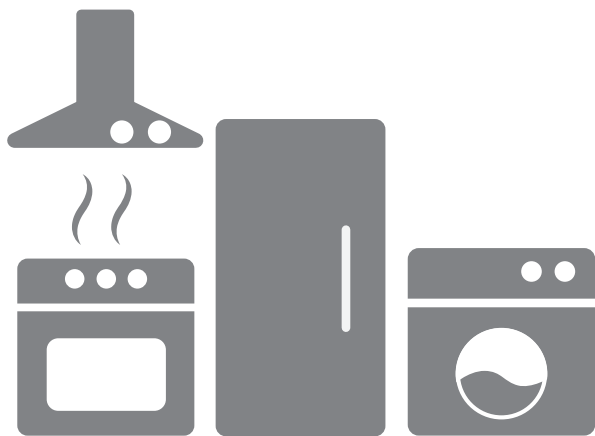


# Bruksanvisning User manual

---



---

SIB 7562 KVEP  
SIB 7562 KVEP RF

**Cylinda**  
*år efter år*



## Viktigt!

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 .....	8
Fakta om induktionshällen .....	9
Digitalt ur.....	20
Ugnen och dess funktioner.....	29
Rengöring av ugnslucka.....	36
Tekniska data.....	41
Montering av tippskydd.....	42
Justera in spishöjd.....	43

### **OBS!**

***Elinstallation måste utföras av en behörig elinstallatör.***

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

## 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.

Ugnen kan bli mycket het under pyrolyrens rengöringen. Låt inte barn komma i närheten av ugnen eftersom dess utsida kan bli mycket hetare än vanligt.


## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging materials 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.


This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/ EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

### ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle.

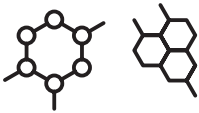
Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

## DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives:  
LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.

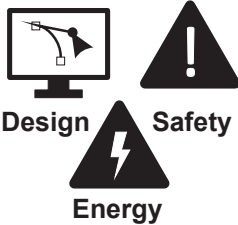
This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation CE n. 1935/2004.

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.



**Material Chemicals**

REACH Regulation (EU) 1907/2006  
RoHS Directive 2011/65/EU



CE mark (LVD, EMC, RED, MD, etc.)  
General Product Safety Directive (GPSD)  
Directive 2001/95/EC  
EcoDesign Directive 2009/125/EC + ErP:  
Energy Labelling Regulation (EU) 2017/1369



**Waste Management**

Waste Framework Directive (SCIP) 2008/98/EC  
Packaging Waste Directive 94/62/EC  
Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive 2012/19/EU

## Installation

### Montera tippskydd (sid 42)

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 42.**

### 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

### Ta bort skyddsfilmen från teleskopskenorna.

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!

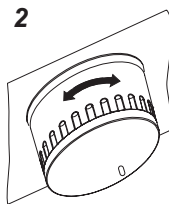
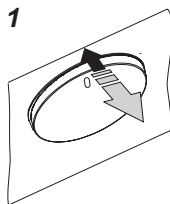
Använd kärl i lämpliga storlekar för plattorna. Hellre något för stort kärl, än att ha ett kärl som inte täcker plattan.

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

### Infällbara vred

Spisen är utrustad med infällbara vred. För att välja en funktion, gör följande:

- Tryck försiktigt in vredet och släpp.
- Välj den önskade funktionen.





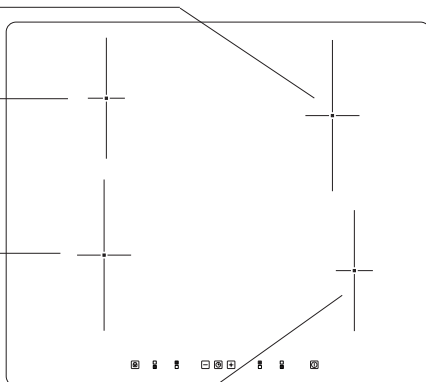
## Fakta om induktionshällen

Bakre höger kokzon med  
boosterfunktion Ø 210

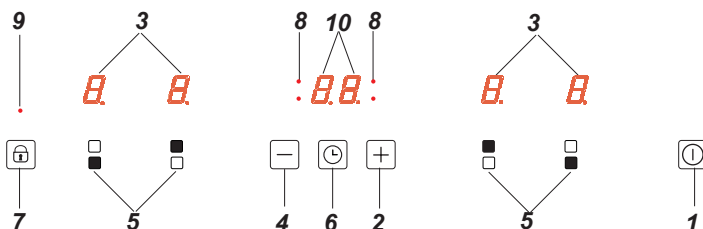
Bakre vänster kokzon med  
boosterfunktion Ø 160

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.

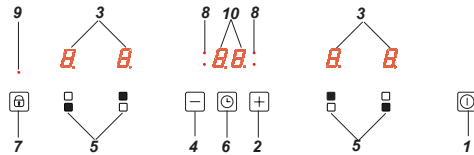
Maximala och minimala diametermått anges i nedanstående tabell och beror på kärlets kvalitet.

Induktionskokzonen	Diameter på botten av kastrullen för induktionshällen	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
210	125	210
160	110	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,

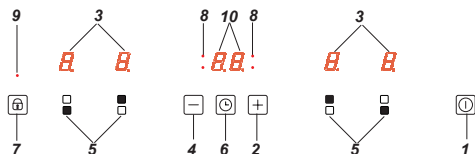
för Ø 160-180 mm kokzonen från 1200 W till 1400W,

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.

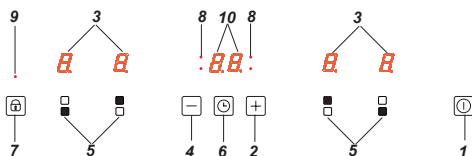
### Ställa in timern

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.

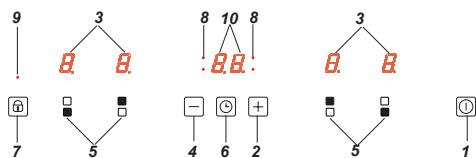
### Stoppa äggklockan

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.

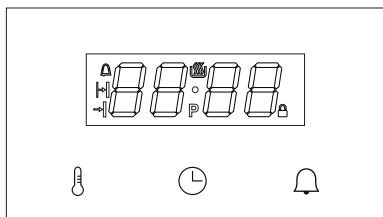
Eftersom det finns en risk för att mikroorganismer bildas, rekommenderar vi att du inte håller maten varm för länge. Därför stängs också varmhållningsfunktionen av efter 2 timmar.

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”.

## Digitalt ur



Den elektroniska programpanelen har en LED-display och tre knappar (sensorer).

Knapp (sensor)	Beskrivning
	Ställa in temperatur
	Ställa in klocka
	Timer

Observera: Det hörs en pipsignal varje gång du rör vid en sensor. Ljudsignalerna kan inte stängas av.

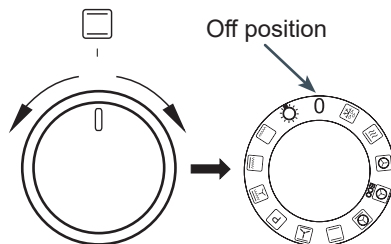
Displaysymbolernas innebörd.

Indikering	Beskrivning
	Termostatsymbolen
	Timer
	Tillagningstid
	Sluttid
	Pyrolysrengöring
	Barnlås

## Vred för ugnsfunktioner

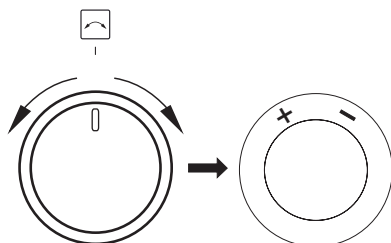
Ugnen kan värmas med undervärme, övervärme, varmluft eller grill. Välj funktionen med vredet för ugnsfunktioner.

Bilden nedan visar funktionernas placering i den ordning de står på vredet:





## Vred för inställningsjustering +/-

Vredet för inställningsjustering är ett vred som inte kan vridas ett helt varv, utan bara en bit åt vänster eller höger. Använd detta vred för att justera temperaturen och tiden. Vrid något åt höger för att öka värdet. Vrid något åt vänster för att sänka värdet. Använd detta vred för att justera temperaturen och aktuell tid. Om du håller vredet stilla när du har vridit det åt vänster eller höger kommer värdet att ändras snabbare.




## Slå till strömmen.

När du har anslutit produkten till strömmen (och efter ett strömavbrott) signalerar produkten att du ska ställa in aktuell tid, **0.00** blinkar på displayen. Tryck på knappen . Ställ in tiden genom att vrida +/- vredet. Du måste ställa in aktuell tid för att kunna använda ugnen.



Funktionsreglaget måste stå på 0 för att du ska kunna bekräfta den inställda tiden. Om funktionsreglaget står i ett annat läge blinkar indikeringen  och produkten väntar på att du ska ställa funktionsreglaget på 0.

Tryck på knappen  för att spara tiden, produkten går i standbyläge.

Obs: Vid ett strömavbrott går alla inställningar, exempelvis för varaktighet, temperatur och uppvärmningsfunktion förlorade. Du måste göra om inställningarna för att kunna fortsätta använda ugnen. Om pyrolysgöringen har avbrutits (eller luckan är låst av någon annan anledning –  är tänd) börjar ugnen svalna och startar upplåsningen innan du kan ställa in tiden. Om temperaturen inne i ugnen är över 80 °C startar kylfläkten, detta har ingen inverkan på tidsinställningsprocessen. Kylfläkten stängs av när temperaturen sjunker under 75 °C.

## Standbyläge

Ställ produkten i standbyläge för att ändra alla tid-, temperatur- och timerinställningar. Värmeelementen stängs av. Displayen visar den aktu-

ella tiden med reducerad ljusstyrka. Tryck på knappen  för att ställa in tiden, tonen och ljusstyrkan och tryck på knappen  för att ställa in timerns tid.

Om temperaturen inne i ugnen är över 80 °C visas den aktuella temperaturen (för att indikera restvärme) och kylfläkten är igång. När temperaturen sjunker under 75 °C stängs kylfläkten av och den aktuella tiden visas i stället för temperaturen inne i ugnen.


Produkten går i standbyläge:

- Varje gång du vrider vredet för val av funktioner till 0, du hör en pipsignal.
- Efter ett strömavbrott när du ställer in den aktuella tiden.
- När ett tidsbaserat program är klart (tidsinställd funktion eller fördröjd tidsinställning, timer).
- Efter att säkerhetsavstängningen har aktiverats.
- Om du vrider vredet till 0 under pyrolysgöringen startar produkten kylfläkten för att låsa upp luckan och övergår inte i standby innan produkten har svalnat och luckan är upplåst.

Aktivera produkten från standbyläget:

Vrid vredet från 0 till en valfri funktion för att aktivera produkten från standby.



Obs – om produkten har övergått i standby automatiskt måste du först ställa vredet på 0 innan du ställer det på den önskade funktionen.

Om produkten är i standbyläge och funktionsvredet står i ett annat läge än 0 blinkar indikeringen .

Djupt viloläge:

Om produkten inte används i 10 minuter övergår den till djupt viloläge. Sensorena och inställningsvredet +/- inaktiveras och det enda sättet att aktivera produkten är att vrida funktionsvredet från "0" till en valfri position.


### Ställa in aktuell tid

Du kan bara ställa in tiden när produkten är i standbyläget. Tryck på knappen  i detta läge för att visa den aktuella tiden med normal ljusstyrka. Använd +/- vredet för att ändra aktuell tid, vänta 10 sekunder för att spara aktuella inställningar och produkten övergår i standby. Tryck på knappen  för att ställa in ljudsignalen. Klockan kan bara ställas in på i 24-timmarsvisning.

### Nattläge


Mellan kl. 22:00 och 06:00 sänks displayens ljusstyrka när produkten är i standby. Displayen är i nattläget – 2 steg under den aktuella inställningen.

### Ändra ljudsignal

Funktionen är alltid tillgänglig i standbyläget. Tryck på knappen  under tidsinställningen för att se **ton1**, då är **1** den använda ljudsignalen – du kan välja mellan tonerna 1 till 3. Vrid

+/- vredet för att ändra den aktuella ljudsignalen, vänta sedan 5 sekunder för att bekräfta den nya inställningen, sedan övergår produkten i standbyläget.

### Ställa in displayens ljusstyrka

Funktionen är alltid tillgänglig i standbyläget. Under valet av tonen trycker du på knappen  igen för att ändra displayens ljusstyrka, **bri4** (ljusstyrka 4) visas. **4** är den aktuella styrkan och du kan välja mellan ljusstyrkor från 1 till 9. Vrid +/- vredet för att ändra ljusstyrkan, vänta sedan 5 sekunder för att bekräfta den nya inställningen, sedan övergår produkten i standbyläget.

### Funktionsläge

Du kan välja alla tillagnings- och rengöringsfunktioner med vredet för val av funktioner.

Auto-avstängning: När timern eller något annan tidsbaserat eller tidsfördröjt program är avslutat övergår produkten i standbyläget, även om vredet för val av funktion står på 0.

### Belysning

Produkten styr ugnsbelysningen automatiskt. Ugnsbelysningen är tänd som standard.

Ugnsbelysningen är avstängd:


- När 0, pyrolysgörelse eller ECO är valt.
- När ugnstemperaturen är över 300 °C.

- Under pyrolysgrengöring och när ugnen svalnar.
- Före och efter tidsbaserade och tidsfördröjda funktioner.
- Under standbyläget, om vredet för val av funktion står i ett annat läge än 0.




## Kylfläkt


Kylfläktens funktion är oberoende av inställda funktioner och produktens funktionsläge. Kylfläkten går igång när temperaturen inne i ugnen är över 80 °C och stängs av när temperaturen har sjunkit under 75 °C.


## Termostat

Termostatsymbolen  visar att värmeelementen är i gång. Indikeringen tänds om något av värmeelementen är igång. Indikeringen släcks om inget värmeelement är igång (d.v.s. när ugnen har nått önskad temperatur och värmeelementen är avstängda tills temperaturen sjunker).

## Timer

Tryck på knappen  i valfritt funktionsläge för att använda timern. Tryck på  för att se återstående tid, eller **0.00** om timern inte är aktiv, indikeringen  blinkar.

Vrid +/- vredet för att ställa in varaktigheten och tryck på  för att bekräfta valet, eller vänta bara 5 sekunder.

Indikeringen  tänds på displayen medan timern räknar ner tiden.

Du hör en ljudsignal när tiden är över. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på valfri knapp. Produkten går inte till standbyläget innan timern har räknat ner tiden och du har stängt av ljudsignalen.

## Ugnslucka

Ugnsluckan måste vara stängd när ugnen är i gång.

Värmeelementen stängs av medan ugnsluckan är öppen. Om luckan är öppen längre än 60 sekunder hörs en ljudsignal som varnar för att luckan är öppen. Tryck på valfri knapp eller stäng ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen. Om du öppnar luckan påverkas inte temperaturen eller tidsinställningarna, men om du lämnar luckan öppen längre än 10 minuter kommer alla program att stängas av.

## Att begränsa funktionstiden


Ugnens funktionstid är tidsbegränsad av säkerhetsskäl. Om temperaturinställningen är 100 °C eller lägre övergår ugnen i standbyläge efter 10 timmar. Om den inställda temperaturen är 200 °C eller högre är ugnsfunktionen begränsad till 3 timmar. I temperaturområdet 101 °C till 199 °C är funktionstiden begränsad proportionellt från 3 till 10 timmar.


## Aktivera en ugnsfunktion

Vrid vredet för val av funktion från 0 till önskat läge för att aktivera en

ugnsfunktion. När du ställer in vredet för val av funktion visar displayen standardtemperaturen för en funktion, t.ex. **170C**.


Den visade temperaturen blinkar (med reducerad ljusstyrka) och bokstaven C lyser med fast sken. Vredet ändras när du vrider vredet för val av funktion.

Ugnen aktiveras när du trycker på sensorn . Ugnen inaktiveras efter 10 minuters inaktivitet.

Tryck på knappen  för att ställa in en tidsfördröjd funktion.

## Ställa in temperatur

När du har valt en ugsfunktion använder du +/- vredet för att ställa in temperaturen. Du kan ställa in temperaturen i 5 °C-steg inom det temperaturområde som är specificerat för varje program. Vrid +/- vredet och håll det sedan stilla 1 sekund för att ställa in temperaturen i 10 °C-steg.

Tryck på knappen  för att bekräfta den nya temperaturen, eller vänta bara 5 sekunder tills produkten visar den aktuella tiden.


Vrid +/- inställningsvredet, displayen visar följande i 2 sekunder:

- Vänster [-]: inställd temperatur.
- Höger [+]: ugnens aktuella temperatur.

Ingen inställning ändras när temperaturen visas.

## Ändra temperaturen

Tryck på knappen  medan ugnen



är igång för att ändra temperaturen. temperaturen blinkar (med reducerad ljusstyrka) och bokstaven C lyser med fast sken. Vrid +/- vredet för att ändra temperaturen. Tryck på knappen  för att bekräfta den nya temperaturen, eller vänta bara 5 sekunder.

## Ändra inställningar under tillagning




Inställningarna kan ändras under tillagningen.. Om du vrider funktionsvredet när du ändrar temperaturen visas standardtemperaturen för det nya programmet och nedräkningen på 5 sekunder startar om. Om du vrider funktionsvredet när temperaturen redan är inställd fortsätter det nya programmet med den inställda temperaturen. Om det nya programmet du har valt har ett lägre temperaturområde kommer den närmast möjliga temperaturen att väljas.

## Tidsinställd funktion


En tidsinställd funktion innebär att du ställer in tiden efter vilken produkten stängs av automatiskt. Du kan ställa in en tid från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter.

Tryck på  för att ställa in tiden när produkten är igång eller om du har ställt funktionsreglaget på en önskad funktion. Indikeringen  blinkar och **dur** (varaktighet) visas kort i 1 sekund, sedan visas **0.00** (eller aktuellt återstående tid om funktionen redan är igång). Vrid på +/- för att ställa in




tiden och tryck sedan på knappen  för att bekräfta inställningen, eller vänta bara i 5 sekunder. Den aktuella tiden visas 5 sekunder efter att du har tryckt på knappen . Indikeringen  är tänd under tidsinställda funktioner.

Ugns- och temperaturfunktionerna kan ändras under en tidsfördröjd funktion.

För att avbryta en tidsinställd funktion ställer du tiden på 0.00 och trycker på knappen , eller vänta 5 sekunder – produkten är igång normalt.


När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal [end]. Alla värmeelement är avstängda. Stäng av larmet så här:

a) Gör något av följande:

- Tryck på valfri knapp utom .
- Vrid vredet för val av funktion.
- Vrid +/- vredet.
- Öppna luckan.



Detta rensar alla funktioner och temperaturinställningar. Produkten övergår i standby, även om vredet för val av funktion står på en ugnsfunktion.




b) Vrid vredet för val av funktion på 0 – produkten övergår till standby.




c) Tryck på knappen  för att ställa in en ny tid och fortsatt tillagningen med aktuell temperatur och inställningar. Obs – i detta fall (när du försöker förlänga tiden när ljudsignalen hörs för att tiden är över) kommer tidsinställningen **0.00** att stänga av ugnen i stället för att låta den vara igång en obegränsad tid.


## Fördröjd tidsinställning

Du kan ställa in produkten så att tidsinställda funktioner fördröjs och tillagningen avslutas vid en bestämd tidpunkt.

Då ska du först ställa in tillagningstiden (samma som tidsinställd funktion). Tryck på knappen  indikering  för att bekräfta tiden. Meddelandet **end** visas kort i 1 sekund, sedan visas sluttiden som beräknats ur aktuell tid + varaktighet + 1 minut. Vrid +/- vredet för att ändra sluttiden.

Tryck på knappen  för att bekräfta sluttiden, eller vänta 5 sekunder för att ångra inställningen. När du har bekräftat sluttiden lyser indikeringarna  och  med fast sken och den aktuella tiden visas igen.

Indikering  och  är tända under nedräkningen till starttiden. Symbolen  visar om värmeelementen är igång.

Tryck på  för att se eller ändra återstående tid. Tryck på knappen en gång för att ställa in tiden, tryck en gång till för att ställa in sluttiden och tryck på nytt för att se den aktuella tiden. Ställ tiden på **0.00** för att avbryta både varaktigheten och sluttiden och låta produkten vara igång obegränsad tid.

Du kan justera sluttiden mellan (aktuell tid + tillagningstid + 1 minut) och (aktuell tid + tillagningstid + 10 timmar). Du kan ändra tillagningstiden (när sluttiden är inställd) från 0:00 till (tillagning – aktuell tid – 1 minut).

Ställ vredet för val av funktion på 0 när tillagningen är klar.

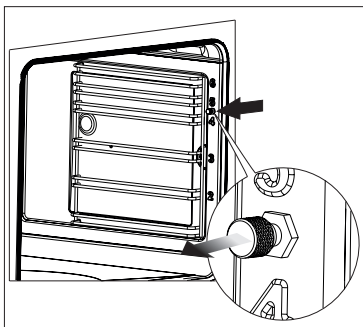
## Stektermometer

Du kan ansluta stektermometer när som helst.


Den har ingen funktion när produkten är avstängd.

Obs:

Stektermometer uttag skyddas av ett lock. Avlägsna uttagets lock för att kunna sätta in stektermometer.



Om du ansluter stektermometer medan produkten är igång (funktionen och temperaturen är inställda) visas temperaturen med reducerad ljusstyrka och blinkar – kötttermometerens aktuella temperatur, siffrorna 1-2, och kötttermometerens inställda temperatur, siffrorna 3-4 (standard 80 °C) visas.

Använd +/- vredet genast efter att du har satt in stektermometer för att ställa in kötttermometerens temperatur direkt. Tryck på knappen  (peksensor), eller vänta 5 sekunder för att bekräfta inställningen. Den inställda temperaturen visas utan att blinka.

Ugnens funktion ändras så här.

Om stektermometer temperatur är

lägre än den inställda temperaturen håller termostaten ugnen på den inställda temperaturen.

När stektermometer når den inställda temperaturen:

- Stängs värmeelementen av.

- Hörs kötttermometerens ljudsignal.

Gör så här för att stänga av kötttermometerens ljudsignal:

- Ställ +/- på "+" för att stänga av ljudsignalen, sedan kan du ställa in en ny temperatur för kötttermometeren.

- Använd valfritt reglage för att stänga av ljudsignalen, produkten övergår i standbyläge.


Du kan inte använda en tidsbaserad eller tidsfördröjd funktion tillsammans med stektermometer. När du ansluter stektermometer raderas alla tidigare inställda tider för varaktighet. stektermometer inverkar inte på inställd funktion eller ugnstemperaturen.


Om du ansluter stektermometer i standbyläget eller medan produkten är igång är ugnsfunktionen oförändrad tills du bekräftar funktionen och ugnstemperaturen. När du har bekräftat temperaturen börjar ugnen värmas upp, men istället för att visa aktuell tid visar den kötttermometerens inställda temperatur.

Ugnen fortsätter fungera normalt om du tar bort stektermometer innan den inställda temperaturen har nåtts. Du kan se och ändra temperaturen så här medan stektermometer är ansluten:

- Vrid +/-vredet för att visa ugnstemperaturen kort, sedan visas kött-

mometersnens temperatur.

- Tryck på knappen  för att ändra ugnstemperaturen.

- Tryck på knappen  en gång till för att bekräfta den ändrade ugnstemperaturen, kötttermometersnens aktuella temperatur visas.



### Obs:

Använd bara den stektermometer som medföljer enheten.


### 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
VENISON	80 - 85
FISK (HEL) t.ex. laxöring, torsk	80 - 85

### Pyrolyserengöring


Pyrolyserengöringens **P2.00** blinkar på displayen och indikeringen  är tänd. Vrid +/-vredet för att ändra varaktigheten till 2,00 – 2,30 – 3,00 timmar. Tryck på  eller vänta 20 sekunder för att starta pyrolyserengöringen.


Programmet pyrolyserengöring har inga speciella krav.

Först kontrolleras ugnsluckans status: Om ugnsluckan är öppen blinkar indikeringen  och produkten väntar 10 minuter på att ugnsluckan stängs, pyrolyserprogrammet avbryts om så inte sker.

Om luckan är stängd är indikeringen  tänd och luckan är låst. Indikeringen  visas och pyrolyserengöringen startar och är igång under 2,00 – 2,30 – 3,00 timmer, beroende på vilken tid du har valt.

Produkten visar hur lång tid det är kvar innan pyrolyserengöringen är avslutad.

Värmeelementen stängs av en timme innan pyrolyserengöringen är klar, temperaturen  visas och produkten börjar kylas ner.

Luckan låses upp när temperaturen är under 150 °C. Indikeringen  slocknar när luckan är upplåst. Pyrolyserengöringsprogrammet avslutas, men du kan använda ugnen.

Du kan inte ändra några inställningar eller använda produkten medan pyrolyserengöringen pågår, men du kan se aktuella inställningar och temperaturen. Produkten övergår alltid i standby när du stänger av ljudsignalen.

OBS: Ugnsluckan har en spärr som förhindrar att luckan kan öppnas under rengöringen. Öppna inte luckan, då störs rengöringsprocessen.

Om det sker ett strömavbrott under

pyrolysgöringen börjar enheten kylas ner och låser sedan ugnsluckan.

Om du avbryter pyrolysgöringen genom att vrida vredet för val av funktion till ett annat läge (t.ex. 0) börjar produkten kylas ner och låser så småningom upp luckan. När ugnsluckan låses upp växlar enheten till standbyläge.

Om du öppnar luckan innan den har låsts under pyrolysgöringen hörs en ljudsignal [öppen lucka] och pyrolysgöringen avbryts.

Läs "Rengöring och skötsel" innan du startar pyrolysgöringen.

## Felkoder

Programmet avbryts och en felkod visas på displayen om ett fel upptäcks:

E1 – ingen ugnstemperatursensor detekterad, använd inte produkten.

E2 – kortslutning i, eller defekt, ugnstemperatursensor, använd inte produkten.

E3 – produkten är för varm, använd inte produkten innan den har svalnat

E4 – störning kötttermometer – Om felkoden försvinner när du har tagit bort kötttermometern kan du fortsätta använda produkten till funktioner som inte kräver en kötttermometer.













E5 - kärntemperatur-termometern är felaktigt insatt eller kortslutning i kärntemperatur-mätspetsen.

E6 – ugnens temperatur är över 320 °C för andra funktioner än pyrolysgöring, eller ugnstemperatursensorn är defekt – använd inte produkten.

Prob – kötttermometern är insatt under pyrolysgöringen.

## Ugnen och dess funktioner

Symbolerna på ugnens funktionsvred har följande betydelse:

Funktionsbeskrivning		Ugnsfunktioner						Temperatur (°C)		Förinställd temperatur [°C]	
		Belysning	Övervärme	Mellanvärme	Varmluftsfläkt	Undervärme	Fläkt	Min.	Max.		
	Upptining	√					√	---	---	---	
	Förvärmning	√		√	√		√	30	280	170	
	Varmluft	√			√		√	30	280	170	
	ECO				√		√	30	280	170	
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220	
	Över-undervärme	√	√				√	30	280	180	
	Bakning	√	√				√	√	30	280	170
	Pyrolysgrening		√	√			√	---	---	480	
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190	
	Supergrill	√	√	√				30	280	250	
	Grill	√		√				30	280	250	
	Belysning	√						---	---	---	
0	Off							-	-	-	

## **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]	
<b>Bakning i plåtform</b>							
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
<b>Bakning på ugnens bakplåtar</b>							
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
<b>Små bakelser</b>							
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 gräddde 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	
<b>Nöttkött</b> Rostbiff eller lättstekt („rare“) fövärmad ugn rosa („medium“) fövärmad ugn genomstekt („well done“)		3 3 3		250 250 210-230	ca 1 cm: 12-15 15-25 25-30
Stek	2	2	160-180	200-220	120-140
<b>Fläsk kött</b> Stek	2	2	160-180	200-210	90-140
Skinka	2	2	160-180	200-210	60-90
Filé		3		210-230	25-30
<b>Kalvkött</b>	2	2	160-170	200-210	90-120
<b>Lammkött</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>Rådjurskött</b>	2	2	175-180	200-220	100-120
<b>Fågel</b> Kyckling	2	2	170-180	220-250	50-80
Gås (omk. 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
<b>Fisk</b>	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	220	8-10	6-8
Fläskfärs	3	220	10-12	6-8
Köttspett	4	220	7-8	6-7
Korv	4	220	8-10	6-8
Rostbiff (omk. 1kg)	3	220	12-15	10-12
Kalvkotlett	4	220	8-10	6-8
Kalvstek	4	220	6-8	5-6
Lammkotelett	4	220	8-10	6-8
Halv kyckling (ca 500g)	3	220	25-30	20-25
Fiskfile	4	220	6-7	5-6
Forell (omk. 200 – 250g)	3	220	5-8	5-7
Toast	4	220	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	180-190	30-40
Kyckling	1,0	2	180-190	50-60
Anka	2,0	1-2	170-190	85-90
Gås	3,0	1	140-160	110-130
Kalkon	2,0	2	180-190	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

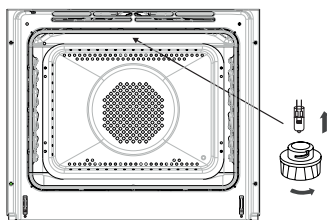
Användaren bör se till följande:

- 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

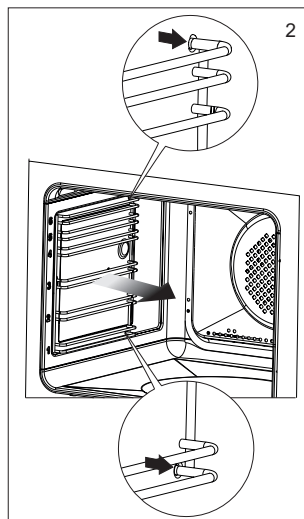
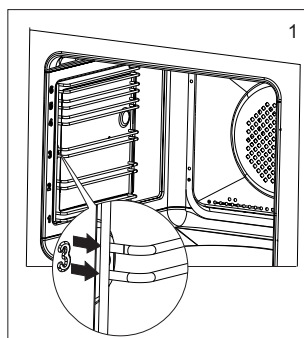
Slå av huvudströmbrytaren eller skruva ur säkringarna, då spisen måste göras strömlös innan byte av lampan sker. Ta ur den trasiga lampan och ersätt den med en ny, (G9, 25 W ugnslampa). Dra ut halogenlampan, håll i den med en duk eller ett papper.



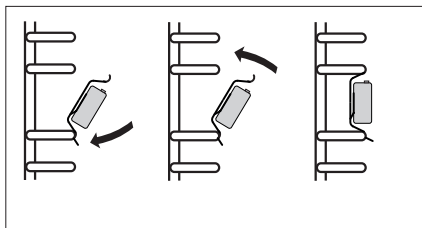
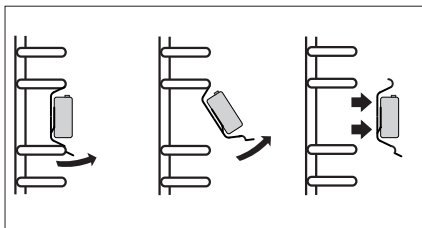
**OBS! Var noga med att inte beröra halogenlampan direkt med fingrarna!**

## 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.

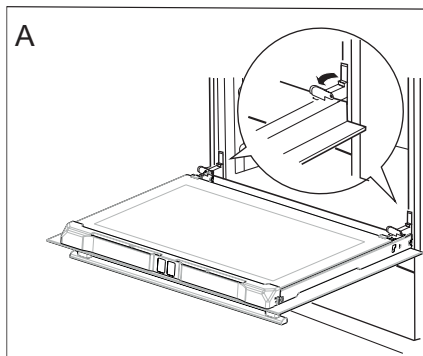


Rengör ugnens teleskopiskt utdragbara skenor och bakplåtar med varmt vatten och tvål, torka noggrant. Montera teleskopiskt utdragsbara skenorna genom att fästa dem på ugnens skenor.



## Demontering av ugnslucka

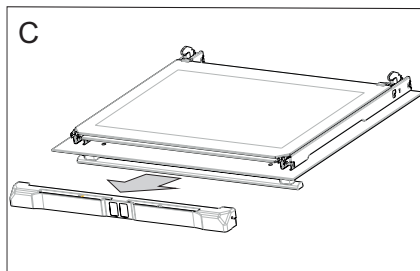
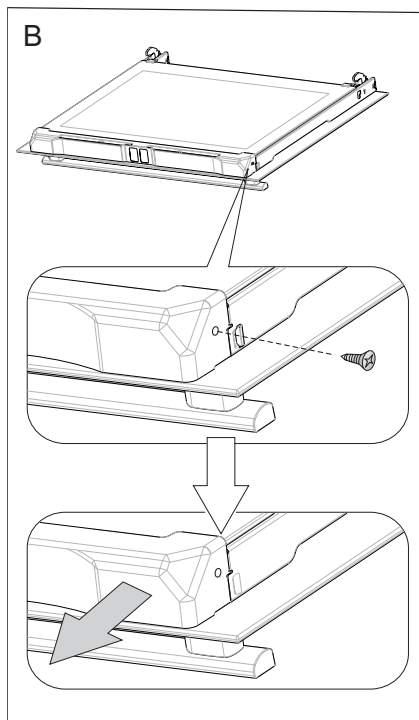
För att bättre komma åt ugnsutrymmet i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsspärr som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man 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 säkerhetsspärren. 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

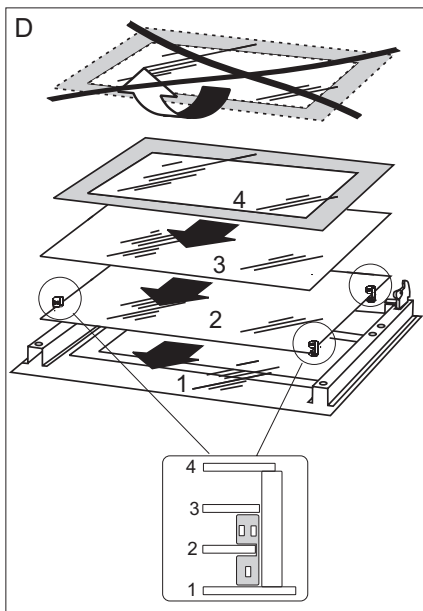
1. Använd en stjärnskruvmejsel för att skruva loss skruvarna på luckans övre list (fig. B).
2. Använd en vanlig skruvmejsel för att försiktigt lirka loss luckans övre list på sidorna (fig. B, C).



3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D).

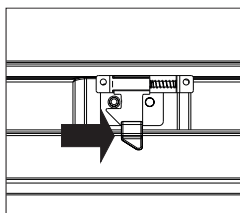
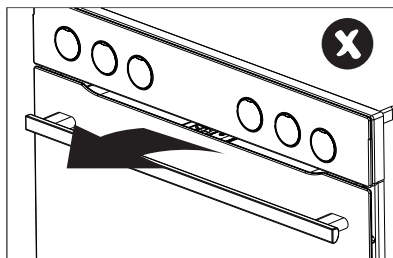
**Viktigt! Risk för att glaspanelens fäste skadas. Lyft inte glaset, utan dra försiktigt ut det.**

Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

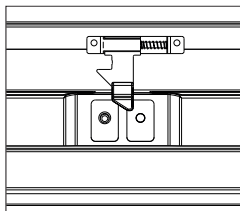


## Barnlås

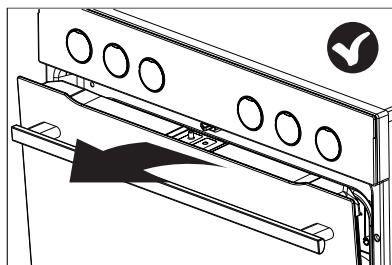
Ugnsluckan har ett barnlås som hindrar att barn kan öppna luckan. När produkten levereras från tillverkaren är barnlåset aktiverat.



*Låsa upp barnlåset.*



*Barnlåset är upplåst så att du kan öppna luckan.*



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

## Pyrolyrensengöring

Pyrolyrensengöring av ugnen. Ugnen värms upp till ca 480 grader. Avlagringar efter grillning eller stekning förbränns till aska som lätt kan torkas av med en fuktig trasa.

### Före pyrolyrensengöringen.

#### **Viktigt!**

Ta ut alla tillbehör ur ugnen (bakplåtar, galler, fästeanordningar på sidorna och teleskophyllor). Tillbehör som har lämnats kvar i ugnen kommer att förstöras helt under pyrolyrensengöringen.

#### **Viktigt!**

Stektermometer uttag skyddas av ett lock. Avlägsna uttagets lock innan du kör pyrolyrensengöring.

- Ta bort hårda fläckar från ugnen.
- Rengör ugnens utsida med en fuktig trasa.
- Följ instruktionerna.

### Under rengöringsprocessen.

- Använd inte spisen.
- Tänd inte ugnsbelysningen.
- Ugnsluckan har en spärr som förhindrar att luckan kan öppnas under rengöringen. Öppna inte luckan, då störs rengöringsprocessen.

#### **Viktigt!**

Ugnen kan bli mycket het under pyrolyrensengöringen. Låt inte barn eller husdjur komma i närheten av ugnen utsida kan bli mycket hetare än vanligt.

Vissa ångor kan bildas under rengöringen. Sörj därför för god ventilation i köket.

### Pyrolyrensengöringsprocessen:

- Stäng ugnsluckan.
- Följ instruktionerna i avsnittet ***Pyrolyrensengöring.***

#### **Viktigt!**

Om ugnstemperaturen är hög (högre än vanligt) kan luckan inte öppnas. När ugnen har svalnat kan luckan öppnas och askan torkas av med en mjuk, fuktig trasa. Byt ut trådhyllans fästen och andra tillbehör. Ugnen är klar att användas.



## 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	595 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:

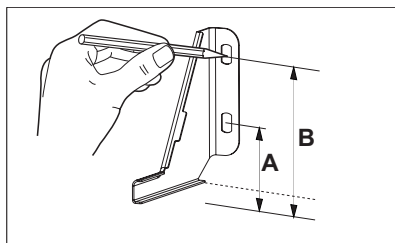
För inkoppling till elnätet se dataskylt på baksidan av spisen.

Kontakta Cylinda service se ruta.

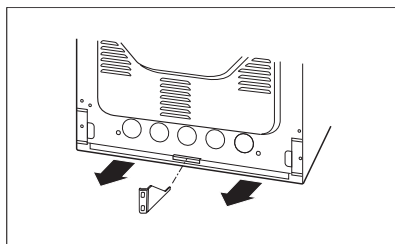
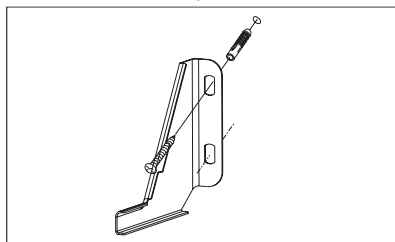
(För att läsa modellbeteckning; dra ut spisen och läs av typskylt som finns placerad på spisens sida).

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

## Montering av tippskydd



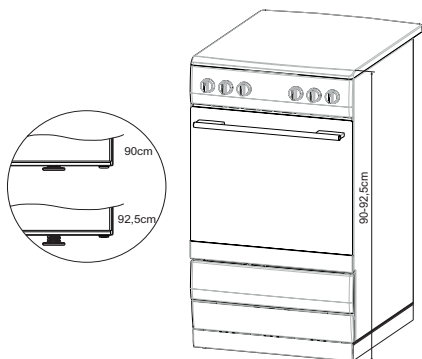
A=104 mm; B=147 mm



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.

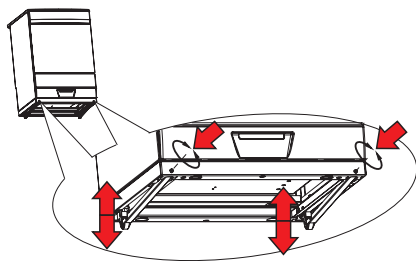
## Justera in spishöjd

Den frstående spisens standardhöjd med inställningsbar sockel är 90cm. Du kan ställa in höjden till 92,5 när fötterna är i det högsta läget.

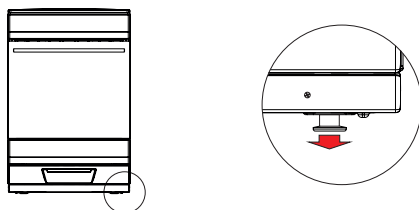


### Ändra spisen från 90 till 92,5 cm

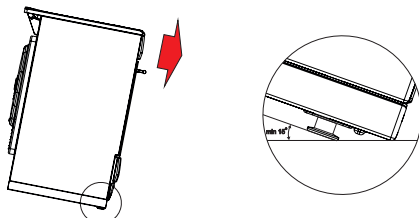
\* Vissa modeller: Använd skruvarna framtill för att justera bakhjulen. Viktigt: Utöva inte tryck på bakhjulen när du gör detta.



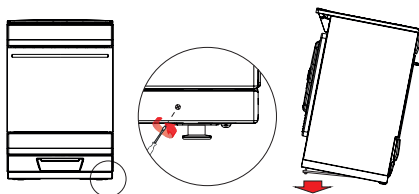
1. Luta spisen bakåt och skruva på inställningsfötterna framtill för att ställa in önskad höjd.



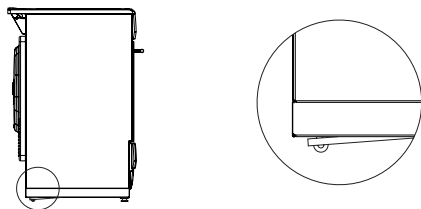
2. Luta spisen framåt. Spisen är tung, framhjulen får inte överbelastas. Be någon om hjälp.



3. Skruva på inställningsskruven som sitter framtill på den inställningsbara sockeln. När du skruvar loss skruven kommer hjulen att glida mot produktens baksida.

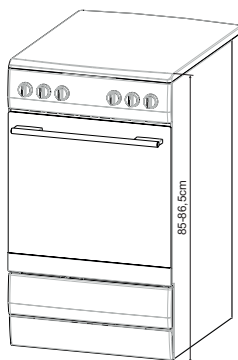
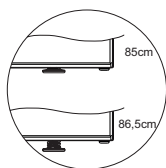


4. Ställ ner produkten och kontrollera att höjden är korrekt.



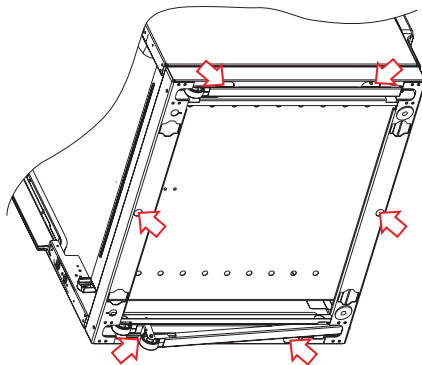
### Höjd utan sockel

Ändra spisen från 85 till 86,5 cm: ta av sockeln och sätt in nya 4 fötter. Höjden kan ställas in till 86,5 när fötterna är i det högsta läget. Vi rekommenderar att arbetet utförs av 2 personer.



### Ändra spisen från 85 till 86,5 cm

1. Börja med att ta av sockeln, lägg produkten på sidan och använd en skruvmejsel för att skruva av de 6 skruvarna som är markerade på bilden nedan.



Fötterna monterade i sockeln är för höga – 45,5mm, du måste använda de kortare fötterna som finns i tillbehörspåsen.

2. Montera de nya fötterna i de fyra hålen som sitter i spisens botten, reglera höjden till 86,5cm.

## **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.**

<b>Table of contents</b>	<b>page</b>
Safety advice.....	46
Before using the appliance for the first time .....	50
Facts about induction hobs .....	51
Electronic programmer.....	62
The oven and its functions.....	71
Cleaning the oven door.....	78
Technical data.....	83
Mounting the anti-tip device.....	84
Height of the appliance.....	85

### **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**

**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.

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.


## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging materials 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.


This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/ EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

### ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle.

Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

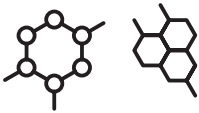


## DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives:  
LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.

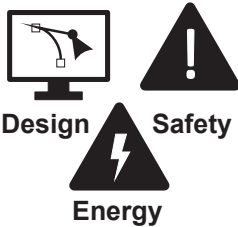
This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation CE n. 1935/2004.

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.



**Material Chemicals**

REACH Regulation (EU) 1907/2006  
RoHS Directive 2011/65/EU



**Design**

**Safety**

**Energy**

CE mark (LVD, EMC, RED, MD, etc.)  
General Product Safety Directive (GPSD)  
Directive 2001/95/EC  
EcoDesign Directive 2009/125/EC + ErP:  
Energy Labelling Regulation (EU) 2017/1369



**Waste  
Management**

Waste Framework Directive (SCIP) 2008/98/EC  
Packaging Waste Directive 94/62/EC  
Waste from Electrical and Electronic Equipment  
(WEEE) Directive 2012/19/EU

## Installation

### Fit the anti-tip device (page 84).

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 84 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

### Remove the protective foil from the surfaces of the telescopic runners.

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

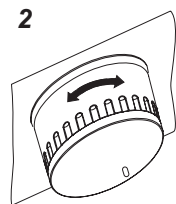
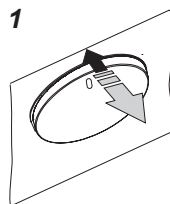
Use pans that are the right size for the cooking zones. It is better to use a slightly larger pan than a pan that does not cover the cooking zone.

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.

### Push-pull knobs

The cooker is equipped with a push-pull knobs. In order to select a function do the following:

- Gently press and release a knob which will pop out.
- Turn the knob to the desired function.



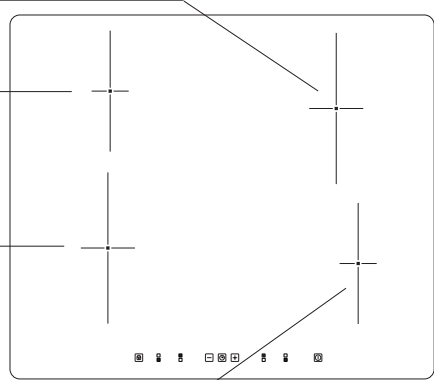
## Facts about induction hob

Rear right booster  
cooking zone Ø 210

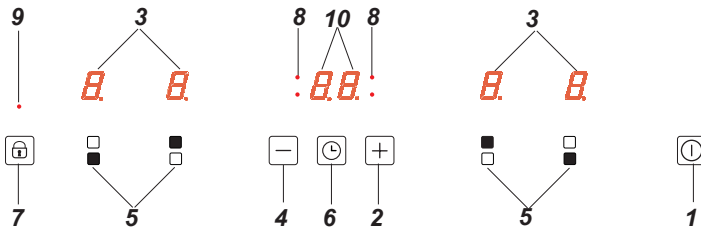
Rear left booster  
cooking zone Ø 160

Front left booster  
cooking zone Ø 210

Front right booster  
cooking zone Ø 160

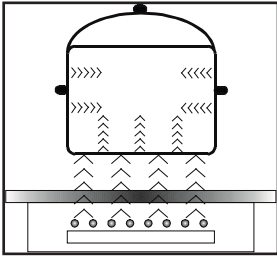


## Control panel



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.

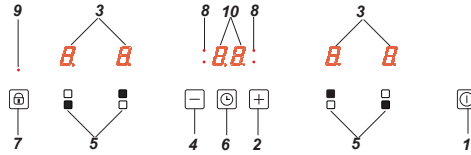
Do not use damaged cookware with base deformed due to excessive heat.

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)	Optimum (mm)
210	125	210
160	110	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.

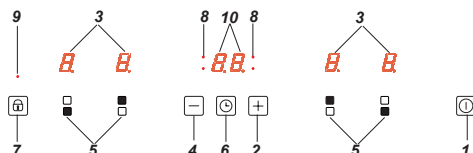
In order to activate the Booster function, select the cooking zone, set the heat setting to "9" and then touch the "+" (2) sensor field again. The letter "P" will be shown on the display.

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.

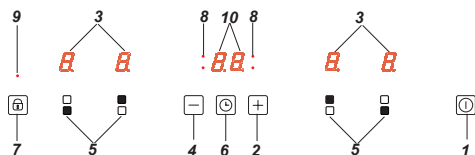
### Set the Timer

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.

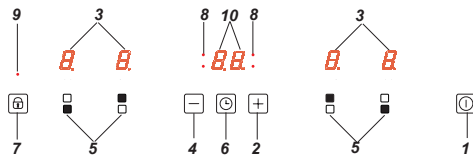
### Stop Kitchen Timer

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.

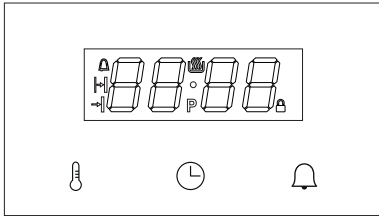
Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

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**”.

## Electronic programmer



The electronic programmer features an LED display and 3 buttons touch sensors.

Touch sensor	Description
	Set temperature
	Clock setting
	Minute Minder

**Note:** You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

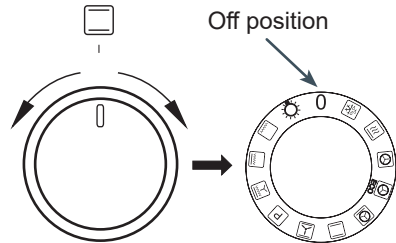
The meaning of symbols on the display.

Indicator	Description
	Thermostat symbol
	Minute Minder
	Duration
	End Time
	Pyrolytic cleaning
	Child Lock

## Oven function knob

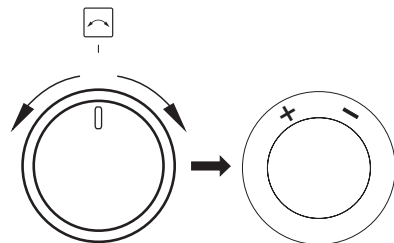
The oven can be heated using the lower heater, upper heater, fan heater or grill. Select the function using the function knob.

The figure below shows the functions located on the knob in their defined order:





## Adjust settings knob +/-


The adjust settings knob is a swivel type which does not rotate fully and can only be turned slightly to the left or right. Use this knob to adjust temperature and time. Turn slightly right to increase value. Turn slightly left to decrease value. Use this knob to adjust temperature and current time. If you keep the knob turned left or right from its default position the rate of value changes will increase.




## Turn on the power.

When you connect the power supply (or power is restored after a power outage) the appliance will prompt to set the current time, **0.00** will flash on the display. Touch sensor . Turn the +/- knob to adjust the time. You must set the current time to use the appliance.



The function dial must be in position 0 to confirm the time setting. If the function selector dial is in a different position, the  indicator flashes and the appliance waits until you turn the function selector dial to 0.

Touch sensor  to save the time and the appliance enters standby.

Note: In the event of a power outage, all settings such as Duration, Temperature and Heating Function will be lost. You will need to re-enter the settings to continue cooking. If the pyrolytic cleaning is interrupted (or the door is locked for any other reason – the  is on), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time. If temperature above 80°C is detected in the oven, cooling fan is activated and this does not affect the time adjustment process. Cooling fan turns off when the temperature drops below 75°C.

## Standby mode

Switch the appliance to standby mode to reset all time, temperature and timer settings. Heaters are dis-

connected. The display shows the current time and has reduced brightness. Touch sensor  to adjust the time, tone and brightness, and touch the  sensor to adjust the minute minder time setting.

If the temperature in the oven cavity exceeds 80°C, the current oven cavity temperature is displayed (to indicate the residual heat) and the cooling fan operates. When the temperature drops below 75°C, the cooling fan is turned off and the current time is displayed instead of oven cavity temperature.

The appliance enters standby:


- turn the function selector knob to position 0 at any time, you will hear a beep;
- after a power outage when set the current time;
- after a timed programme completes (timed delayed operation, timed operation, minute minder);
- after activation of the Auto Shut-off Safety Device;
- when you turn the knob to position 0 during a pyrolytic cleaning cycle, the appliance activates cooling fan to unlock the door, and enters standby only after the appliance has cooled down and the door is unlocked.

Activate the appliance from the standby mode:

Turn the knob from 0 to any available function to activate the appliance from standby.

Note - if the appliance entered the standby mode automatically, you



need to first turn the knob to 0 and only then to another function.

When the appliance is in standby mode and the function knob is in a position other than 0 - the  indicator flashes.

Deep sleep:

If the appliance is unused for 10 minutes, it enters the deep sleep mode - the sensors and the +/- settings knob are deactivated, and the only method of activating the appliance is to turn the function knob from the "0" position to any other position.


### Set current time

You can set the current time in standby only. Touch sensor  in this mode to display the current time with normal brightness. Use the +/- knob to adjust the current time, wait 10 seconds to save the current setting and the appliance will enter standby. Touch the  sensor to set the beep tone. The clock operates in 24h mode only.

### Night Mode


During 22:00 – 06:00 in standby the display backlight is reduced as set for night-time mode - 2 levels below the current setting.

### Change the beep tone

This function is available at any time in standby mode. When setting current time, touch the  sensor to display **ton1**, where **1** is the cur-

rent beep tone – tones 1 through 3 are available. Turn the +/- knob to change the current tone, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

### Adjust display brightness

This function is available at any time in standby mode. When selecting tone, touch the  sensor again to change display brightness and **bri4** (brightness 4) will be shown where **4** is the brightness level from 1 to 9. Turn the +/- knob to change the brightness, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

### Operation

You can use any baking or cleaning function available on the Function Selector knob.

Auto-off: When minute minder or any timed delayed, timed or cleaning programme is completed, the appliance enters the standby mode even if the function selector knob is set to 0.

### Lighting

The appliance automatically controls oven light. By default the oven light is on.

The oven light is off:

- when 0, Pyrolytic cleaning or ECO is selected
- when the oven cavity temperature exceeds 300°C;




- during pyrolytic cleaning and cooling;
- before and after the timed and timed delayed operation;
- in standby mode, if the Function Selector knob is set to a position other than 0.




### Cooling fan


Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode of operation. Cooling fan turns on when the oven cavity temperature exceeds 80°C and turns off when it fall below is below 75°C.

### Thermostat


The thermostat symbol  indicates that the heating elements operate. If any of the heating elements operates, the indicator lights up. The indicator goes out, if none of the heating elements operates (e.g. when the oven reaches the desired temperature and the heating elements are disconnected until the temperature drops).

### Minute Minder

Touch the  sensor in any mode to use minute minder. Touch  to display countdown progress or **0.00** if minute minder is not active, the  indicator will flash.

Turn the +/- knob to adjust the Duration and touch  to confirm or simply wait 5 seconds.

When the minute minder is counting

down, the  indicator lights up on the display.

When the countdown is complete you will hear a beep, which you can mute by touching any sensor.

The appliance will not enter standby until minute minder countdown is completed and beeping alarm is acknowledged.

### Oven door

Oven door must be closed during operation.

Heating elements are disconnected when you open the door. If the door is open for more than 60 seconds, you will hear an acoustic signal alerting you to an open door. Touch any sensor or close the door to silence the alarm. Opening the door does not affect any temperature or time settings, however if the door remains open for more than 10 minutes, the appliance cancels all programmes.


### Limit the operating time


For safety reasons, the oven operation is time limited. If the set temperature is up to 100°C, the oven will enter the Standby mode after 10 hours, and if the set temperature is 200°C or more, the oven operation is limited to 3 hours. In the temperature range of 101°C to 199°C, the operation time is limited proportionally between 3 and 10 hours.

## Activate a heating function

Turn the function selector knob from 0 to the desired position to activate a heating function. When you set the Function Selector knob to a heating function, the display will show the default temperature for a function, such as **170C**.


The displayed temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. The value changes when you turn the function selector knob.

When you touch the sensor , the oven activates. After 10 minutes of inactivity, the oven deactivates.

Touch the  sensor to set up timed delayed operation.

## Set temperature

When you have selected a heating function, use the +/- knob to adjust the temperature. You can adjust the temperature in 5°C steps within the range specified for each programme. Turn and hold the +/- knob for at least 1s to adjust the temperature in 10°C steps.



Touch the  sensor to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds until the appliance displays current time.

Turn the +/- setting knob display the following for 2 seconds:

- left [-]: set temperature;
- right [+]: current oven cavity temperature;

No setting is changed when the temperature is displayed.

## Adjust the temperature



Touch the  sensor during oven operation to adjust the temperature setting. The temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. Turn the +/- knob to adjust the temperature. Touch the  sensor to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds.



## Change settings during cooking


You can change the function during cooking. If you turn the function knob while modifying the temperature, the default temperature for the new programme is displayed and the 5 second countdown restarts. If you turn the function knob when the temperature is already set, the new programme continues with the set temperature. If the newly selected programme has a lower temperature range then the closest possible temperature is set.

## Timed operation


Timed operation involves setting the duration after which the appliance automatically turns off. You can set the duration from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

When the appliance is on or when you have turned the function selector to a desired function touch the  sensor to set the Duration. The  indicator flashes and **dur** (duration) is displayed briefly for 1s and then **0.00**


(or current countdown if the function is already active). Turn the +/- to adjust the Duration and then touch the  sensor to confirm the setting or simply wait 5 seconds. The current time is displayed 5 seconds after you touch the  sensor).

The  indicator is on during timed operation.

The heating and temperature functions can be freely modified during the time delayed operation.


To cancel timed operation set Duration to 0.00 and touch the  sensor or wait 5 s — the appliance will operate normally.

Once duration has elapsed, you will hear an [end] beep. All heating elements are disconnected. You can silence the alarm as follows:

- a) Do one of the following:
  - touch any sensor except ;
  - turn the function selector knob;
  - turn the +/- knob;
  - open the door.



This will clear all function and temperature settings. Even though the Function Selector knob is set to a heating function, the appliance will enter standby.




b) Turn the Function Selector knob to 0 - the appliance will enter standby.




c) Touch the  sensor to set the new Duration and continue cooking with currently set temperature and settings. Note - in this case (when attempting to extend the Duration when the beeping starts after the Duration has elapsed), setting the time to **0.00** turns off the oven rather than allowing it to operate indefinitely.


## Delayed timed operation

You can set the appliance, so that its timed operation is delayed and cooking ends at a specific time.

You must first set the Duration (same as in timed operation). Touch the  sensor  to confirm Duration and **end** message will be displayed briefly for 1s and then End Time will be display calculated as Current Time + Duration + 1 minute. Turn the +/- knob to adjust the End Time.

Touch the  sensor to confirm End Time or wait 5 s to cancel. Once End Time is confirmed the  and  indicators light up steadily and the Current Time is shown again.

The  and  indicators are on during the countdown to Start Time. The  symbol indicates when heating elements are on.

Touch  to view and modify the set duration. Touching the sensor once to set Duration, touch again to set End Time and touch again to display the current time. Set Duration to **0.00** to cancel both Duration and End Time and allow the appliance to operate indefinitely.

You can adjust End Time from (Current Time + Duration + 1 minute) to (Current Time + Duration + 10 hours). You can modify Duration (when End Time is set) from 0:00 to (Duration - Current Time - 1 minute).

When you have finished cooking, set the function selector knob to 0.

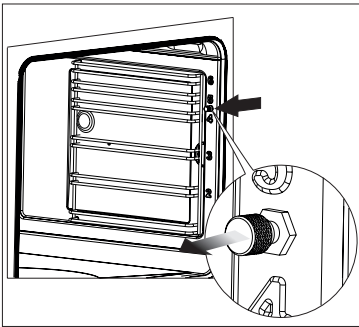
## Temperature probe

You can connect the temperature probe at any time.


This has no effect when the appliance is off.

### Important!

The temperature probe socket is protected with a cap. Remove the protective cap from the socket to be able to plug in the temperature probe.



When you plug in the temperature probe when the appliance operates (the function and temperature are set), the temperature display is dimmed and flashes — the current meat temperature, digits 1-2, and the set temperature probe, digits 3-4 (default 80°C) are displayed.

Immediately after you insert the temperature probe, use the +/- knob to directly adjust the set temperature probe. Touch the  sensor or wait 5 seconds to confirm the current setting. The set temperature is displayed steadily, it does not flash.

The operation of the oven is modified as follows.

When the temperature probe tem-

perature is lower than the set target temperature - the thermostat maintains the set oven cavity temperature.

When the temperature probe reaches the set target temperature:

- the heaters are disconnected;
- you hear temperature probe alarm;

You can mute the temperature probe alarm as follows:

- turn the +/- to "+" to mute the alarm and you can then set the new meat probe target temperature;
- use any other control to mute the alarm and the appliance will enter standby.

When you use a temperature probe you cannot use a timed operation or delayed timed operation. When you plug in the temperature probe any previously set Duration is cancelled. The temperature probe does not affect the set function and oven cavity temperature.

When you plug in the temperature probe in standby or when the appliance is on, the oven operation is unchanged until the function and oven cavity temperature are confirmed. Once the temperature is confirmed, the oven starts heating, but instead of displaying the current time, it displays the set temperature probe tar-


get temperature.

When you unplug the temperature probe before the set target temperature is reached, the oven continues to operate normally.

When the temperature probe is plugged in you can view and adjust the temperature as follows:

- turn the +/- knob to display oven cavity temperature briefly and then temperature probe temperature is displayed.

- touch the  sensor to adjust oven cavity temperature;

- touch the  sensor again to confirm the adjusted oven cavity temperature and then current temperature probe temperature is displayed.



### Important!

Use only original temperature probe supplied with the appliance.


### Recommended meat probe temperature settings



TYPE OF MEAT	TEMPERATURE [°C]
PORK Fillet Roast	85 - 90 80 - 85
BEEF Roast beef or fillet Rare Medium Well done	90 - 95 50 - 55 65 - 70 75 - 80
VEAL	85 - 90
LAMB	85 - 90
VENISON	80 - 85
FISH e.g. salmon trout, cod	80 - 85

### Pyrolytic cleaning

The default pyrolytic the **P2.00** is flashing on the display and the  indicator is on. Turn the +/- knob to adjust the Duration to 2.00 - 2.30 - 3.00 hours. Touch  or wait 20 s to start pyrolytic cleaning.


The Pyrolytic cleaning programme comes with special requirements.

First, the door status is checked: When the oven door is open, the  indicator flashes and the appliance waits 10 minutes until the oven door is closed and if it is not, the pyrolytic programme is cancelled.

When the door is closed the  indicator is on and the door is locked. The  indicator is displayed and pyrolytic cleaning starts for 2.00 – 2.30 – 3.00 hours, depending on the Duration you have set.

The appliance displays duration time left until pyrolytic cleaning completes.

One hour before pyrolytic cleaning completes, the heaters are disconnected, the temperature --- **C** is displayed and the appliance starts cooling down.

The door is unlocked when temperature is less than 150°C. The  indicator is off when the door is unlocked. The pyrolytic cleaning programme ends, but you cannot continue cooking.

No settings can be changed during the pyrolytic cleaning and you cannot continue cooking with these settings, however you can view current

settings and temperature. When you silence the alarm, the appliance always enters standby mode.

**NOTE:**

The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

If there is a short power outage during pyrolytic cleaning the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door.

If you interrupt the pyrolytic cleaning by turning the function selector knob to another position (such as 0), the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door. When the door is unlocked the appliance switches to standby.

If during pyrolytic cleaning you open the door before it is locked, there will be an [open door] beep and pyrolytic cleaning is aborted.

Before starting the pyrolytic cleaning, please see "Cleaning and Maintenance."

**Error Codes**

If any error is detected, the programme is interrupted and the error code is shown on the display:

E1 - no cavity temperature sensor detected, do not use the appliance

E2 - short circuit or damage to the cavity temperature sensor, do not use the appliance.

E3 - appliance overheated, do not use the appliance until it has cooled down.

E4 - meat probe error - if the error disappears when you unplug the meat probe, you can use the oven with functions that do not require a meat probe













E5 - meat probe is incorrectly inserted or core temperature probe short circuit.

E6 - oven cavity temperature exceeding 320°C for functions other than pyrolytic cleaning, or cavity temperature sensor malfunction - do not use the appliance

Prob - meat probe inserted during the pyrolytic cleaning.

## The oven and its functions

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

Function Description		Oven elements						Temperature [°C]		Default temperature [°C]
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.	max.	
	Defrosting	√					√	---	---	---
	Rapid preheating	√		√	√		√	30	280	170
	Fan cooking	√			√		√	30	280	170
 ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Conventional	√	√			√		30	280	180
	Pastry	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolytic cleaning		√	√		√		---	---	480
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Lighting	√						---	---	---
<b>0</b>	Off							-	-	-

## **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]	
<b>Baking in a baking pan</b>							
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
<b>Baking on baking trays</b>							
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
<b>Small pastries/cakes</b>							
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	
<b>Beef</b>					
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
<b>Pork</b>					
Roast	2	2	160-180	200-210	90-140
Ham	2	2	160-180	200-210	60-90
Fillet		3		210-230	25-30
<b>Veal</b>	2	2	160-170	200-210	90-120
<b>Lamb</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>Venison</b>	2	2	175-180	200-220	100-120
<b>Poultry</b>					
Chicken	2	2	170-180	220-250	50-80
Goose (approx. 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
<b>Fish</b>	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	220	8-10	6-8
Minced pork	3	220	10-12	6-8
Kebab	4	220	7-8	6-7
Sausages	4	220	8-10	6-8
Roast beef (approx. 1kg)	3	220	12-15	10-12
Veal chop	4	220	8-10	6-8
Roast veal	4	220	6-8	5-6
Lamb chop	4	220	8-10	6-8
Half chicken (approx. 500 g)	3	220	25-30	20-25
Fillet of fish	4	220	6-7	5-6
Trout (approx. 200 – 250g)	3	220	5-8	5-7
Toast	4	220	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	180-190	30-40
Chicken	1.0	2	180-190	50-60
Duck	2.0	1-2	170-190	85-90
Goose	3.0	1	140-160	110-130
Turkey	2.0	2	180-190	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		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Cakes		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef		200 - 220	2	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		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

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

### Regular maintenance

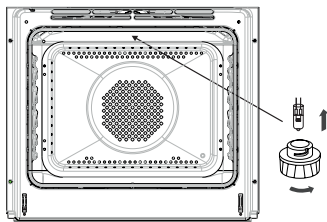
**The user must ensure the following:**

- 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

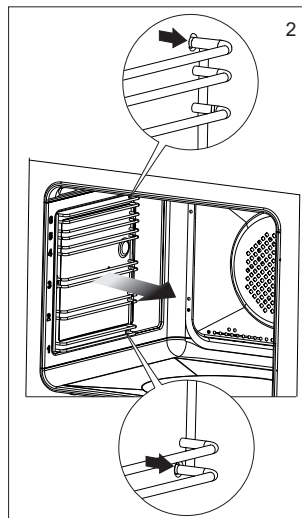
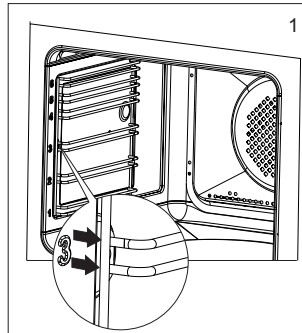
Turn off at the main switch or remove the fuses as the power supply to the oven must be cut off before the lamp is replaced. Remove the broken bulb and replace it with a new (G9, 25 W oven bulb). Pull the halogen bulb out using a cloth or paper.



**Note: Do not touch the halogen bulb directly with your fingers!**

## Oven fittings

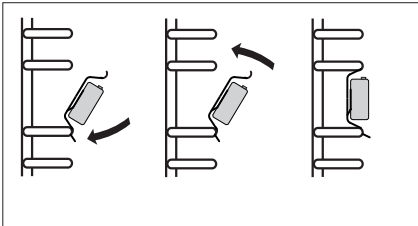
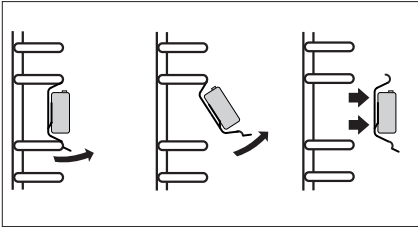
The oven is equipped with removable side rails. To remove them for cleaning, pull the handle at the front and then pull out the rail and remove it from the rear fixture. After cleaning the rails, put them in the openings in the oven and push down the fixture.



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.

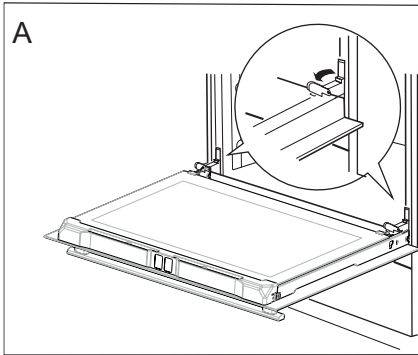
**Important!**

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



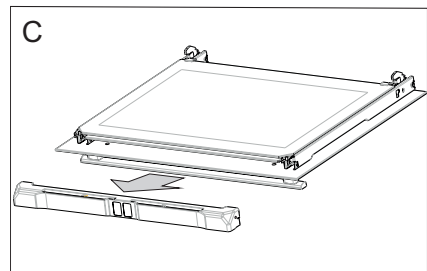
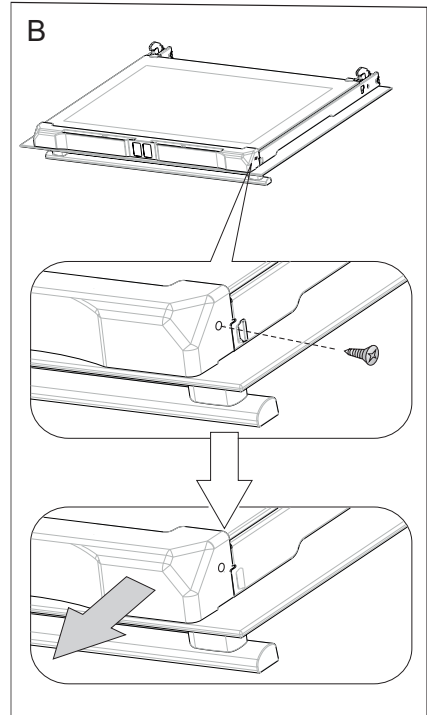
## Door removal

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.



## Removing the inner panel

1. Using a cross-head screwdriver undo the screws in the upper door slat (fig. B).
2. Using a flat screwdriver remove the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B, C).



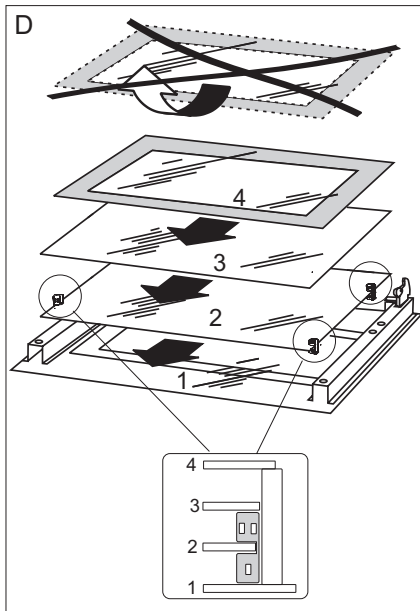


3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).

**Important! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.**

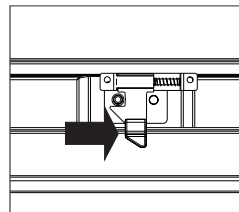
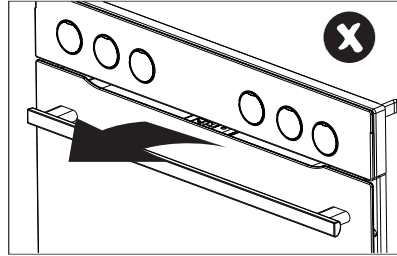
Remove the inner panel (fig. D).

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added. Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

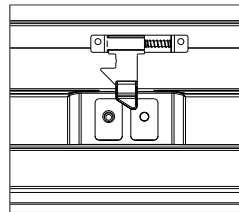


## Child safety lock

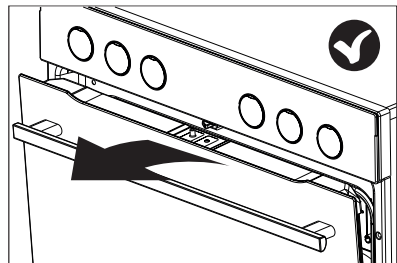
Oven door features a child safety lock device that prevents children from opening of the door. The appliance is supplied by the manufacturer with the door safety lock device engaged.



*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.

## Pyrolytic cleaning

Oven pyrolytic self-cleaning. The oven heats up to a temperature of about 480°C. Grilling or baking residue is burnt into an easy to remove ash that can be wiped off with a damp cloth.

### Before pyrolytic cleaning.

**Important!** Remove all accessories from the oven (baking trays, drying grates, side racks, telescopic runners). Accessories left inside the oven will be irreversibly damaged during the pyrolysis cleaning.

**Important!** The temperature probe socket is protected with a cap.

Remove the protective cap from the socket before you start the pyrolytic cleaning.

- Remove stubborn stains from the oven chamber.
- Clean the outside of the oven with a damp cloth.
- Follow the instructions.

### During the cleaning process.

- Do not use the hob.
- Do not turn on the oven lighting.
- The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

**Important!** During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children and pets away at all times. Some fumes can be emitted during the cleaning, so make sure the kitchen is well ventilated.

### The pyrolytic cleaning process:

- Close the oven door.
- Follow the instructions in the **Pyrolytic cleaning** section.

### **Important!**

If the oven temperature is high (higher than in normal use) the door will not be unlocked.

Once the oven cools down, you can open the door and remove the ash with a soft, damp cloth. Replace the wire shelf supports and other accessories. Your oven is ready for use.

## 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	595 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:

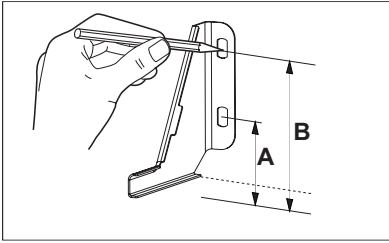
For connection to the mains, see the data plate on the reverse of the appliance.

To contact Cylinda Service, see box.

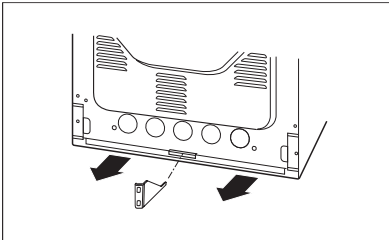
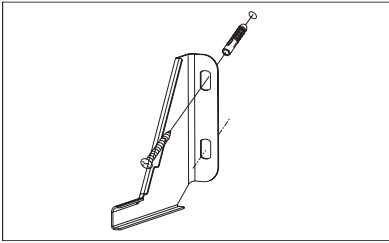
(To find the model no. pull out the appliance and read the rating plate on the side of the appliance).

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

## Mounting the anti-tip device



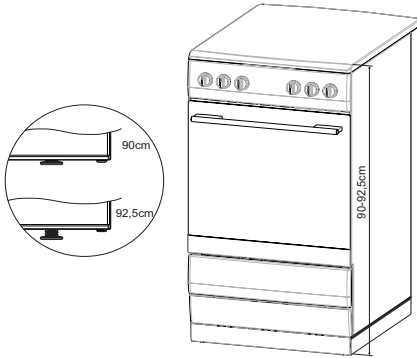
**A=104 mm; B=147 mm**



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

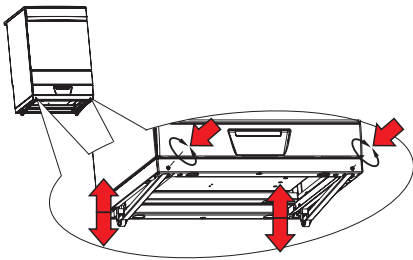
## Height of the appliance

Standard height of free standing cooker with adjustable socle is 90cm. You can adjust height to 92,5 with the feet in highest position.

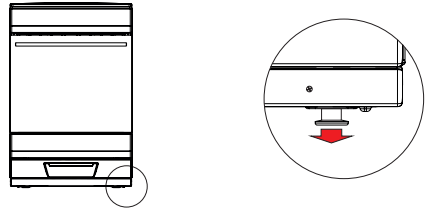


### Adjust the cooker from 90 to 92,5 cm

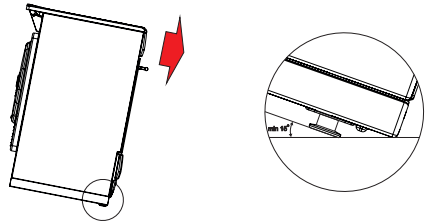
\*Some models: Use the front screws for back wheel adjustment. Important: Do not add pressure on the backwheels during this operation.



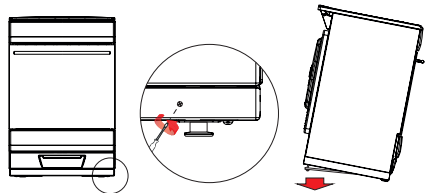
1. Tilt the cooker backwards, unscrew the adjustment front legs to set the correct height.



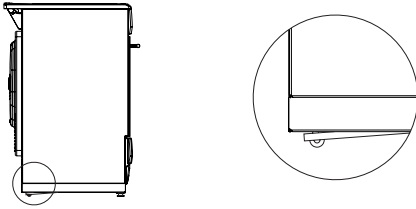
2. Tilt the cooker forward. The cooker is heavy, rear rollers can not be overloaded. Ask someone for help.



3. Unscrew the adjusting screw located at the front of adjustable socle. When unscrewing the rollers will slide down on the back of the appliance.

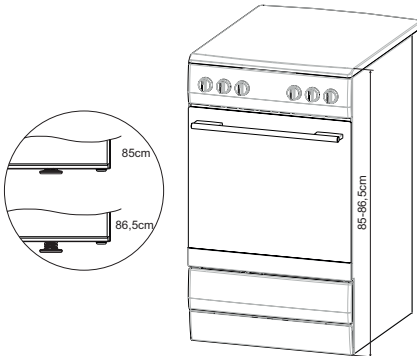


4. Place the appliance and check the correct height of the cooker.



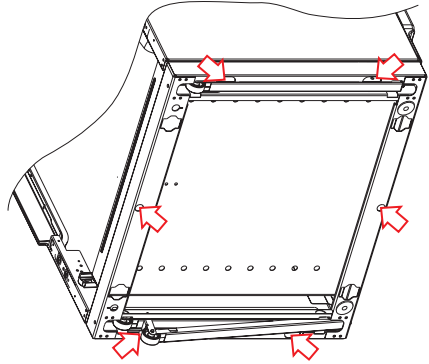
### Height without socle

Adjust the cooker from 85 to 86,5 cm: remove the socle, and add 4 new feet. You can adjust height to 86,5 with the feet in top position. Recommend 2 persons.



### Adjust the cooker from 85 to 86,5 cm

1. First dismount the socle; place appliance on the side, using the screwdriver, remove 6 screws marked on below drawing.



Feet mounted in the socle are too high- 45,5mm, You need to use the shorter feet that are in the accessories bag.

2. Mount new feet on the four holes in the base of cooker, regulate the height to 86,5cm.



# Service

Vi har service i hela Sverige / Nationwide service in Sweden

Besök [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 / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

# Kontakta oss / Contact us

[www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

**Cylinda**  
en enklare vardag