka färdigt med hjälp av eftervärmern.



Digitalt ur

Observera!

För håll utrustad med elektronisk programväljare, ska displayen efter anslutning till nätet visa "0.00". Med programväljaren ställer man in aktuell tid. (Se bruksanvisning för programväljare).

Om man inte ställer in tiden ska ugnen inte fungera.



   – funktioner

MENU – knapp för funktionsintervall

< – knapp “-”

> – knapp “+”


Du aktiverar funktionen genom att trycka på knappen under minst 2 sekunder.

Varje gång knappen aktiveras bekräftas användningen med en ljudsignal.

Displayen ska alltid hållas ren.


Inställning av uret

Efter nätanslutning eller efter ett ström-avbrott, blinkar displayen på 0.00.

- tryck på knapp MENU, displayen visar symbol ,
- ställ in klockan med hjälp av knapparna < och >.

Ca 7 sekunder efter att klockan ställts in sparas de nya uppgifterna och displayen slutar att blinka.

Observera!

Ugnen kan användas efter att symbolen  visats på displayen.

Timer

Timer kan aktiveras när som helst, oberoende av de andra funktionernas status. Den kan ställas in från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter. För att ställa in timern:

- tryck på knapp MENU, displayen visar blinkande 🔔 ,
- Ställ in timern med hjälp av knapparna > och <.

Displayen visar den inställda tiden och symbolen för signalfunktionen 🔔.

När den inställda tiden slut hörs en ljudsignal och displayen visar blinkande 🔔.

- Tryck på knapp MENU, < eller > för att stänga av ljudsignalen, symbolen 🔔 släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

Observera!

Om ljudsignalen inte stängs av manuellt, kommer den att stängas av automatiskt efter ca 7 minuter.

Halvautomatisk funktion

Om ugnen ska stängas av vid ett givet klockslag, ska du:

- ställa in programvredet och termostadvredet i det läge som du vill att ugnen ska arbeta i,
- tryck in knapp MENU tills displayen visar blinkande: **dur**,
- ställa in den önskade arbetstiden med hjälp av knapparna > och <, inom intervallet från 1 minut till 10 timmar.

Den inställda tiden sparas i minnet efter ca 7 sekunder och displayen visar funktionen **AUTO**.

När den inställda tiden delete är slut, stängs ugnen av automatiskt, en ljudsignal hörs och funktionen **AUTO** blinkar.

- ställ in programvredet och termostadvredet i frånläge,
- tryck på knapp MENU, < eller > för att stänga av ljudsignalen, funktionen **AUTO** släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

Automatisk funktion

Om ugnen ska sättas på för en bestämd arbetstid och stängas av vid ett givet klockslag, ska du ställa in arbetstiden och avstängningstiden:

- tryck in knapp MENU tills displayen visar blinkande: **dur**,
- ställ in den önskade arbetstiden med hjälp av knapparna > och <, på samma sätt som för halvautomatisk funktion,
- tryck in knapp MENU till displayen visar blinkande: **End**,
- ställ in avstängningstiden (tiden för arbetets slut) med hjälp av knapparna > och <, senast 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag,
- ställa in programvredet och termostadvredet i det läge som du vill att ugnen ska arbeta i, Funktionen **AUTO** är aktiv och ugnen kommer att sättas på vid det klockslaget som framgår av skillnaden mellan avstängningstiden och den inställda arbetstiden (dvs. om den inställda arbetstiden är 1 timma och avstängningstiden är satt till klockan 14.00, kommer ugnen att automatiskt sättas på klockan 13.00).

Vid avstängningstiden stängs ugnen av automatiskt, en ljudsignal hörs och funktionen **AUTO** blinkar,

- ställ in programvredet och termostadvredet i frånläge,
- tryck på knapp MENU, < eller > för att stänga av ljudsignalen, funktionen **AUTO** släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

Radera inställningar

Du kan när som helst radera inställningar för timer eller automatisk funktion.

Radera inställningar för automatisk funktion:

- tryck samtidigt in knapparna < och >.

Radera timerinställningar:

- välj timerfunktionen med hjälp av knapp MENU,
- tryck återigen in knapparna < och >.

Ändring av ljudsignalen

Ljudsignalen kan ändras enligt följande:

- tryck samtidigt in knapparna < och >,
- välj funktion "ton" med knapp MENU, displayen kommer att börja blinka: **ton 1**,
- välj lämplig ljudsignal med knapp < (från 1 till >).

Stektermometer

Justerings- och visningsintervall: 30°C till 99°C, upplösning: 1 °C, förinställd standardvärde: 80°C.

Stektermometer aktiveras automatiskt när temperaturen vid termometern är över 0 °C.

Om stektermometer är ansluten, visar de två siffrorna till vänster den faktiska temperaturen vid stektermometer medan de två siffrorna till höger visar det inställda värdet.

Om temperaturen är lägre än den lägsta inställningsbara temperaturen på 30°C, visas "30" i teckenfönstret. Om temperaturen är högre än den högsta inställningsbara temperaturen på 99°C, visas den högsta inställningsbara temperaturen i teckenfönstret. Efter anslutning av stektermometer startas programmet med det förinställda temperaturvärdet 80°C. Det inställda temperaturvärdet kan ändras så länge temperaturvärdena visas (men inte medan timern håller på att starta). Stektermometer larm kan återställas genom tryckning på valfri knapp.

Ett aktivt program för stektermometer eller ett inställt larm kan återställas genom att stektermometer dras ur kontakten.

Tabell: Kärntemperaturer vid användning av stektermometer

KÖTTYP	KÄRNTEMPERATUR °C
GRISKÖTT Fläskkarré Köttfärslimpa	85-90 80-85
OXKÖTT Oxstek Rostbiff röd rosastekt genomstekt	90-95 50-55 65-70 75-80
KALVSTEK	85-90
LAMMSTEK	85-90
VILT	80-85
FISK (HEL) t.ex. laxöring, torsk	80-85

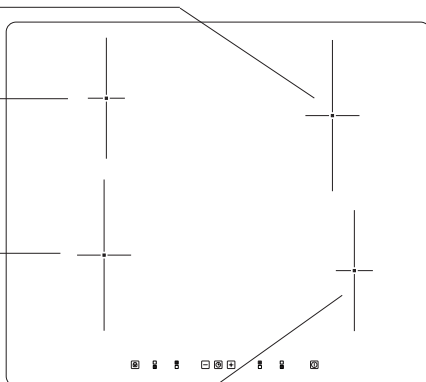
Fakta om induktionshällen

Bakre höger kokzon med
boosterfunktion Ø 210

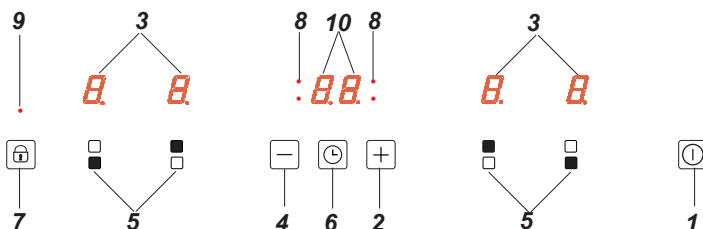
Bakre vänster kokzon med
boosterfunktion Ø 160

Främre vänster kokzon med
boosterfunktion Ø 210

Främre höger kokzon med
boosterfunktion Ø 160



Kontrollpanel



1. Till-/från-sensor
2. Sensor för att öka värmen
3. Indikator för kokzon
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för att välja kokzon
6. Timersensor
7. Barnlåssensor
8. Timer kontrollampa
9. Barnlås kontrollampa
10. Timer

Hur induktionsfälten fungerar



En elektrisk generator matar en spole som finns inne i anordningen. Spolen skapar ett magnetiskt fält som gör att när man placerar ett kokkärl på plattan, så tränger sig induktiv ström in i kärlet. Strömmen gör kokkärlet till värmeändare medan hällen förblir sval.

Systemet förutsätter att man använder kokkärl vars botten är mottaglig för inverkan av magnetiskt fält.

Generellt har induktiv teknologi två fördelar:

- det är möjligt att utnyttja värmen maximalt eftersom den emitteras endast med hjälp av en kastrull,
- Värmetröghet förekommer inte, då kokningen börjar automatiskt när man placerar ett kokkärl på plattan och avslutas genast när man tar bort kärlet från plattan.

Skyddsanordningar:

Om hällen installerats och används på rätt sätt behöver man sällan några skyddsanordningar.

Fläkt: används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten arbetar när värmezoner är på och fungerar tills elsystemet svalnat.

Transistor: Temperaturen på de elektroniska delarna mäts ständigt med hjälp av en sond. Om värme ökar mot en riskgräns sänker systemet automatiskt värmeeffekten på en vär-

mezon eller stänger av värmezoner som finns närmast de uppvärmda elektroniska delarna.

Detektorer kokkärl: Detektor för kokkärl möjliggör att plattan arbetar och värmer. Små föremål placerade på värmeområde (t ex. sked, kniv eller ring) kommer inte att betraktas som kokkärl och plattan kommer inte att sättas på.

Observera!

Personer med livsnödvändiga implantat (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste kontrollera så att de inte störs av induktionshällen (frekvensområdet för den är 20-50 kHz).

Detektor för kokkärl i induktionsområde

Detektor för kokkärl finns i plattor som innehåller induktionsområden. Under plattans arbetsgång påbörjar eller avslutar kokkärlsdetektorn värmeutvecklingen i en värmezona när kokkärl placeras på plattan eller när det tas bort från plattan. Det bidrar till energisparande.


- Om en värmezona används tillsammans med ett lämpligt kokkärl, visar displayen värmenivån.
- Induktion kräver att kokkärlen har en magnetisk botten.

Om inget kärl eller ett olämpligt kärl placerats på en värmezona ska siffran för värmeeffekt blinka. Värmezonen sätts inte på. Om ingen kokkärl detekteras inom 10 minuter, kommer inte kokplattan att sättas på.

För att aktivera en värmezona måste man vrida en motsvarande vred.

Obs! Kokkärlsdetektorn fungerar inte som värmeplattans huvudbrytare.

Lämpliga kokkärl för den induktiva zonen

Beteckning på kokkärl		Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att kokkärlet kan användas för induktionsplattor.
	Man ska använda magnetiska kokkärl (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera kokkärlets användbarhet genom att lägga en magnet på dess undersida.	
Rostfritt stål	Får inte användas Med undantag av magnetiskt rostfritt stål	
Aluminium	Får inte användas	
Gjutjärn	Hög effektivitet	
	Obs! Kokkärlen kan göra sprickor i plattan.	
Emaljstål	Hög effektivitet	
	Vi rekommenderar kokkärl med plan och tjock botten.	
Glas	Får inte användas	
Porslín	Får inte användas	
Kokkärl med kopparbotten	Får inte användas	

Energín överförs på bästa sätt om diametern på kastrullen överensstämmer med kokzonens diameter.

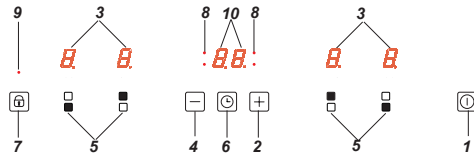
Maximala och minimala diametermått anges i nedanstående tabell och beror på kärlets kvalitet.

Induktionskokzonen	Diameter på botten av kastrullen för induktionshällen	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
210	140	210
160	90	160

OBS!

Vid användning av kastruller med mindre bottendiametrar än de minimimått som anges ovan föreligger risk för att kokzonen inte fungerar.

Kontrollpanel



- Så snart hällen har anslutits till strömmen kommer alla displayer att lysas upp en kort stund. Din induktionshäll är då klar att använda.
- Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på dem med fingret under minst 1 sekund.
- När du trycker på ett sensorfält bekräftas detta med en ljudsignal.

Ställ inte föremål på sensorfälten (det kan utlösa ett fel). Håll alltid sensorfälten rena.

Sätta på hällen

För att sätta igång hällen trycker du under minst 1 sekund på till/från sensorn (1). Alla displayer (3) visar siffran "0".

Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder kommer hällen att stängas av.

Sätta på kokzoner

När du har startat hällen med till/från sensorn (1) väljer du kokzon (5) inom 10 sekunder.

1. När du har tryckt på en sensor för att välja kokzon (5) blinkar "0" på tillhörande display som visar värmeinställningen.
2. Ställ in önskad värme genom att använda sensorfälten "+" (2) eller "-" (4).

Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder efter det att hällen har startats kommer kokzonen att stängas av.

En kokzon är aktiv när displayen visar en siffra eller en bokstav. Detta anger att kokzonen är klar att ställa in eller för att ändra värmen.

Välja kokzonens värmeinställning

När kokzonens display (3) visar en blinkande "0" ställer du in önskad värme med sensorerna "+" (2) eller "-" (4).

Stänga av kokzonerna

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Displayen för värmeinställning blinkar.
- Stäng av kokzonen med till/från sensorn eller tryck på sensor (5) i 3 sekunder.

Stänga av spishällen

- Hällen är igång när minst en kokzon är aktiv.
- Tryck på till/från sensorn (1) för att stänga av hällen.

Om kokzonen fortfarande är varm kommer motsvarande display (3) att visa bokstaven "H" för att ange restvärme.

Boosterfunktion „P”

Boosterfunktionen ökar Ø 210-220 mm kokzonens nominella effekt från 2000W till 3000 W,

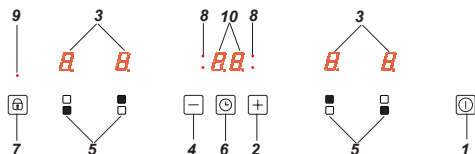
för Ø 160-180 mm kokzonen från 1200 W till 1400W,

För att aktivera boosterfunktionen väljer du en kokzon, ställer in värmen på "9" och trycker sedan på sensorfältet "+" (2) en gång till. Bokstaven "P" visas på displayen.

När du vill avaktivera boosterfunktionen trycker du på sensorfältet "-" (4) för att sänka värmeinställningen eller lyfter av kokkärlet från kokzonen.

Boosterfunktionen för 210 mm och 160 mm kokzonen är begränsad till 10 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats fortsätter kokzonen att fungera vid sin nominella effekt. Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om hällens elektronikkretsar och induktionsspole inte är överhettade. Om kärlet lyfts av från kokzonen när boosterfunktionen är igång kommer den fortsatt att vara aktiv och nedräkningen fortsätter.

Boosterfunktionen stängs av automatiskt om hällens elektronikkretsar eller induktionsspole blir överhettade. Kokzonen är fortsatt igång med sin vanliga nominella effekt.



Boosterfunktionens reglage

Kokzonerna är parvis ordnade lodrätt eller korsat, beroende på modell. Strömmen delas inom de parvis ordnade kokzonerna.

Om du försöker starta båda kokzonernas booster-funktion samtidigt överskrider den tillgängliga max. tillåtna strömförbrukningen. I så fall sänks värmeinställningen för den först startade kokzonen till den högsta nivån som är tillgänglig.

Barnlås

Barnlåset förhindrar barnen att använda hällen på ett olämpligt sätt. Hällen kan användas när barnlåset har låsts upp.

Barnlåsfunktionen kan ställas in när hällen är igång och när den är avstängd.

Starta/stänga av barnlåset

Håll sensorn (7) intryckt i 5 sekunder för att starta eller stänga av barnlåset.

Kontrolllampan (9) är tänd när barnlåsfunktionen är aktiv.

Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset avaktiveras när du drar ut spishällens elkontakt.

Indikering av restvärme

Värmeenergi som är kvar i kokzonen efter matlagningen kallas restvärme. Hällen har två olika restvärmenivåer. När temperaturen i en kokzon är över 60 °C och kokzonen eller hela hällen stängs, av kommer kokzonens display att visa bokstaven "H". Bokstaven för restvärme kommer att visas så länge kokzonens temperatur överskrider 60 °C. När en kokzon har en temperatur på mellan 45 °C och 60 °C kommer dess display att visa bokstaven "h" för att ange en låg restvärmenivå. När kokzonens temperatur understiger 45 °C slocknar bokstaven som anger restvärme.

Rör inte vid kokzonen medan bokstaven för restvärme visas, risk för brännskador. Ställ heller inga föremål som inte tål värme på kokzonen!

Bokstaven "H" för restvärme kan inte visas under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!

Att begränsa funktionstiden

Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen

Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

Inställning av tillagningsvärme	Maximal funktionstid (timmar)
L/	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatisk uppvärmningsfunktion

- Tryck på sensor (5) för att aktivera den valda kokzonen.
- Tryck sedan på "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad värme mellan 1 och 8 och tryck därefter på sensor (5) igen.
- Displayen visar omväxlande bokstaven A och värmeinställningen.

När boosterfunktionen har varit aktiv en viss tid kommer kokzonen att återgå till den inställda värmen, värmeinställningen visas på displayen.

Inställning av tillagningsvärme	Den automatiska uppvärmningsfunktionens varaktighet (minuter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Om ett kokärl lyfts av från kokzonen och sedan ställs tillbaka innan uppvärmningstiden har gått kommer uppvärmningsfunktionen att återupptas och nedräkningen fortsätter.

Timer

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

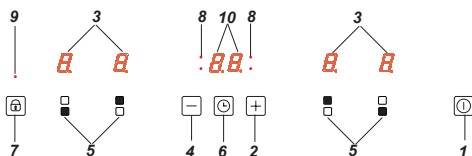
Ställa in timern

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Siffran "0" blinkar.
- Tryck på sensorfältet "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad värme från 1 till 9.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (6) sensorerna inom 10 sekunder.
- Tryck på sensorfält "+" (2) eller "-" (4) för att ställa in önskad tillagningstid (01 till 99 minuter).
- Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon är tänd.

Timerns nedräkning kan ställas in separat för alla kokzoner.

Om du har ställt in mer än en timer visas den kortaste tiden. Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon blinkar.



Ändra timerns varaktighet

Timerns varaktighet kan ändras när som helst.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen blinkar.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (6) sensorerna inom 10 sekunder.
- Använd sensorfälten "+" (2) eller "-" (4) för att justera timerinställningen.

Kontrollera timerns varaktighet

Du kan när som helst kontrollera timerns återstående tid genom att trycka på sensor (6). Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon blinkar.

Stoppa timern

En signal hörs när den inställda tiden har gått. Den tystas genom att du trycker på vilket som helst av sensorfälten. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen lyses upp.
- Håll därefter sensorn (6) intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" (2) eller "-" (4) ner till "00".

Äggklocka

När ingen kokzon används kan timerfunktionen användas som en vanlig äggklocka.

Ställa in äggklockan

När hällen är avstängd:

- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1).
- Tryck sedan på sensor (6) för att aktivera äggklockan.
- Använd sensorfälten "+" (2) eller "-" (4) för att justera äggklockans inställning.

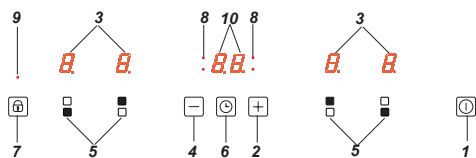
Stoppa äggklockan

När den inställda tiden är över hörs en ljudsignal som du kan stänga av genom att trycka på ett valfritt sensorfält. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:

- Håll därefter sensorn (6) intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" (2) eller "-" (4) ner till "00"
- Äggklockans funktion påverkar inte hur kokzonerna fungerar.

Äggklockan nollställs när timerfunktionen aktiveras.



Varmhållning

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning justeras automatiskt så att matens temperatur håller ungefär 65 °C. Tack vare detta hålls maten varm så att den kan serveras utan att den fastnar i botten på kokkärlet. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad.

För att varmhållningsfunktionen ska fungera bäst, ska du använda ett plant kokkärl. Det gör att givaren som finns i kokzonen korrekt kan mäta botten temperaturen.

Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.

Eftersom det finns en risk för att mikroorganismer bildas, rekommenderar vi att du inte håller maten varm för länge. Därför stängs också varmhållningsfunktionen av efter 2 timmar.

Varmhållningsinställningen är en extra värmeinställning som kan ställas in mellan „0” och „1”. Den indikeras på displayen med bokstaven „L”.

Varmhållningsfunktionen aktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet „Sätta på kokzoner”.

Varmhållningsfunktionen stängs av på samma sätt som beskrivs i avsnittet „Stänga av kokzoner”.

Ugnen och dess funktioner

Symbolerna på ugnens funktionsvred har följande betydelse:



ECO

ECO uppvärmning

ECO varmluft är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen. Ugnsbelysningen är släckt när vredet står i detta läge.



Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



Varmluft och undervärme påslagna

Med denna vredinställning aktiveras både varmluftsfläkten och undervärme. Ugnen värms då upp underifrån. Lämpligt för tex pizza och pajer.

OBS! Om temperaturvredet ställs på noll används inställningen för kylning.



Fläkt samt övre- och nedre värmeelement

Denna funktion är lämplig vid bakning. Den fungerar som en traditionell ugn med fläkt (funktionen rekommenderas vid bakning).



Varmluft på

När denna funktion aktiveras startas en fläkt på bakre ugnsväggen.

Den sørjer för konstant och jämn luftcirkulation inne i ugnen.

Denna uppvärmningmetod har följande fördelar:

- ugnen hettas upp snabbare och man behöver inte förvärma den
- två nivåer kan användas samtidigt
- köttträtter förlorar mindre fett och

vätska under uppvärmning, vilket förbättrar smaken

- ugnen smutsas inte ner lika mycket

Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmlufts-funktionen.

OBS! Om varmlufts-funktionen slås på samtidigt som temperaturvredet är inställt på noll, aktiveras endast fläkten. Denna inställning kan användas för att kyla ner maträtter eller själva ugnen.



Över- och undervärme påslagen.

Högsta temperaturer 250°C.

Om vredet ställs i detta läge värms ugnen upp på vanligt sätt.



Undervärme påslagen

Högsta temperaturer 200°C.



Grill på

Med denna inställning aktiveras grillen.



Intensivgrill (grill plus övervärme)

Maten grillas och värmes uppifrån samtidigt.

På detta sätt blir temperaturen högre i ugnens övre del, så att den rostade maten blir mörkare till färgen. En praktisk inställning när tjocka bitar ska grillas



Fläkt och supergrill

Vid denna inställning arbetar ugnen med en aktiverad fläkt. Användning av den här funktionen påskyndar stekningsprocessen och gör att maträtter får bättre smak. Stekningen ska utföras med stängd ugnsdörr.



Upptining

Används vid tining av t.ex bröd.



Förvärmning

Ring-värmeelement och grill.

Kontrolllampor

Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrolllampor börjar lysa – en gul och en röd. När den gula kontrolllampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När den röda kontrolllampan släcks betyder det att ugnen nått inställd temperatur. Om det i receptet för en maträtt rekommenderas att maträtten ska placeras i en uppvärmd ugn ska man göra det först efter att den röda kontrolllampan slocknat. Under bakning ska den röda lampan lysa och slockna en stund (för att bibehålla temperaturen i ugnsutrymmet). Den gula kontrolllampan kan även lysa när vredet står i position "Ugnsbelysning på"

Temperaturvredet

Ugnstemperaturen styrs av kontrollpanelens temperaturvred, försett med symbolen °C. Ugnsuppvärmningen slås av när vredet vrids till läge noll.

Följ alltid de råd som ges i receptet för det som ska bakas / tillagas!

Bakning

Vänta till rätt temperatur uppnåtts i ugnen (kontrolllampan släcks) innan Du placerar bakverket i ugnen.

Rätt gräddningstid

Följ de inställningar som står i receptet.

Var extra uppmärksam de första gångerna Du gräddar i den nya spisen, spisen kan troligen vara något snabbare än den Du hade tidigare. Tid , temperaturinställning och ugnsläge är de parametrar som inverkar på gräddningsresultatet.

Matlagning

Följ råden i receptet. Är det en maträtt Du gjort många gånger tidigare bör Du vara extra uppmärksam de första gångerna Du lagar den i den nya spisen!

Grillning

Följ råden i receptet. Placera det som ska grillas på gallret och sätt in grillgallret på den översta gejdern i ugnen. Skjut in långpannan på gejdern under, för att fånga droppande fett.

Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar!

Värmestrålningen fungerar då inte på rätt sätt och det finns risk för att emaljen i ugnen skadas.

Förvaringslåda för tillbehör

I lådan kan långpanna, bakplåtar, grillgaller och andra tillbehör förvaras. Ett stopp gör att lådan inte av misstag dras ut för långt.

Vill man ta ut lådan helt, t ex för rengöring, ska man dra till stoppet och sedan lyfta i framkant och dra ut den helt.

Lådan sätts tillbaka i omvänd ordning. Se till att den kommer rätt i spåren på sidorna.

Bakning

- Vid bakning tabell 1,1A rekommenderas.
- Bakparametrar är givna för 3 olika slags av värme:konventionell uppvärmning (Övre och nedre värme-element), varmluftsfunktion, Övre och värme-element + fläkt.

Köttstekning

- Vid ugnstek rekommenderas tabell 2.
Stekparametrar är givna både för konventionell uppvärmning och för varmluft.
- Rekommenderade parametrar för kött, fisk och toast är sammanställda i tabell 3.
- Rekommenderade parametrar för grill med fläkt är sammanställda i tabell 4.

TABELL 1: Bakverk

Bakverk	Övre-och Nedre-Värmeelement		Varmluft		Ö-/N-Värmeelement +fläkt		Baktid [min.]
	Ugnsläge	Temperatur [°C]	Ugnsläge	Temperatur [°C]	Ugnsläge	Temperatur [°C]	
Bakning i plåtform							
Sockerkaka/spräcklig	2	170-180	2	150-170	2	150-170	60-80
Sockerkaka	2	160-180	2	150-170	2	150-170	65-80
Tårtbotten	2-3	170-180	2-3	160-170	2-3	160-170	20-30
Mjuk sockerkaka	2	170-180					30-40
Mördegsbotten med. frukter			2-3	160-180	2-3	160-180	60-70
Cheesecake(på mördegsbotten)			2	140-150	2	140-160	60-90
Jästkaka	2	160-180	2	150-170	2	150-170	40-60
Matbröd (t.ex. fullkorn)	2	210-220	2	180-200	2	180-200	50-60
Bakning på ugnens bakplåtar							
Mördegsbotten med. frukter	3	170-180	3	160-170	3	160-170	35-60
Fruktkaka(på jäst-eller smördeg)			3	160-170	3	160-170	30-50
Strösselkaka	3	160-170	3	150-170	3	150-160	30-40
Rulltårta	2	180-200					10-15
Pizza (på tunn botten)	3	220-240			3	200-220	10-15
Pizza (på tjock botten)	2	190-210			3	180-200	30-50
Små bakelser							
Småkakor	3	170-180	3	150-160	3	150-160	10-25
2 Plåtar	--	--	1+3	140-150	--	--	25-35
Smördeg	3	180-190	3	170-190	3	170-180	18-25
Maräng	3	90-110			2	90-110	80-90
Petit-chouer			2	170-190	2	170-190	35-45

Vetebullar

75 g jäst
150 g margarin
5 dl mjölk (röd)
½ tsk salt
1½ dl socker
Kardemamma
900 g mjöl

Smula jästen och blanda med lite av mjölken. Smält margarinet och håll i resten av mjölken. Blanda alla ingredienser tills det blir en slät och smidig deg.

Låt degen jäsa 15 min. i bunken. Baka ut till små ballar, och lägg i formar. Låt jäsa i 30 – 40 min. på plåten. Pensla med vispat ägg och strö på pärlsocker.

Grädda 160-180°C övre-och nedre-värmeelement 30-40 min, eller 150-170°C varmluft 30-40 min.

Muffins

ca20 st

1 sats Saftig sockerkaka
eller 1 sats Fin socker-
erkaka
smaksatt med rivet ci-
tronskal
1 – 1 1/2 dl russin eller
kortinter

Ugnstemperatur :

övre-och nedre-värmeelement 180-190°C

eller varmluft 160-170°C

Gräddningstid 10-20 min

Sätt på ugnen. Gör kaksmeten enligt något av förslagen, smak-sätt i båda fallen med rivet citrusskal. Blanda dessutom i russin eller korinter.

Placera muffinsformar – pappersformar på en plåt.

Fördela smeten i formarna, t ex med. en matsked.

Grädda mitt i ugnen 10-20 min.

Rulltårta

3 ägg
1½ dl socker
2dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1msk vatten

Blir 20-24 skivor. Ugnstemperatur övre-och nedre-värmeelement 180-200°C

Lätt hopvispad, snabbt gräddad och hoprullad. Kan fyllas med tex lättsockrat äppelmos, hallonsylt eller chokladsmörkräm.

Sätt på ugnen i god tid. Täck en plåt med. smörgåspapper eller bakplåtspapper. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner det försiktigt tillsammans med vattnet. Bred ut smeten över papperet till ett jämnt lager. Grädda mitt i ugnen, 10-15 min i övre-och nedre-värmeelement 180-200°C. Strö lite socker på kakan och stjälp upp den på ett smörgåspapper. Pensla ev med lite kallt vatten och drag av papperet som kakan gräddats på. Bred på ett tunt lager mos eller sylt och rulla ihop. Eller låt kakan kallna under ett fuktat smörgåspapper, bred på chokladsmörkräm och rulla ihop den.

Fyllning:

2dl mos eller sylt eller 1
sats Chokladsmörkräm

Gräddningstid 10-15 min

TIPS: Skär rulltårtan i ca 3 cm tjocka skivor, garnera dem med vispad grädde och frukt eller bär och servera som bakelser.

TABELL 1A: Bakverk

Bakverk	Övre-och Nedre-Värmeelement		Varmluft		Baktid [min.]
	Ugns-läge	Tempe-ratur [°C]	Ugns-läge	Tempe-ratur [°C]	
Vetebullar	3	160-180	3	150-170	30-40
Muffins	3	180-190	3	160-170	10-20
Rulltårta	3	180-200	-	-	10-15

TABELL 2: Köttstekning

Köttträtt	Ugns-läge nerifrån		Temperatur °C		Stektid* [min.]
	Varmluft	Konventionell uppvärmning	Varmluft	Konventionell uppvärmning	
Nöttkött Rostbiff eller lättstek („rare“) fövärmad ugn rosa („medium“) fövärmad ugn genomstekt („well done“)		3		250	ca 1 cm: 12-15
		3		250	15-25
		3		210-230	25-30
Stek	2	2	160-180	200-220	120-140
Fläsk kött					
Stek	2	2	160-180	200-210	90-140
Skinka	2	2	160-180	200-210	60-90
Filé		3		210-230	25-30
Kalvkött	2	2	160-170	200-210	90-120
Lammkött	2	2	160-180	200-220	100-120
Rådjurskött	2	2	175-180	200-220	100-120
Fågel					
Kyckling	2	2	170-180	220-250	50-80
Gås (omk. 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Fisk	2	2	175-180	210-220	40-55

*Rekommendationer i tabell 2 gäller för 1 kg köttportion.

Stekning av stora köttbitar är att föredra men stektid för varje nästa 1kg är 30 – 40 min. extra.

Vänd upp och ner på köttbiten efter halva stektiden.

Viktigt: använd endast kärl som är godkända för ugn.

TABELL 3: Grill







Maträtt	Ugnsläge nerifrån	Temperatur [°C]	Stektid [min.]	
			Den ene sida	Den andra sida
Fläskkotlett	4	250	8-10	6-8
Fläskfärs	3	250	10-12	6-8
Köttspett	4	250	7-8	6-7
Korv	4	250	8-10	6-8
Rostbiff (omk. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalvkotlett	4	250	8-10	6-8
Kalvstek	4	250	6-8	5-6
Lammkotelett	4	250	8-10	6-8
Halv kyckling (ca 500g)	3	250	25-30	20-25
Fiskfile	4	250	6-7	5-6
Forell (omk. 200 – 250g)	3	250	5-8	5-7
Toast	4	250	2-3	2-3

TABELL 4: Fläkt + grill

Maträtt	Vikt [kg]	Ugnsläge nerifrån	Temperatur [°C]	Stektid [min.]
Fläskstek	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Lammkött	2,0	2	170-190	90-110
Rostbiff	1,0	2	200-220	30-40
Kyckling	1,0	2	180-200	50-60
Anka	2,0	1-2	170-190	85-90
Gås	3,0	1	140-160	110-130
Kalkon	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Under stekning bör även steksky eller varmt saltvatten hällas över köttet ett antal gånger.

TABELL 5: Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

Maträtt	Ugnsfunktioner	Temperatur [°C]	Ugnsläge nerifrån	Stektid [min.]
Sockerkaka/spräcklig	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Sockerkaka	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Nötkött	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Fläsk kött	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kyckling	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

ECO uppvärmning är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen.

Du kan inte förkorta tillagningstiden genom att ställa in en högre temperatur, vi rekommenderar inte att du förvärmer ugnen.

Ändra inte temperaturinställningen under tillagning och öppna inte ugnsluckan.

Rengöring av ugnslucka

Rätt och regelbunden skötsel av en ugn med avseende på rengöring och underhåll förlänger livslängden.

Regelbundet underhåll

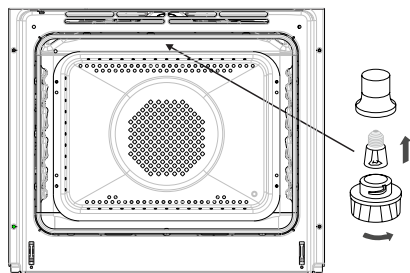
Användaren bör se till följande:

- Att hålla ugnen och dess omgivning ren.

OBS! Se till att ugnen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge "0". Rengöringen skall påbörjas först när ugnen är kall.

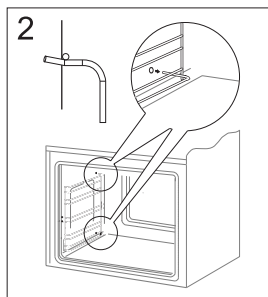
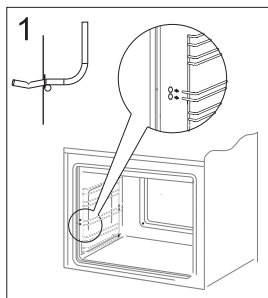
Byte av lampa i ugnen

Slå av huvudströmbrytaren eller skruva ur säkringarna, då spisen måste göras strömlös innan byte av lampan sker. Ta ur den trasiga lampan och ersätt den med en ny, (25 W ugnslampa)

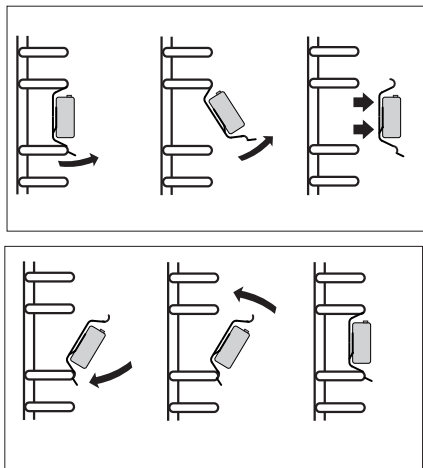


Ugnsfalsar

Ugnen är utrustad med uttagbara ugnsstegar. För att ta ut dem för rengöring ska man dra ut fästet som finns i fronten och därefter dra ut stegen och avlägsna det bakre fästet. Efter att ha rengjort stegen ska man placera dem i ugnens hål och trycka ner dem i fästet.



Rengör ugnens teleskopiskt utdragbara skenor och bakplåtar med varmt vatten och tvål, torka noggrant. Montera teleskopiskt utdragsbara skenor genom att fästa dem på ugnens skenor.



Katalytisk rengöring av sidorna

Tack vare den särskilda emaljbeläggningen på sidorna kan ugnen till en viss grad rengöra sig själv från matrester, fettstänk o.s.v., förutsatt att dessa inte torkat in eller bränt fast. I samband med detta ska ugnen värmas upp i cirka 1 timme vid 250°C, varvid matrester, fettstänk och liknande förbränns i stor utsträckning. Eftersom självrengöring kräver extra energi bör du alltid först undersöka hur och hur mycket ugnen är nedsmutsad.

En ugn som bara är lite smutsig kan rengöras vid lägre temperaturer.

Vid kraftig nedsmutsning kan det hända att ugnen inte blir ren förrän den använts flera gånger.

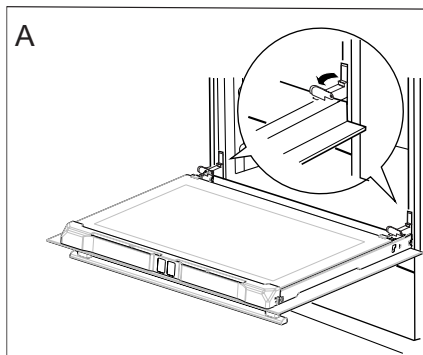
Rester av kryddor och liknande kan avlägsnas med en mjuk borste eller en torr trasa.

Starkt färgande matvaror kan eventuellt förorsaka en svag missfärgning av den katalytiska emaljen; detta påverkar dock inte den självrengörande funktionen. När ugnen har använts några gånger kommer dessa fläckar att försvinna igen.

Eftersom den katalytiska emaljen är mycket känslig får den aldrig behandlas med ugnsspray eller aggressiva skurmedel. Dessa ger upphov till skadliga beläggningar!

Demontering av ugnslucka

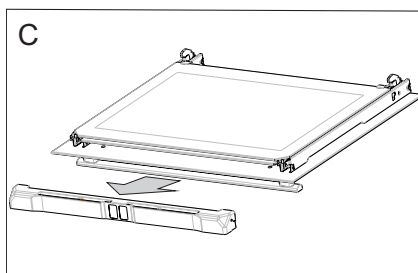
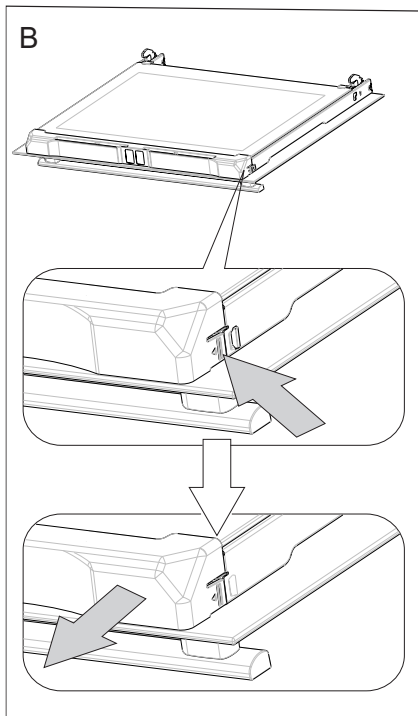
För att bättre komma åt ugnsutrymmet i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetspärr som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återmontering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnens infästning på rätt sätt. Efter att luckan återmonterats ska man ovillkorligen dra ner säkerhetspärren. Om man inte drar den ner, kan det orsaka skada på gångjärnen vid försök att stänga luckan.



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

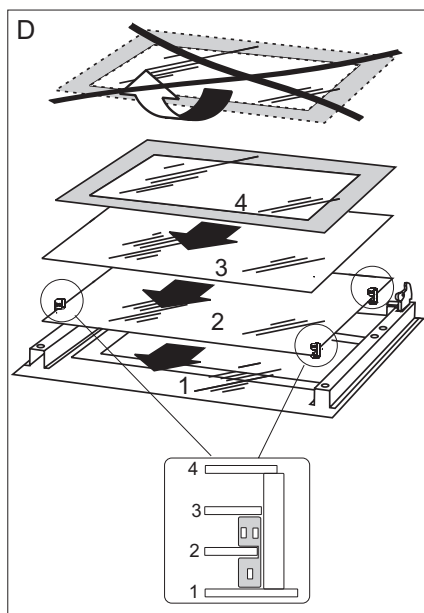
Demontering av det innersta glaset

1. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



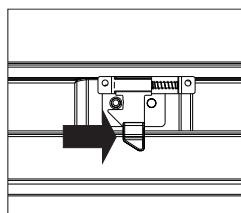
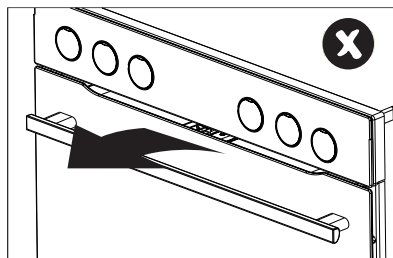
2. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D). Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt. För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klick”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klick”.

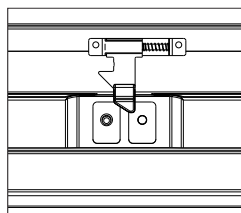


Barnlås

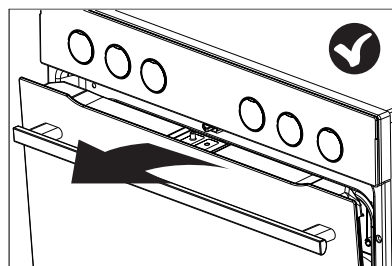
Ugnsluckan har ett barnlås som hindrar att barn kan öppna luckan. När produkten levereras från tillverkaren är barnlåset aktiverat.



Låsa upp barnlåset.



Barnlåset är upplåst så att du kan öppna luckan.



Barnlåsfunktionen är fortfarande aktiverad och luckan låses när du stänger den.

Skötsel av emaljhäll och plattor

Skydda **hällen** mot missfärgning genom att torka av den efter varje användning. Undvik rengöringsmedel med starkt skurande eller repande verkan. Använd vanligt handiskmedel eller såpa. Vill man polera extra, tar man hällrengöringsmedel.

Tekniska data

Mått

Bredd	598 mm
Höjd	900 mm
Djup	600 mm

Tillbehör

- 2 Bakplåt
- 1 Ugnspanna
- 1 Grillgaller
- 1 Tippskydd

Effekt

- Spisplattor 7400 W
- Ugn 3600 W
- Grill 1500 W

Totalt 11000 W

Om spisen inte fungerar:

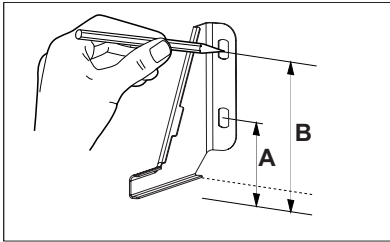
För inkoppling till elnätet se dataskylt på baksidan av spisen.

Kontakta Cylinda service se ruta.

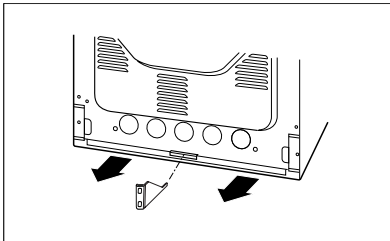
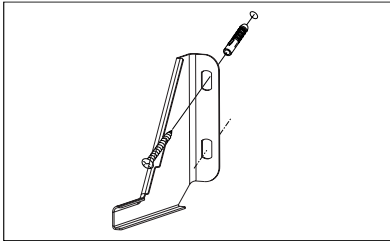
(För att läsa modellbeteckning; dra ut spisen och läs av typskylt som finns placerad på spisens sida).

Varning! Gör inga tekniska ingrepp på egen hand. Elektrisk utrustning ska alltid repareras av behörig fackman.

Montering av tippskydd

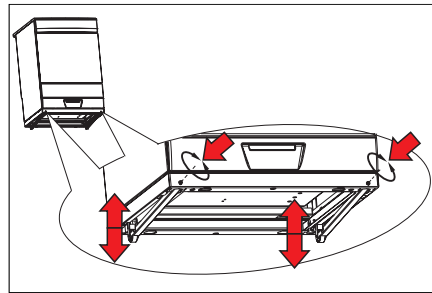


A=104 mm; B=147 mm



Om kakel eller motsvarande bara täcker den övre delen av den bakre väggen så skall en passbit med motsvarande tjocklek monteras mellan tippskyddet och väggen.

Justera in spishöjd



Important!

Read the entire manual carefully before using the appliance for the first time. You will learn how to use the appliance it and look after it properly from the start.

Read the entire manual carefully before using the appliance for the first time. You will learn how to use the appliance it and look after it properly from the start!

Table of contents	page
Safety advice.....	37
Before using the appliance for the first time	39
Electronic programmer.....	40
Facts about induction hobs	44
The oven and its functions.....	55
Cleaning the oven door.....	63
Technical data.....	67
Mounting the anti-tip device.....	68

NOTE

***Electrical connection must be made by a properly certified, qualified installer.
The appliance is intended for household use only. Incorrect use carries the risk of injury.***

Disposing of used products



When the product is no longer required, it must not be disposed of as normal waste, but should be handed over to an organisation that recycles electrical and electronic products. There is a symbol on the product, user instructions or packaging that shows that the product should be recycled when it is no longer required.

Materials used to manufacture the product can be recycled as indicated. Recycling the materials used to make the product that you no longer require helps to protect the environment.

Contact your local authority to find out where the recycling organisations are in your area.

GUIDELINES CONCERNING THE SAFETY OF USE

Warning: 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.

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.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Note. Electrical connection must be made by a properly certified, qualified installer.

The appliance is intended for household use only. Incorrect use carries the risk of injury.

GUIDELINES CONCERNING THE SAFETY OF USE

The oven is very hot while in use and for some time after it has been switched off.

When the oven is in use, some parts will become hot.

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

Warning: 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.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Installation

Fit the anti-tip device (page 68)

The anti-tip device prevents the appliance from tipping over. For example, a child should not be able to climb on the oven door and tip the appliance over. If there are young children in the house, a hob guard should also be fitted.

NOTE Remember that the anti-tip device is disabled when you pull the appliance forwards, e.g. for cleaning. Supervise children carefully to avoid accidents.

NOTE

Subject to technical alterations.

See the instructions on page 68 for how to fit the anti-tip device.

The appliance must be level.

This is important for frying results as well as baking. Pull out the plate storage drawer to access the screws in the four adjustable feet. Use a spirit level or frying pan filled with water to check.

Further adjustment may be required after some time as the flooring may settle.

Before using the appliance

Clean the appliance using a damp cloth, possibly with some soap or mild washing-up liquid. Rinse and dry thoroughly. After cleaning, heat the oven with top and bottom heater to 250°C for approx. 30 minutes. The smell produced by heating the oven is harmless but still you should ventilate.

Use energy wisely

Use pans that are the right size for the cooking zones. It is better to use a slightly larger pan than a pan that does not cover the cooking zone.

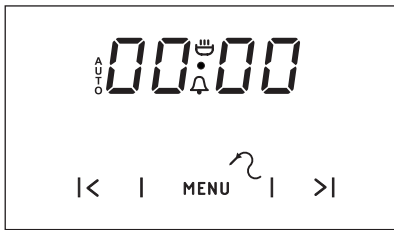
Put the lids on saucepans and pots to save energy. It is also recommended that you switch off the cooking zone slightly in advance and let the dish continue to cook using the residual heat.




Electronic programmer

Caution!

The time “0.00” will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer*). If the current time is not set operation of the oven is impossible.



   – funktionen

MENU – function selection sensor

< – sensor “-”

> – sensor “+”


Electronic sensors are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least 2 seconds.

Each sensor reaction is confirmed by the beep.

Keep the sensor surface clean at all times.

Setting the time

After connection to the mains or reconnection after a power cut the display shows flash “0.00”.

- Press sensor MENU, then the display will show ,
- set the time using sensors < and >.

7 seconds after the time has been set the new data will be saved.

Caution!

If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

Timer

The timer can be activated at any time, regardless of the status of other functions. The timer can be set for from 1 minute to up to 23 hours and 59 minutes.

To set the timer you should:

- Press sensor MENU, then the display will show flashing 🔔 ,
- set the timer using sensors > and <.

The time set is shown on the display and the signal function 🔔 is on.

- Press sensor MENU, < or > in order to switch off the signal, the signal function 🔔 will go out and the display will show the current time.

Caution!

If the alarm signal is not turned off manually, it will be turned off automatically after approx. 7 minutes.

Semi-automatic operation

If the oven is to be switched off at a given time, then you should:

- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate.
- Press sensor MENU until the display will show: **dur**.
- Set the required time using sensors > and <, within a range from 1 minute to 10 hours.

The set time will be introduced to the memory after approx. 7 seconds and the display will show AUTO function.

When the set time has passed the oven is switched off automatically, the alarm signal is activated and the signal function AUTO flashing again;

- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the switched-off position.
- Press sensor MENU, < or > in order to switch off the signal; the signal function will go out and the display will show the current time.

Automatic operation

If the oven is to be switched on for a specified period of time and switched off at a fixed hour then you should set the operation time and the operation end time:

- Press sensor MENU until the display will show: **dur**,
- Set the required time using the sensors > and < within a range from 1 minute to 10 hours.
- Press sensor MENU until the display will show: **End**,
- Set the switch-off time (operation end time) using sensors > and <, which is limited to a period of 23 hours and 59 minutes from the current time.
- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the setting at which you want the oven to operate. The function AUTO is now on; the oven will start operating from the point when the difference between the set operation end time and the operation duration time occurs (e.g. the operation time is set to 1 hour, the operation end time is set to 14.00, so the oven will start working automatically at 13.00).

When the oven reaches the operation end time it will switch off automatically, the alarm will be activated and the function AUTO will start flashing again.

- Set the oven function knob and the temperature regulator knob to the switched-off position.
- Press sensor MENU, < or > in order to switch off the alarm; the function AUTO will go out and the display will show the current time.

Cancel settings

Timer and automatic function settings may be cancelled at any time.

Cancel automatic function settings:

- press sensors < and > simultaneously,

Cancel timer settings:

- press sensor MENU to select timer settings,
- press sensors < and > again.

Change the timer beeps

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

- press sensors < and > simultaneously,
- select “tone” function with the MENU sensor, the display panel will start to blink: **ton 1**,
- with the < sensor press the appropriate beeps from 1 to 3 to select the option you wish.

Meat Probe

Adjustment and display range: 30°C bis 99°C, Resolution: 1 Grad, Default set value: 80°C.

Meat probe is recognized automatically when temperature at meat probe is above 0°C.

If meat probe is plugged in, the two digits on the left side show the actual temperature at the meat probe and the two digits at the right side show the set point value.

If the probe temperature is lower than the minimum setting temperature of 30°C, the display reads "30". If the probe temperature is higher than the maximum setting temperature of 99°C, the display reads the maximum setting temperature.

With plugging in the connector of the meat probe, the program is started and the nominal temperature is set to 80°C. The value of the set temperature can be changed as long as the temperatures are displayed, but not when timer is still in start up mode.

The meat probe alarm can be reset by pressing any key.

An active meat probe program or a pending alarm can be reset by disconnecting the meat probe.

The use of temperature probe is recommended when cooking large portions of meat (at least 1 kg).

The use of temperature probe is not recommended when cooking poultry and meat with bones.

When not in use, disconnect the temperature probe from its socket and remove from oven chamber.

Important!

Use only original temperature probe supplied with the appliance.

Recommended probe temperature settings

Type of meat	Temperature [°C]
Pork	85 - 90
Beef	80 - 85
Veal	75 - 80
Lamb	80 - 85
Venison	80 - 85

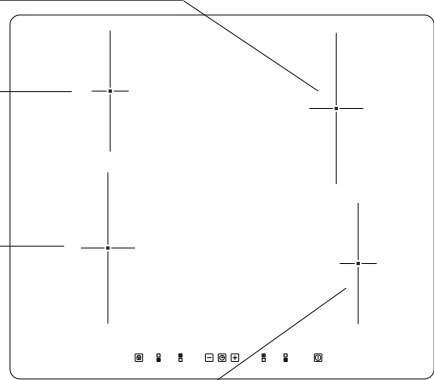
Facts about induction hobs

Rear right booster
cooking zone Ø 210

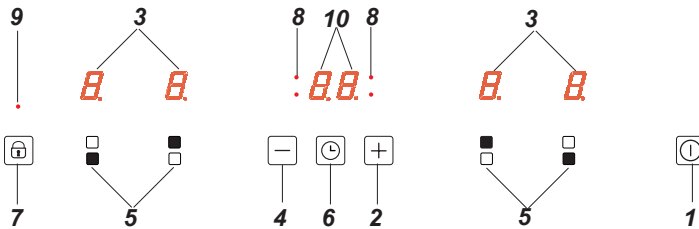
Rear left booster
cooking zone Ø 160

Front left booster
cooking zone Ø 210

Front right booster
cooking zone Ø 160

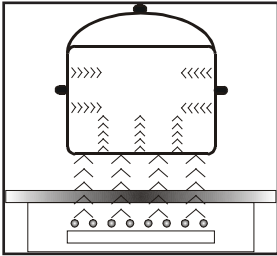


Control panel



1. On/off sensor
2. Higher heat setting selector
3. Cooking zone indicator
4. Lower heat setting selector
5. Cooking zone selection sensor
6. Timer sensor
7. Child lock sensor
8. Timer indicator light
9. Child lock indicator light
10. Timer display

Induction cooking zones



A power generator supplies the coil installed in the heating panel. An induction coil is located under each cooking zone. When a cooking zone is switched on, this coil creates a magnetic field which impacts directly on the base of the pan and heats it up. The cooking zone itself is heated up indirectly by the heat given off by the pan. The surface of the hob remains cold.

Induction cooking zones only work when a ferromagnetic pan is placed on it.

Induction heating features two main advantages:

- as the pan is the sole source of heat, the heat use is optimised,
- no heating inertia occurs, as cooking starts automatically the moment the pan is placed on the surface of the heating panel, and ends when the pan is removed.

Protection equipment:

The protections activate rarely if the panel is installed and operated correctly.

Fan: the appliance has a cooling fan to help extend the life of the electronics. When the heating panel is being used intensively, this will come on and you will hear a whirring sound. The fan may continue to run after the appliance has been switched off.

Transistor: the temperature of the electronics is measured constantly by a probe. The system disconnects the cooking zones which are near the over-heated components automatically should the probe trigger such a signal.

Pot detection: the pan detector is a key element of the panel, which determines whether the heating can start and when to stop it. Small objects which may occur within the cooking zones, e.g. teaspoon, knife, or a ring, will be disregarded and the system will not activate.

Detecting pan on the cooking zone

Each induction cooking zone is equipped with pan detector. It activates and interrupts heating automatically when a pan is placed / replaced from the zone. This saves energy.

- Heating temperature is displayed if a suitable pan is used.
- Induction cooking suitable pans are those with flat, magnetic base. See table for detailed information.

Heating power digit will blink in the display if there is no pan in place on a cooking zone, or the pan is unsuitable. The cooking zone will not activate. The cooking zone will switch off automatically if no suitable pan is placed on the cooking zone within 1 minute.


It is not recommended to switch off cooking zones under normal conditions by taking the pan off it. Use the respective knobs to switch off cooking zones.

Note:

Please note that all the settings will be cancelled if there is a power cut. Exercise care when the power is restored. The residual heat indicator ('H') will appear in the display as long as the cooking zones are hot.

Switch off the cooking zones after you have finished using the heating panel. Do not rely on the indications of the pan detector.

Selection of cooking pots to be used in the induction zone

Cookware marking	 Check if there is a sign on the label informing that the pot is suitable for use on inductive plates
	Use magnetic pots (from enamelled sheet metal, ferrite stainless steel, cast iron), check them by trying to attach magnet to the pot bottom (has to cling)
Stainless steel	Does not detect the pot presence
	Except for pots from ferromagnetic steel.
Aluminium	Does not detect the pot presence.
Cast iron	High efficiency
	Attention: the pots can scratch the plate.
Enamelled steel	High efficiency
	Recommended pots with flat, thick and even bottom.
Glass	Does not detect the pot presence
Porcelain	Does not detect the pot presence
Pots with copper bottom	Does not detect the pot presence

Bottom of the cookware has to be flat for optimal temperature control by the induction module.

Deep embossed logo or concave bottom of the cookware can interfere with the temperature control by the induction module and lead to overheating of the cookware.

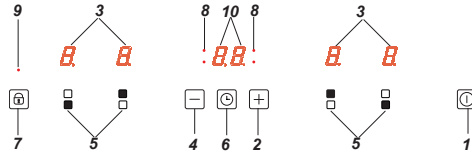
Do not use damaged cookware with base deformed due to excessive heat.

The smallest and the largest diameters are indicated in the table below and they depend on the pot quality.

Induction heating zone	Diameter of the pot bottom used for induction cooking	
	Diameter (mm)	
	Minimum (mm)	Optimum (mm)
210	140	210
160	90	160

When using pots smaller than minimum diameters, the induction heating zone may fail to operate.

Control panel



- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.

No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.

Switching on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (1) for at least 1 second. All displays (3) will show the number "0".

If none of the sensor fields is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.

Switching on the cooking zones

Once the appliance is switched on using the on/off touch sensor (1), select a cooking zone (5) within the next 10 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (5) is touched, "0" on the corresponding heat setting indicator display will pulsate.
2. Set the desired heat setting using the "+" (2) or "-" (4) sensor fields.

If none of the sensor fields is touched within 10 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.

A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

Selecting the cooking zone heat setting

When the cooking zone display (3) shows pulsating "0", start setting the desired heat setting using the "+" (2) or "-" (4) sensor field.

Switch off cooking zones

- A given cooking zone must be active. Heat setting display pulsates.
- To switch off a cooking zone touch the on/off sensor field or touch the sensor (5) for 3 seconds.

Switch off the appliance

- The appliance operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (1).

If a cooking zone is still hot, the relevant display (3) will show the letter "H" to indicate residual heat.

Booster function „P”

The Booster Function increases the nominal power of the Ø 210 mm cooking zone from 2300W to 3000W and the Ø 160 mm cooking zone from 1200W to 1400W.

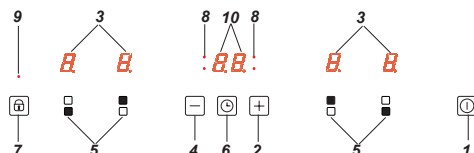
In order to activate the Booster function, select the cooking zone, set the heat setting to "9" and then touch the "+" (2) sensor field again. The letter "P" will be shown on the display.

To deactivate the Booster function, touch the "-" (4) sensor field to reduce the heat setting or lift the cookware from the cooking zone.

For 210 mm and 160 mm cooking zones, operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power. The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.

When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.

When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.



Booster function control

Booster function can be activated on all cooking zones.

Two left cooking zones and two right cooking zones are paired. Booster function can be activated at any time for one cooking zone in a pair.

You cannot use booster function on two vertically arranged cooking zones at the same time.

If activating Booster function causes the overall power limit of a pair to be exceeded, the heat setting of the other cooking zone in a pair will be automatically reduced.

The amount by which power is reduced depends on the type of pot used.

The child lock function

The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

The Child Lock function can be set when the appliance turned on or off.

Setting the child lock function

Touch and hold sensor (7) for 5 seconds to turn Child Lock on/off. Indicator light (9) is on when the Child Lock function is on.

The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator

Heat energy that remains accumulated in the cooking zone after cooking is called the residual heat. The appliance displays two different levels of residual heat. When a cooking zone temperature is above 60°C and the cooking zone or the appliance is switched off, the relevant cooking zone display will show the letter "H". Residual heat indication is displayed as long as the cooking zone temperature exceeds 60°C. When a cooking zone temperature is between 45°C and 60°C, the relevant cooking zone display will show the letter "h" indicating low residual heat. When a cooking zone temperature is below 45°C the residual heat indication is turned off.

When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!

During failure of power supply "H" residual heat indicator is not displayed. However, cooking zones may still be hot!

Limiting the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
<i>L</i>	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatic warm-up function

- Touch sensor (5) to activate the selected cooking zone
- Then touch "+" (2) or "-" (4) to set the desired heat setting in the 1-8 range and then touch sensor (5) again.
- The display will alternate between the letter A and the heat setting.

Cooking heat setting mocy grzejszej	The duration of the automatic warm-up function (minutes)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.

If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

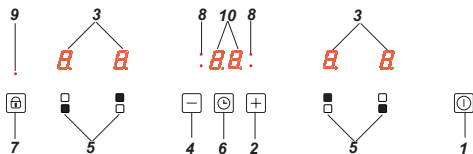
Set the Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The number "0" will pulsate.
- Touch "+" (2) or "-" (4) sensor field to set the desired heat setting ranging from 1 to 9.
- Then activate timer by touching (6) sensor fields within 10 seconds.
- Touch "+" (2) or "-" (4) sensor field to set the desired cooking time (01 to 99 minutes).
- Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will be on.

Timer countdown can be set independently for all cooking zones.

If more than one timer is set the shortest duration is displayed. Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash.



Change Timer Duration

Timer Duration setting can be changed at any time.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The display will pulsate.
- Then activate timer by touching (6) sensor fields within 10 seconds.
- Use "+" (2) or "-" (4) sensor field to adjust the timer setting.

Check Timer Duration

To check progress of Timer countdown at any time, touch the timer sensor field (6). Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash.

Stop the Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The display will become bright.
- Then touch and hold sensor (6) for 3 seconds or adjust duration using the "+" (2) or "-" (4) down to "00"

Kitchen Timer

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

Set Kitchen Timer

When the appliance is off:

- Switch on the appliance by touching the on/off sensor (1).
- Then touch sensor (6) to activate kitchen timer.
- Use "+" (2) or "-" (4) sensor field to adjust the Kitchen Timer setting.

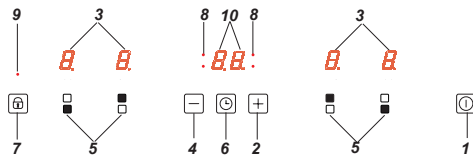
Stop Kitchen Timer

When the set Duration has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch and hold sensor (6) for 3 seconds or adjust duration using the "+" (2) or "-" (4) down to "00"
- Kitchen Timer function does not affect cooking zone operation.

Kitchen timer is reset when the timer function is activated.



Keeping food warm

Keep warm function allows for keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. Cooking zone's heat setting is automatically adjusted so that food temperature is kept at a temperature of about 65°C. Thanks to this, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be also used to melt butter or chocolate.

For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone.

The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.

Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

Keep warm setting is an additional heat setting available between „0” and „1” and is indicated on the display as „L”.

Keep warm setting is activated in the same way as described in the section „**Switching on the cooking zones**”.

Keep warm setting is deactivated in the same way as described in the section „**Switching off the cooking zones**”.

The oven and its functions

The symbols on the oven function knob have the following meaning:



ECO Heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.



Interior lighting

When the knob is turned to this position, the interior oven lighting is lit.



Fan and bottom heating switched on

This knob setting activates both the fan and the bottom heating element. The oven is then heated from the bottom. Suitable e.g. for pizza and pies.

Important! If the temperature knob is set to zero, the cooling setting is used.



Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).



Fan and ring heater on

When this function is activated, the fan on the rear wall of the oven starts.

This provides constant and even air circulation inside the oven.

This heating method has the following benefits:

- The oven heats up faster and there is no need to preheat it
- Two levels can be used at the same time
- Meat dishes lose less fat and juices during heating, which improves the flavour
- The oven does not get as dirty

You must use the temperature settings together with the fan function.

Important! If the fan function is switched on when the temperature knob is set to zero, only the fan is activated. This setting can be used to cool dishes or the oven.



Top and bottom heating switched on.

Highest temperature 250°C. If the knob is set to this position, the oven heats up normally.



Bottom heating on

Highest temperature 200°C.



Grill on

This setting activates the grill.



Intensive grill (grill plus top heat)

The food is grilled and heated from above at the same time. In this way, the temperature is higher at the top of the oven, making the roasted food darker in colour. A practical setting for grilling thick items



Fan and intensive grill on

The grill plus top heat and fan run at the same time. This reduces the grill time and improves the flavour.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Rapid Preheating

Ring heater and grill on. Use to preheat the oven.

Light indicators

Two light indicators indicate that the oven has been activated – a yellow and a red indicator. When the yellow light indicator lights up, it means the oven operates. When the red light indicator goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe for a dish recommends that the dish is placed in a heated oven, do not put it in the oven until the red light indicator has gone out. During baking, the red light indicator will light up and go out intermittently (maintaining the temperature in the oven). The yellow light indicator can also light up when the knob is in the "Oven lighting" position.

Temperature knob

The oven temperature is controlled by the temperature knob on the control panel, indicated by the symbol °C. The oven stops heating up when you turn the knob to zero.

Always follow the advice given in the recipe for the food you are baking/cooking.

Baking

Wait until the oven reaches the right temperature (light indicator turns off) before placing the baking in the oven.

Right baking time

Follow the instructions in the recipe. Be extra careful the first few times you use your new appliance to bake, the appliance may heat somewhat faster than your previous appliance.

Cooking

Follow the advice in the recipe. If it is a dish you have made many times before you should be extra careful the first few times you make it in your new appliance.

Grilling

Follow the advice in the recipe. Place the food on the grill and slide the grill rack into the top position in the oven. Push the roasting pan into the position below to collect any dripping fat.

Do not put aluminium foil on the bottom or walls of the oven.

The heat does not radiate properly, so there is a risk of damaging the enamel in the oven.

Storage drawer for accessories

You can store the roasting pan, baking trays, grill rack and other accessories in the drawer. There is a safety device that stops the drawer being pulled out too far accidentally.

If you want to pull out the drawer completely, e.g. to clean, pull it out until you reach the safety device and then lift up the front and pull it out completely.

You put the drawer back in the reverse order. Make sure it is in the right tracks on the sides.

Baking

- Tables 1 and 1A are recommended for baking.
- The baking parameters are given for 3 different types of heat: conventional heating (top and bottom heating element), fan Function, top heating element + fan.

Roasting meat

- Table 2 is recommended for roasting meat. The roasting parameters are given for conventional heating and for fan.
- The recommended parameters for meat, fish and toast are compiled in table 3.
- The recommended parameters for roasting with fan are compiled in table 4.

TABLE 1: Pastries

Pastries	Top and bottom heating element		Fan assisted heating		Top/bottom heating element		Baking time [min.]
	Oven setting	Temperature [°C]	Oven setting	Temperature [°C]	Oven setting	Temperature [°C]	
Baking in a baking pan							
Sponge cake	2	170-180	2	150-170	2	150-170	60-80
Sponge cake	2	160-180	2	150-170	2	150-170	65-80
Flan case	2-3	170-180	2-3	160-170	2-3	160-170	20-30
Soft sponge	2	170-180					30-40
Shortcrust pastry flat with fruit			2-3	160-180	2-3	160-180	60-70
Cheesecake (on shortcrust pastry base)			2	140-150	2	140-160	60-90
Yeast cake	2	160-180	2	150-170	2	150-170	40-60
Bread (e.g. granary)	2	210-220	2	180-200	2	180-200	50-60
Baking on baking trays							
Shortcrust pastry flat with fruit	3	170-180	3	160-170	3	160-170	35-60
Fruitcake (yeast or baking powder)			3	160-170	3	160-170	30-50
Hundreds and thousands cake	3	160-170	3	150-170	3	150-160	30-40
Jelly roll	2	180-200					10-15
Pizza (thin base)	3	220-240			3	200-220	10-15
Pizza (thick base)	2	190-210			3	180-200	30-50
Small pastries/cakes							
Small pastries/cakes	3	170-180	3	150-160	3	150-160	10-25
2 plates	--	--	1+3	140-150	--	--	25-35
Puff pastry	3	180-190	3	170-190	3	170-180	18-25
Meringue	3	90-110			2	90-110	80-90
Profiteroles			2	170-190	2	170-190	35-45

Buns

75 g yeast
150 g margarine
500 ml milk (whole milk)
½ teaspoon salt
135 g sugar
Cardamom
900 g flour

Crumble the yeast and mix it with some of the milk. Melt the margarine and pour in the rest of the milk. Mix all the ingredients until you have a smooth dough.

Let the dough rise for 15 min in the bowl. Shape it into small balls and put them in moulds. Let them rise for 30–40 min on the tray. Glaze with beaten egg and sprinkle with granulated sugar.

Bake at 160-180°C top and bottom heating elements for 30-40 min, or 150-170°C fan for 30-40 min.

Muffins

approx. 20 pcs.

1 juicy sponge cake or
1 rich sponge cake with
grated lemon rind
60–90 g raisins or currants

Oven temperature:

top and bottom heating elements 180-190°C

or fan 160-170°C

Baking time 10-20 min

Switch on the oven. Make the cake mixture according to one of the suggestions, adding grated lemon rind in both cases. Mix in raisins of currants.

Put muffin cases/paper cases on a tray.

Put the mixture in the cases, e.g. using a spoon.

Bake in the centre of the oven for 10-20 min.

Swiss roll

3 eggs
135 g sugar
120 g flour
1 teaspoon baking powder
1 tablespoon water

Filling:

280 g stewed fruit or jam
or 1 portion of chocolate
butter icing

Baking time 10-15 min

Makes 20-24 slices. Oven temperature, top and bottom heating elements 180-200°C

Easy to mix, quick to cook and roll up. Can be filled with e.g. slightly sweetened stewed apple, raspberry jam or chocolate butter icing. Switch on the oven in good time. Cover a tray with greaseproof paper or baking paper. Beat the egg and the sugar. Mix the flour and baking powder and stir it in carefully, together with the water. Spread out the dough on the paper in an even layer. Bake in the centre of the oven, 10-15 min with the top and bottom heating elements at 180-200°C. Sprinkle some sugar on the cake and tip it onto a piece of greaseproof paper. Brush with some cold water and remove the paper the cake was baked on. Spread on a thin layer of stewed fruit or jam and roll up. Or let the cake cool under a damp piece of greaseproof paper, spread with chocolate butter icing and roll it up.

TIPS: Cut the Swiss roll into approx. 3 cm slices, top with whipped cream and fruit or berries and serve for dessert.

TABLE 1A: Pastries

Pastries	Top and bottom heating element		Fan assisted heating		Baking time min.
	Oven setting	Temperature [°C]	Oven setting	Temperature [°C]	
Buns	3	160-180	3	150-170	30-40
Muffins	3	180-190	3	160-170	10-20
Jelly roll	3	180-200	-	-	10-15

TABLE 2: Roasting meat

Meat dish	Oven setting from below		Temperature °C		Roasting time* min.
	Fan assisted heating	Conventional oven	Fan assisted heating	Conventional oven	
Beef					
Roast beef or fillet preheated oven pink (medium)		3		250	approx. 1 cm: 12-15
preheated oven well done		3		250	15-25
Roast	2	2	160-180	210-230	25-30
				200-220	120-140
Pork					
Roast	2	2	160-180	200-210	90-140
Ham	2	2	160-180	200-210	60-90
Fillet		3		210-230	25-30
Veal	2	2	160-170	200-210	90-120
Lamb	2	2	160-180	200-220	100-120
Venison	2	2	175-180	200-220	100-120
Poultry					
Chicken	2	2	170-180	220-250	50-80
Goose (approx. 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Fish	2	2	175-180	210-220	40-55

***Recommendations in table 2 apply to a 1 kg meat portion.**

Roasting large cuts of meat is preferable, but the cooking time for each additional 1kg is 30–40 min extra. Turn the cut of meat halfway through the cooking time.

Important: only use ovenproof dishes.

TABLE 3: Grill







Dish	Oven setting from the bottom	Temperature [°C]	Cooking time [min.]	
			One side	The other side
Pork chop	4	250	8-10	6-8
Minced pork	3	250	10-12	6-8
Kebab	4	250	7-8	6-7
Sausages	4	250	8-10	6-8
Roast beef (approx. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Veal chop	4	250	8-10	6-8
Roast veal	4	250	6-8	5-6
Lamb chop	4	250	8-10	6-8
Half chicken (approx. 500 g)	3	250	25-30	20-25
Fillet of fish	4	250	6-7	5-6
Trout (approx. 200 – 250g)	3	250	5-8	5-7
Toast	4	250	2-3	2-3

TABLE 4: Fan + grill

Dish	Weight [kg]	Oven setting from below	Temperature [°C]	Roasting time [min.]
Roast pork	1.0	2	170-190	80-100
	1.5	2	170-190	100-120
	2.0	2	170-190	120-140
Lamb	2.0	2	170-190	90-110
Roast beef	1.0	2	200-220	30-40
Chicken	1.0	2	180-200	50-60
Duck	2.0	1-2	170-190	85-90
Goose	3.0	1	140-160	110-130
Turkey	2.0	2	180-200	110-130
	3.0	1-2	160-180	150-180

During roasting, baste the meat with gravy or warm salty water several times.

TABLE 5: Recommended setting for ECO Heater

Dish	Oven function	Temperature [°C]	Oven setting from the bottom	Cooking time [min.]
Spong cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Cakes	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

ECO Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.

Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Cleaning the oven door

Correct and regular oven cleaning and maintenance prolongs its service life.

Regular maintenance

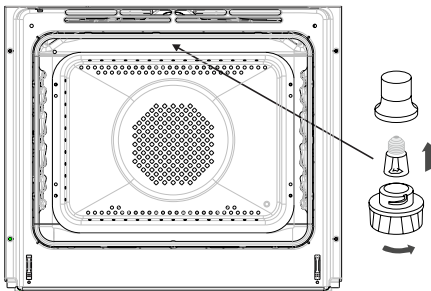
The user must ensure the following:

- Keep the oven and its surroundings clean.

Important! Make sure the oven is turned off and all knobs are turned to "0". Cleaning must not start until the oven is cold.

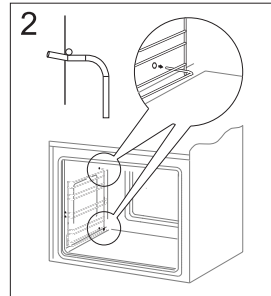
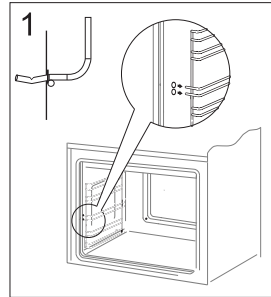
Replacing the lamp in the oven

Turn off at the main switch or remove the fuses as the power supply to the oven must be cut off before the lamp is replaced. Remove the broken bulb and replace it with a new (25 W oven bulb).



Oven fittings

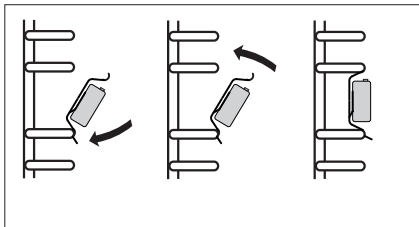
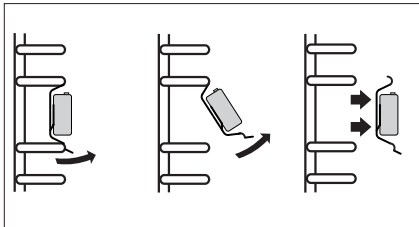
The oven is equipped with removable side rails. To remove them for cleaning, pull the handle at the front and then pull out the rail and remove it from the rear fixture. After cleaning the rails, put them in the openings in the oven and push down the fixture.



The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



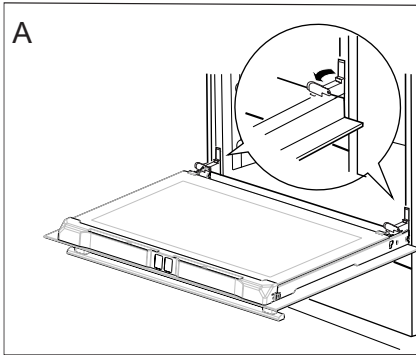
Catalytic liners

Oven is equipped with liners covered with special self-cleaning enamel. The enamel removes fat stains or leftover food automatically, providing they are not dried on and burnt (food and fat remnants should be removed when they are not dried on and burnt to avoid a long self-cleaning process). To activate self-cleaning switch on the oven for 1 hour, setting the temperature to 250°C. If remnants of food are small the process can be shortened.

If the self-cleaning performance is noticeably reduced, replace the liners with new ones: take out the wire rails from the inside and unscrew the catalytic enamel screw from the center of the liner. New liners can be obtained at service outlets.

Door removal

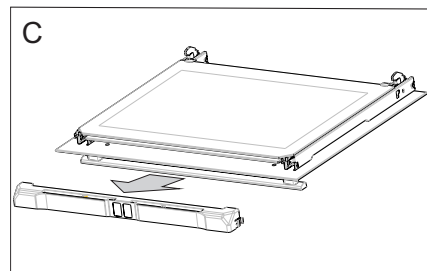
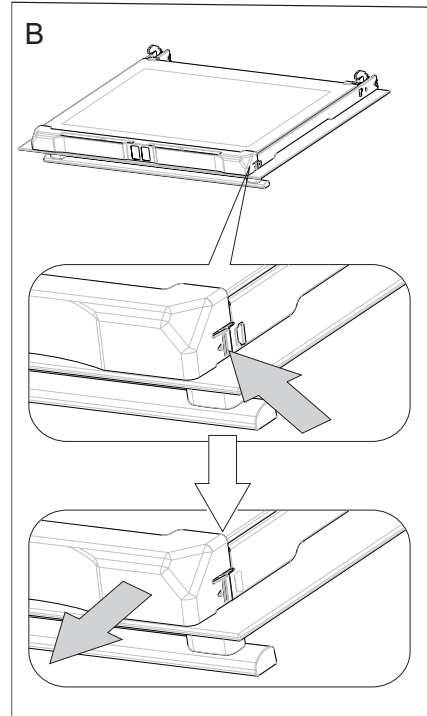
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Pulling up safety devices for the hinge

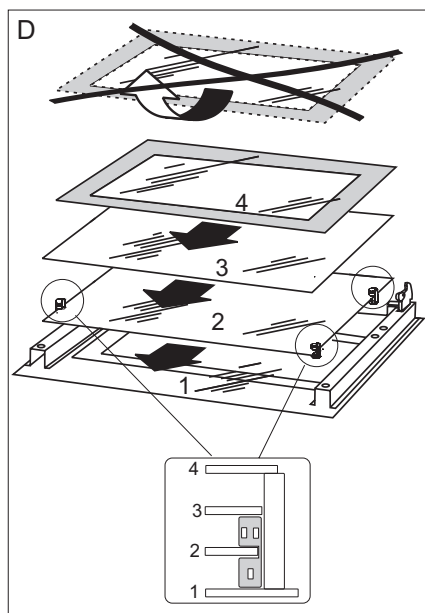
Remove the inner panel

1. Carefully remove the door slat (fig. B, C)



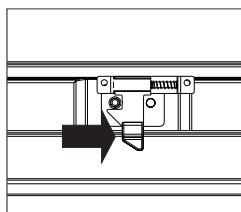
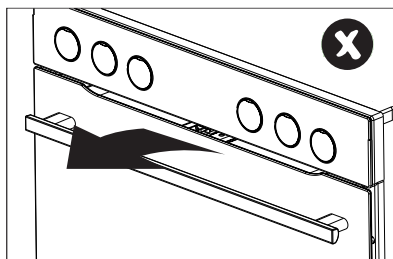
2. You can then remove the glass panel (Fig. D). After cleaning, repeat the procedure in the reverse order.

Important! Do not force the upper slat in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door slat, first put the left end of the slat on the door and then press the right end in until you hear a "click". Then press the left end in until you hear a "click".

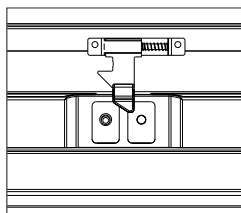


Child safety lock

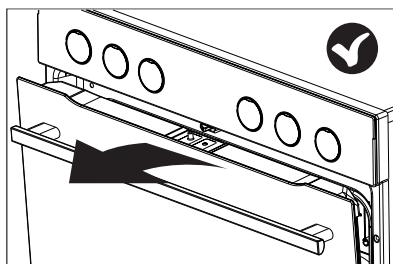
Oven door features a child safety lock device that prevents children from opening of the door. The appliance is supplied by the manufacturer with the door safety lock device engaged.



Release the child safety lock.



The lock is released and you can open the door.



The child safety lock is re-engaged once you close the door.

Care of enamel hob and plates

Protect the **hob** against discolouring by wiping it after each use. Avoid abrasive detergents. Use ordinary washing-up liquid or soap. If you want to polish it, use window cleaner.

Technical data

Dimensions

Width	598 mm
Height	900 mm
Depth	600 mm

Equipment

- 2 baking trays
- 1 roasting pan
- 1 grill rack
- 1 anti-tip device

Power

- Hob 7400 W
- Oven 3600 W
- Grill 1500 W

Total 11000 W

If the appliance does not work:

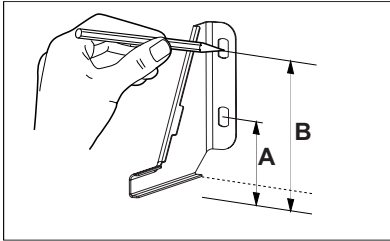
For connection to the mains, see the data plate on the reverse of the appliance.

To contact Cylinda Service, see box.

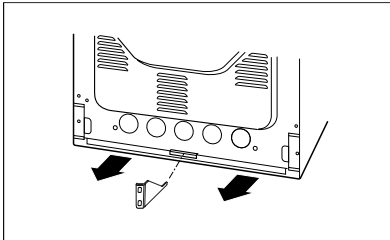
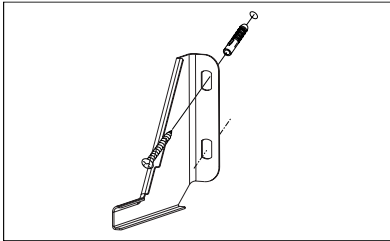
(To find the model no. pull out the appliance and read the rating plate on the side of the appliance).

Warning! Do not perform any repairs by yourself. Electrical equipment must always be repaired by an authorised electrician.

Mounting the anti-tip device



A=104 mm; B=147 mm



If the tiles etc. only cover the top part of the rear wall, the anti-tip device must be distanced by the equivalent thickness.

Adjust the height of the appliance

