

Bruksanvisning

User manual



IBU9118PSBI

Cylinda
en enklare vardag

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter	3
Säker och korrekt användning av ugnen när pyrolytisk rengöring pågår	4
Andra viktiga säkerhetsvarningar	5
Beskrivning av apparaten	7
Typskylt – produktinformation	7
Kontrollenhet	8
Apparatens utrustning	9
Kontrollampa	9
Styrskenor	9
Omkopplare för ugnslucka	10
Kylfläkt	10
Ugnens utrustning och tillbehör	10
Innan du använder utrustningen för första gången	12
När du startar ugnen för första gången	13
Testa vattenhårddheten	13
Välja inställningarna	14
Proffsläge (pro bake)	14
AUTOMATISKT LÄGE (auto bake)	21
VAL AV EXTRAFUNKTIONER (extra bake)	24
Barnlåset	25
Starta tillagningsprocessen	26
Avsluta tillagningen och stänga av ugnen	27
Välja allmänna inställningar	28
Allmänna råd och bakningstips	30
Matlagningstabell	31
Stektermometer	35
Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött	37
Rengöring och underhåll	38
Automatisk ugnrensning – pyrolys	39
Rengöring av ugnen med funktionen Aqua clean (våtrengöring)	41
Rengöring av ångbrickan	42
Rengöring av ångsystemet	43
Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler	43
Demontering av ugnsluckan och glasrutorna	44
Byte av glödlampa	45
Felsökningstabell	46
Särskilda varningar och felrapporter	46
Kassering	47
Tillagningstest	48

Säkerhetsföreskrifter

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER – LÄS INSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH SPARA DEM OM DU SKULLE BEHÖVA DEM I FRAMTIDEN.

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage som har integrerad enhet för frånkoppling. Fixerat kablage måste placeras ut i enlighet med föreskrifterna.

Anordningar för frånkoppling måste monteras i den fasta ledningsanordningen i enlighet med gällande föreskrifter.

Apparaten får inte installeras bakom en dekorativ lucka på grund av risken för överhettning.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara (endast för apparater med medföljande anslutningssladd).

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de erhåller tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med förknippade risker. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

WARNING: Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Små barn bör hållas under uppsikt.

WARNING: Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Vidrör inte uppvärmningselement. Barn under 8 år ska stå under kontinuerlig uppsikt.

Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella fjärrstyrningssystem.

Använd endast den temperaturgivare som rekommenderas för denna ugn.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan eller glaset i hällens lock. Detta kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för rengöring av apparaten, eftersom det kan leda till elstötar.

WARNING: Innan byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstötar.

Håll aldrig vatten direkt på ugnsutrymmets golv.
Temperaturskillnaderna kan skada emaljbeläggningen.

Säker och korrekt användning av ugnen när pyrolytisk rengöring pågår

Innan pyrolytisk rengöring måste produkten förberedas på lämpligt sätt (se kapitlet "Automatisk ugnrensning – pyrolysis").

Innan du påbörjar rengöringsprocessen ska du avlägsna eventuella rester av utspild vätska och alla rörliga delar ur ugnen.

Under den automatiska rengöringsprocessen värms ugnen upp till mycket hög temperatur och blir mycket varm även på utsidan. Det finns risk för brännskador! Låt inte barn komma nära ugnen.

Andra viktiga säkerhetsvarningar

Apparaten är avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyger etc. eftersom det kan medföra skada eller brandrisk.

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage som har integrerad enhet för frånkoppling. Fixerat kablage måste placeras ut i enlighet med föreskrifterna.

Vi rekommenderar (på grund av produktens vikt) att minst två personer bär och installerar produkten.

Lyft inte upp apparaten genom att hålla i luckans handtag.

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för alltför stor belastning. Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan, och luta dig inte mot den. Ställ inte heller tunga föremål på ugnsluckan.

Om elsladdar från andra apparater placeras nära denna apparat kan de skadas om de fastnar i ugnsluckan, vilket i sin tur kan leda till kortslutning. Se därför till att nätsladdarna för andra apparater alltid hålls på säkert avstånd.

Se till att ventilationsöppningarna aldrig är övertäckta eller blockerade på något annat sätt.

Beklä inte ugnens insida med aluminiumfolie. Placera inte plåtar eller andra köksredskap direkt på ugnens botten. Detta stör och minskar luftcirkulationen inuti ugnen, leder till långsammare tillagning samt förstör emaljbeläggningen.

Vi rekommenderar att du undviker att öppna ugnsluckan under pågående gräddning, eftersom detta leder till högre strömförbrukningen och mer kondensvätska bildas.

Var försiktig när du ska ta ut något ur ugnen eller om du öppnar ugnen under pågående tillagning/gräddning, eftersom det finns risk för skållning.

För att inget kalklager ska bildas bör du lämna ugnen öppen efter matlagning eller bakning, så att ugnsutrymmet kan svalna till rumstemperatur.

Rengör ugnen efter att den har svalnat helt.

Eventuella mismatchningar i färgnyanserna mellan olika apparater eller komponenter som ingår i samma designlinje kan bero på olika saker, såsom olika betraktningsvinklar, olikfärgad bakgrund, tillverkningsmaterialet och rummets belysning.

Använd inte produkten om den är skadad. Koppla ur produkten från elnätet och ring ett auktoriserat servicecenter.

Ugnen är säker att använda med eller utan bakformsskenor.

Förvara inte föremål i ugnen som kan orsaka fara när ugnen är påslagen.

Avvikelsen i den dagliga tidsvisningen på skärmen påverkar inte apparatens funktionalitet och kan bero på fluktuationer i det elektriska nätverkets frekvens.

Innan du aktiverar den automatiska rengöringen ska du noggrant läsa igenom och ta hänsyn till alla anvisningar i kapitlet Rengöring och underhåll, som beskriver hur man använder denna funktion korrekt och säkert

Låt inga föremål finnas på ugnens botten medan den automatiska rengöringsprocessen pågår.

Pyrolytisk rengöring innebär mycket höga temperaturer som kan ge upphov till rök och ångor från matrester. Du bör säkerställa mycket god ventilation av köket medan den pyrolytiska rengöringen pågår. Mindre djur, är mycket känsliga för all rök som frigörs under pyrolytisk rengöring av ugnar. Du bör hålla dem borta från köket medan den pyrolytiska rengöringen pågår och ventilera köket noggrant efter avslutad rengöring.

Öppna inte ugnsluckan under pågående rengöring.

Se till att inga främmande föremål kommer in i öppningen för låsning av dörrstyrningen, eftersom detta kan blockera den automatiska låsningen av dörren medan ugnen rengörs.

Vidrör inga metallytor eller andra delar av apparaten medan den automatiska rengöringsprocessen pågår!

I händelse av strömavbrott under pågående automatisk rengöringsprocess avslutas programmet efter två minuter och ugnsluckan fortsätter att vara blockerad. Luckan låsas upp när apparaten känner att apparaten svalnat till under 150 °C i mitten av ugnen.

Efter den automatiska rengöringen kan missfärgning ske av ugnens insida och ugnstillbehören, och de kan även förlora sin glans. Detta påverkar inte deras funktion.



Varning – mycket varma ytor under pågående pyrolytisk rengöring

Innan du kopplar in apparaten till elnätet bör du låta den stå i rumstemperatur ett tag så att alla komponenter uppnår rumstemperatur. Om ugnen förvarats i minusgrader eller runt noll grader kan annars vissa komponenter skadas, i synnerhet pumpen.

Använd inte apparaten i miljöer kallare än +5 °C. Om apparaten slås på vid sådana temperaturer riskerar pumpen att skadas.

Använd inte destillerat vatten, kränvatten med hög klorhalt eller liknande vätskor.

Vid bakning med ångtillförsel ska ugnsluckan alltid öppnas helt efter avslutad bakningsprocess. I annat fall kan ånga som strömmar ut ur ugnen påverka driften av styrenheten.

Ångbrickan ska tas ut och sättas tillbaka först när ugnen har svalnat helt.



WARNING!

Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

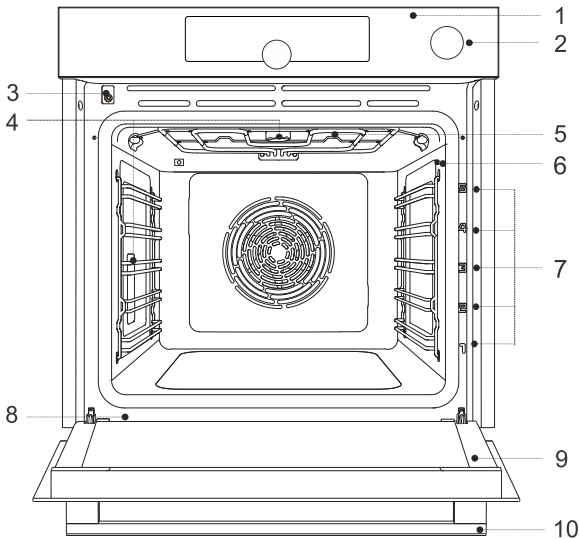
Beskrivning av apparaten



INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

I grundutrustningen för din apparat ingår trådskenor, en grund bakplåt och ett galler.

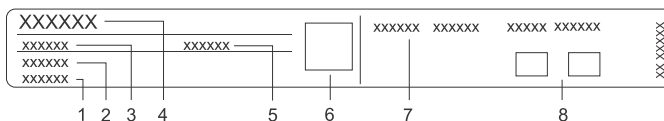


1. Kontrollenhet
2. Vattentanksvred
3. Luckomkopplare
4. Belysning
5. Ångbricka

6. Uttag för temperatursond
7. Skenor – tillagningsnivåer
8. Typskylt
9. Ugnslucka
10. Handtag på lucka

Typskylt – produktinformation

En typskylt med grundläggande information om ugnen sitter på dess kant.

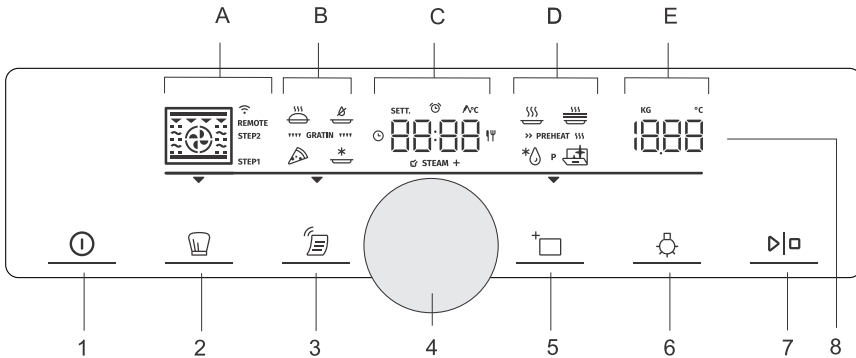


1. Serienummer
2. Modell
3. Typ
4. Märke

5. ID/kod
6. QR-kod (beroende på modell)
7. Tekniska uppgifter
8. Etiketter/ikoner för efterlevnad

Kontrollenhet

(beroende på modell)



1. on | off-knapp
2. (pro bake) knapp för proffsläge
3. (auto bake) knapp för automatiskt läge
4. Vred för val av inställningar och bekräftelse
 - vrid vredet för att välja en inställning
 - tryck på vredet för att bekräfta inställningen
5. (extra bake) knapp för extrafunktioner och allmänna inställningar för apparaten
6. (light) knapp för att tända och släcka belysningen i ugnen
7. start- och stoppknapp för att starta eller pausa, samt för att bekräfta inställningar
8. Displayenhet (Display):
 - A. metod för bakning, stegvis läge (STEP)
 - B. speciella metoder för bakning, automatiska program, gratinering
 - C. klocka, timerfunktioner, temperatursond, bakningstid
 - D. speciella program, förvärmning
 - E. temperatur, vikt



INFORMATION!

För att knapparna ska reagera bättre bör du trycka på dem med en större yta av fingertoppen. Varje gång du trycker på en knapp bekräftas tryckningen med en kort ljudsignal (om funktionen är tillgänglig).

Apparatens utrustning

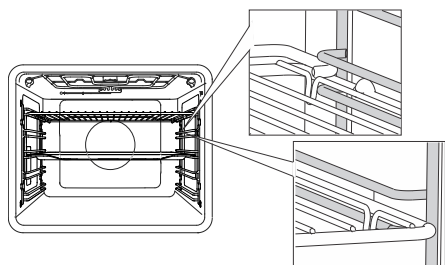
Kontrollampa

Ugnsbelysning: belysningen i ugnen tänds när du öppnar eller stänger luckan, när du startar ugnen, i slutet av bakningsprocessen och när du vidrör knappen för ugnsbelysning på styrenheten.

Styrskenor

- Styrskenorna gör det möjligt att laga mat eller baka på 5 olika plåthöjder.
- De olika höjdnivåerna, där plåtar m.m. kan skjutas in, räknas nedifrån och upp.
- Skenorna i nivåerna 4 och 5 är avsedda för grillning och stekning.
- När tillbehör skjuts in i ugnen ska de vara vridna åt rätt håll.

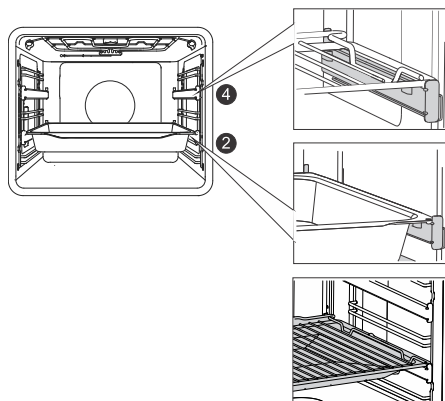
Trådskenor



För styrskenor av metaltråd ska ugns-galler och bakplåtar alltid skjutas in mellan styrskenans övre och nedre tråd.

Fast monterade utdragbara konsoler

(beroende på modell)

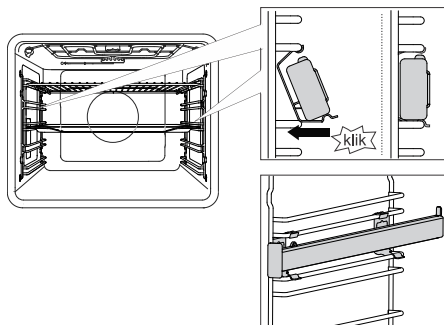


Utdragbara konsoler kan monteras i nivå 2 och nivå 4.

För utdragbara konsoler lägger du galleret eller bakplåten på konsolerna. Du kan placera galleret direkt ovanpå en bakplåt (vanlig plåt eller långpanna) och placera dem på en och samma konsol. I detta fall kommer plåten att fungera som droppbricka.

Lösa utdragbara konsoler

(beroende på modell)



Styrskenan som man kan trycka fast och dra loss kan sättas in i alla utrymmen mellan två trådskenor.

Placera styrskenan jämnt över trådskenorna på vänster och höger sida av ugnsoppningen.

Haka först fast den styrskenas övre klämma under trådskenans ledning. Tryck sedan in den nedre klämman i rätt läge tills du hör ett KLICK.

Obs: Konsolerna kan fästas på valfri höjd mellan två nivåer hos trådskenorna.

INFORMATION!

De lösa utdragbara konsolerna kan inte monteras på styrskenor som delvis har fast delvis utdragbar förlängning i dubbla nivåer. Men de kan fästas på delvis utdragbara förlängningar i en nivå, mellan nivåerna 3–4 eller 4–5.

Se till att den utdragbara konsolen är vriden åt rätt håll och att den öppnas utåt, alltså ut ur ugnen.

Omkopplare för ugnslucka

(beroende på modell)

Om ugnsluckan öppnas när ugnen är igång, stänger omkopplaren av värmeelementen och fläkten inuti ugnen. När luckan stängs startar apparaten dessa igen.



WARNING!

Det är inte tillåtet att använda ugnen med öppen lucka och aktiverad (sluten) luckkontakt. Ugnen kommer att signalera om ett fel som måste återställas.

Kylfläkt

Ugnen är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet, luckan och kontrollpanelen. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.

Ugnens utrustning och tillbehör

(beroende på modell)



WARNING!

Ta bort all utrustning från ugnen, inklusive styrskenor. Rengöring av utrustningen (djup långpanna för allmän användning eller grund bakplåt) med pyrolys är endast möjlig om ugnen är utrustad med ytterligare extra trådskenor (se kapitlet "Rengöring av den medföljande utrustningen med pyrolys").

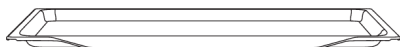


Ugnsgallret används för grillning/stekning eller som underlag för en panna eller form med den mat du lagar eller bakar.



INFORMATION!

Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Därför behöver du lyfta gallrets framkant en aning när du ska dra ut det ur ugnen.

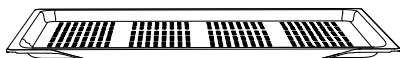


Den **grunda bakplåten** används för platta och små bakverk. Den kan också användas som droppbricka.

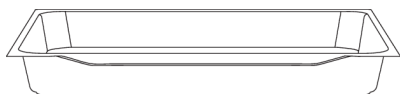


WARNING!

Formen hos den grunda bakplåten kan förändras när den värms upp i ugnen. När plåten svalnar återtar den sin ursprungliga form. Denna formförändring påverkar inte dess funktion.



Den **PLANA PERFORERADE BAKPLÅTEN** används för matlagning med system som använder ångtillförsel och för varmluftsgrillning (AIR FRY). Perforeringen förbättrar luftflödet kring maten och bidrar till krispigare skorpa. Vid tillagning av livsmedel med hög vätskehalt (vatten, fett) ska du placera den grunda bakplåten eller den djupa långpannan ett steg under, som droppbricka.



Långpannan används för grillning av grönsaker och för att baka saftiga bakverk. Den kan också användas som droppbricka.



INFORMATION!

Placera aldrig långpannan i den nedersta styrskenan när du bakar.



Stektermometer (BAKESENSOR)



WARNING!

Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning.

Innan du använder utrustningen för första gången

- Ta ut alla ugnstillbehör och eventuellt förpackningsmaterial (kartong, skumplast m.m.) ur ugnen.
- Torka av ugnstillbehören och ugnens insida med en fuktig trasa. Använd inte repande eller slipande svampar/dukar eller rengöringsmedel.
- Värm den tom ugn i ungefär en timme med över- och undervärme till temperaturen 250 °C. Detta kommer att generera den karakteristiska lukten av "ny ugn". Därför behöver du vädra rummet ordentligt medan detta pågår.

När du startar ugnen för första gången

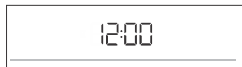
När du har kopplat in apparaten eller efter ett längre strömbavbrott blinkar siffrorna 12:00 på displayen.

Börja med att välja och bekräfta följande grundinställningar.



INFORMATION!

Ändra dem genom att vrida på **VREDET**. Bekräfta önskad inställning genom att trycka på **VREDET** eller trycka på knappen $\triangleright \square$.



1. INSTÄLLNING AV KLOCKAN

Ställ in rätt tid. Först väljer du och bekräftar minuterna, sedan väljer du och bekräftar timmarna.



INFORMATION!

I kapitlet Extrafunktioner hittar du anvisningar för hur du senare kan ställa om klockan.



2. Ljudsignalens volym

Standardinställningen är medelhög ljudvolym. Tecknet **VoL** och det inställda värdet för ljudvolymen visas på displayen. Öka eller minska ljudsignalens volym genom att vrida vredet.



3. Dimmer för display

Standardinställningen är medelstarkt ljus. Tecknet **brht** och det inställda värdet för ljusintensitet visas på displayen. Öka eller minska ljusintensiteten genom att vrida på vredet.

När du har bekräftat gjorda inställningar visas aktuell tid på displayenheten och apparaten är i vänteläge.

Testa vattenhårdheten

Hur ofta du behöver rengöra ångsystemet beror på både hur ofta du bakar med ångtillförsel och på hur hårt det vatten du använder är.

Blötlägg testpappersremsan (medföljer produkten) i vatten i en (1) sekund. Vänta en minut och notera sedan antalet ränder på papperet.

Inställning av hårdhetsgraden – antal färgstreck på remsan:

- 4 gröna streck hårdhet 1
- 1 rött streck hårdhet 2
- 2 röda streck hårdhet 3
- 3 röda streck hårdhet 4
- 4 röda streck hårdhet 5

Välja inställningarna

Gränssnittet låter dig välja mellan flera olika driftlägen:

- Proffsläge (pro bake)
- Automatiskt läge (auto bake)
- Extrafunktioner (extra bake)
- Stegat program (STEP) i proffsläget (pro bake)
- Automatiska program i autoläge (auto bake)



INFORMATION!

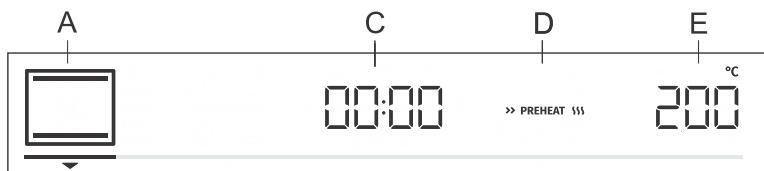
- Vrid på VREDET för att bläddra igenom de olika inställningarna.
 - Bekräfta först den valda inställningen genom att trycka på VREDET, ändra därefter inställningen.
 - Bekräfta varje inställning genom att trycka in VREDET.
 - Ett streck och en pil visar var parametern finns som du är på väg att ställa in.
 - Starta programmet genom att trycka på knappen .
 - Användning av knappen  :
 - kort beröring: slå på eller stänga av ugnen, stoppa bakningsprocessen eller funktionen.
 - lång beröring: ugnen växlar till låg strömförbrukning (energiparläge).
- Inga knappar eller vred är aktiva, förutom knappen  . Slå på ugnen genom att hålla in den här knappen länge.



Proffsläge (pro bake)

Denna funktion låter användaren efter eget behag ange de olika bakparametrarna – tillagningsmetod, temperatur, snabbvärmning, och baktid.

Tryck på knappen  och ställ in följande:



A tillagningsmetod

C baktid

D förvärmning

E temperatur

Dessutom kan följande ställas in:

- timerfunktioner (se kapitel Timerfunktioner)
- stegvist bakningsläge (STEP) (se kapitel Stegvis program)
- gratinering (GRATIN) (se kapitlet Starta tillagningsprocessen)
- Ångtillförsel (STEAM+) (Se kapitlet Starta tillagningsprocessen)

Snabbförvärmning

Använd snabbförvärmningsfunktionen om du så snabbt som möjligt vill värma ugnen till önskad temperatur.

Du aktiverar snabbvärmningen genom att vrida VREDET till inställningen >> PREHEAT >>> (se bild, text D). Bekräfta valet. Vrid VREDET för att välja den fullt lysande markeringen och bekräfta den. Nu är funktionen aktiverad.

När inställd temperatur uppnåtts avbryts förvärmningen och en ljudsignal hörs. Displayen visar **door**. Öppna luckan och ställ in maten. Programmet fortsätter automatiskt med de valda inställningarna.

INFORMATION!

När snabbvärmningsfunktionen är aktiverad går det inte att använda funktionen för senarelagd start.

Val av tillagningsmetod

Symbol	Användning
	VARMLUFTSUGN Varmluftsugnen låter varmluften röra sig bättre runt maten som tillagas. Detta ger torrare ytor och skapar tjockare stekytor. Använd denna tillagningsmetod för att laga kött, bakverk och grönsaker eller för att torka livsmedel på ett eller flera galler samtidigt.
	PIZZASYSTEM Denna metod är optimal för att laga pizza och bakverk med högre vattenhalt. Använd den för att tillagning på ett galler eller en plåt när du vill laga maten snabbare och önskar ett knaprigt resultat.
 ☑ STEAM +	VARMLUFTSSTEKNING (AIR FRY)¹⁾ Denna tillagningsmetod ger knaprig yta utan tillsats av fett. Det är en hälsosam metod för stekning av snabbmat som ger färre kalorier i den färdiga maten. Passar för mindre bitar av kött, fisk, grönsaker, och frysta produkter som är klara att stekas (pommes frites, kyckling-nuggets). Tillförsel av ånga ger intensivare bryning och knaprigare ytor.
	GRILL MED VARMLUFTSUGN Varmluftsugnen ger ett större flöde av varmluft runt maten. Detta torkar ut ytan. I kombination med grillelementet ger detta även en intensivare färgsättning. För snabbare ugnstillagning av kött och grönsaker.
	TURBOBAKNING För rätter som behöver bli krispiga på alla sidor. Bakmetoden är också lämplig som det första steget i den stegvisa bakningsmetoden, eftersom metoden möjliggör snabb bryning av ytan i det första skedet och långsam bakning i den andra etappen. Köttet blir saftigt och får en vackert brynt yta.
	STOR GRILL Använd denna metod när du behöver grilla stora mängder mat med platt form, såsom rostad bröd, varma mackor i ett lager, grilla korvar, biffar, fisk, stekspekt m.m. och även för gratänger och för att bryna stekytorna. Värmeelementen i ugnens innetak värmer hela ytan lika mycket. Den högsta tillåtna temperaturen är 240 °C
	ÖVER- OCH UNDERVÄRME Använd detta system för konventionell bakning på en enda konsolnivå, tillagning av souffléer och bakning vid låg temperatur (långsam tillagning).
	FÖRSIKTIG UGNSTILLAGNING För skonsam och kontrollerad långsam matlagning av känsliga rätter (mjuka köttbitar) och bakverk med krispig botten.

Tabellen fortsätter från föregående sida

Symbol	Användning
 ☑ STEAM +	ÖVER OCH UNDERVÄRME MED FLÄKT¹⁾ Använd detta system för jämn bakning på en enda nivå och för tillagning av suffléer. Ångtillförsel ger bättre bryning och krispigare yta.
 ☑ STEAM +	STOR GRILL MED FLÄKT¹⁾ För tillagning av fågel och stora köttbitar med grillen. Tillförsel av ånga kommer att ge intensivare bryning och krispigare skorpa.
	STOR GRILL OCH UNDERVÄRME För snabbare gräddning vid tillagning på endast en nivå och för erhålla en brynt och krispig övre yta på bakverket.
	GRILL MED BOTTENVÄRME OCH FLÄKT För optimal bakning av jästdegår, alla typer av bröd, och för konservering.

¹⁾ Systemen tillåter även ångtillförsel vid bakning (se kapitlet Start av tillagningsprocessen).

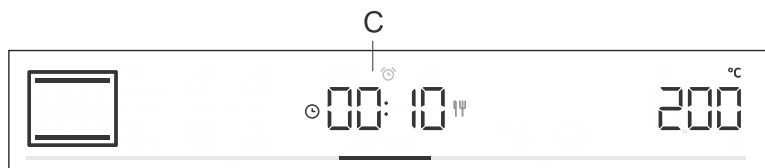
INFORMATION!

Med dessa metoder kan man använda gratineringsfunktionen (se kapitlet Starta tillagningen).

Tryck på knappen  för att starta tillagningen. De valda inställningarna visas på displayen.

Timerfunktioner

Vrid på VREDET för att välja timerfunktioner.



Tidsstyrd matlagning

I detta läge kan du ange hur lång tid ugnen ska vara igång (tillagningstid). Symbolen för tillagningstid  visas på displayen. Vrid på VREDET för att välja önskad tillagningstid. Bekräfta inställningen med ett tryck på VREDET.

Tryck på  -knappen för att börja baka.



Ställa in fördröjd start



INFORMATION!

När funktionen för förvärmning är aktiverad går det inte att använd senarelagd start.

Använd denna funktion när du vill att tillagningen av maten ska påbörjas senare. Placera maten i ugnen och ställ in tillagningsmetod och temperatur. Ange sedan hur länge maten ska tillagas och när du vill att maten ska vara klar.

Exempel:

Aktuell tid: 12:00

Tillagningstid: 2:00 timmar

Tillagningens sluttid: 18:00 (6 pm)

Symbolen för tillagningstid ☉ visas på displayen. Gör önskad inställning och bekräfta genom att trycka på VREDET (i detta fall 2:00). Tryck en gång till på VREDET och rotera det för att välja symbolen ☹. Bekräfta och ange vid vilket klockslag du vill att maten ska vara klar (i detta exempel klockan 18:00 eller 6 pm). Den önskade sluttiden för matlagningen visas på displayen (18:00). Bekräfta genom att trycka på VREDET.

Tryck på ▷◻ -knappen för att börja baka.

I väntan på att ugnen aktiveras kommer den delvis att gå över i ett vänteläge (skärmen släcks). Ugnen startas automatiskt med de valda inställningarna (i detta exempel klockan 16:00 eller 4 pm). Ugnen stängs av vid den inställda tiden (i detta exempel klockan 18:00 eller 6 pm).



INFORMATION!

Displayen kommer omväxlande att visa sluttiden för tillagningen och aktuell tid.

När den inställda tiden har löpt ut stängs ugnen av automatiskt. På displayen blinkar omväxlande tecknen **End** och **00.00**. En ljudsignal hörs, som kan stängas av med ett tryck på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.



WARNING!

Denna funktion passar inte för mat som kräver snabbuppvärmd ugn.

Mat som lätt kan bli dålig bör inte stå inne i ugnen under alltför lång tid. Innan du använder denna funktion behöver du kontrollera att klockan är korrekt inställd.



Inställning av kökstimern

Kökstimern kan användas oberoende av ugnens användning. Den längsta möjliga tidsinställningen är 24 timmar. Under den sista minuten visas återstående tid i sekunder.

Vrid på VREDET för att välja symbolen ☹ och bekräfta inställningen. Vrid på vredet för att ställa in timerns tid. Bekräfta inställningen genom att trycka på VREDET.



INFORMATION!

En inställd tid på timern kan återställas till 00:00 med ett långt tryck på VREDET.

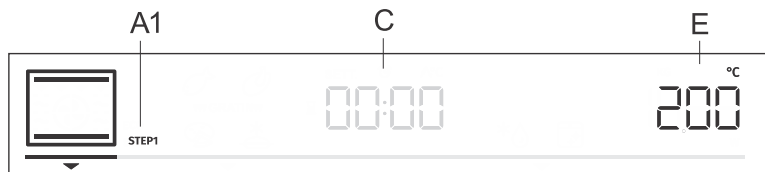


INFORMATION!

Den senast använda inställningen av timern kan sparas i minnet och kommer att föreslås som förinställt värde nästa gång du använder timern. I inställningarna från fabriken är funktionen avstängd, men det går att aktivera den (se kapitlet Extra funktioner, adaptiv funktion).

STEG-PROGRAM

Denna funktion gör det möjligt att tillaga i två steg eller etapper (två bakningsmetoder efter varandra kombineras till en enda bakningsprocess). Funktionen kan konfigureras i läget **pro bake**  .



A1 första tillagningssteget STEP1, (STEP2)

C programmets varaktighet/programmets sluttid (se kapitlet Timerfunktioner)

E temperatur

Steg: STEP1

I läget  ställer du in önskad bakningsmetod och temperatur. Du kan också välja funktionen för snabbvärmning av ugnen. Ange sedan tillagningstiden för STEP1 (se kapitlet Timerfunktioner). Bekräfta inställningen med ett tryck på VREDET.

INFORMATION!

I STEP1 kan du ställa in fördröjd start. Men om du gör det kan du inte aktivera snabb förvärmning.

Steg: STEP2

Håll knappen  intryckt tills displayen visar STEP2 (det andra tillagningssteget, det första är redan inställt). Ange önskat bakningsmetod, temperatur och varaktighet. Bekräfta inställningen med ett tryck på VREDET.

Om du vill kan du även ändra inställningarna för STEP1 eller STEP2 innan du startar dem.

Tryck på  och välj STEP1. Nu kan du ändra inställningarna. Gör sedan samma sak för STEP2.

Du kan radera stegläget genom att hålla  intryckt ett tag.

Tryck på knappen  för att starta tillagningen. Till att börja med startar ugnen med inställningarna under STEP1. När steg 1 är avslarat aktiveras inställningarna under STEP2.

TILLFÖRA ÅNGA UNDER BAKNING

Ångtillförsel ger bättre bryning och knaprigare ytor.

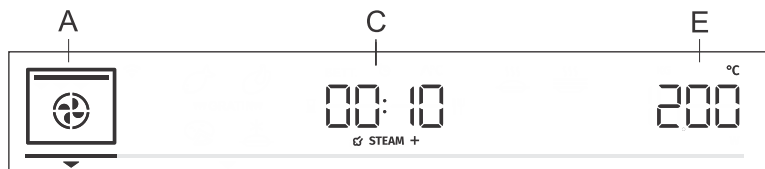
Vatten från tanken droppar på ett kontrollerat sätt ned i en bricka bredvid de övre värmeelementen. På så sätt genereras precis rätt mängd ånga, vilket leder till bättre bryning och knaprigare ytor, samtidigt som skorpan eller kärnan förblir spänstig och fluffig. Vi rekommenderar att du tillför ånga när du bakar bröd, färska frallor, småfranska, bakverk samt mindre bitar av fågel och grönsaker.

Ångtillförsel under bakningsprocessen är tillgänglig med konventionellt baksystem med fläkt, stor grill med fläkt och luftfritering. Förutom det valda baksystemet visas även symbolen  STEAM + på displayen.



INFORMATION!

Symbolen för ångtillförsel  STEAM + visas på displayen om du har valt en temperatur som är högre än 150 °C.



 STEAM +

Aktivera ångtillförseln

För att aktivera ångtillförseln under bakningsprocessen vrids du vredet till meny C (se bilden) och bekräftar ditt val. Vrid vredet till symbolen  STEAM + . Bekräfta valet. Vrid vredet igen, välj symbolen för full styrka  STEAM + och bekräfta. Funktionen är nu aktiverad. (Om du inte väljer symbolen för full styrka aktiveras inte funktionen).

Starta bakningsprocessen genom att trycka på knappen  .

Fill visas på displayen. Fyll vattentanken (se kapitlet "Fylla på vattentanken" nedan) och tryck sedan på VREDET för att bekräfta.



INFORMATION!

När ugnen når en temperatur på över 150 °C och 10 minuter har gått visas symbolen  STEAM + på displayen och ånginsprutningen startar.



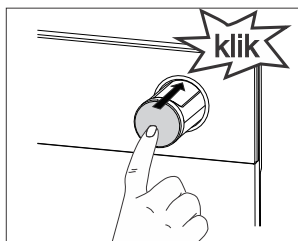
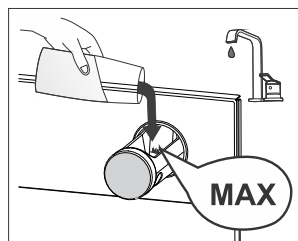
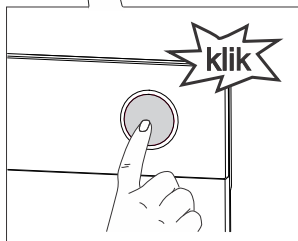
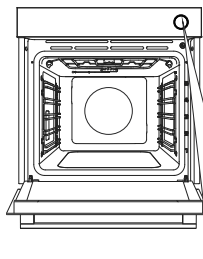
INFORMATION!

Funktionen kan också stängas av medan den pågår. Roter VREDET till inställning  STEAM + och tryck på VREDET för att bekräfta. Välj den nedtonade symbolen och bekräfta genom att trycka på VREDET.

Påfyllning av vattenbehållaren

med vattenbehållaren möjliggörs självständig vattentillförsel till ångugnen. Behållaren rymmer cirka 1,3 dl.

Fyll alltid tanken med rent kranvatten eller flaskvatten utan några tillsatser. Vattnet som hålls i vattenbehållaren bör vara rumstempererat, d.v.s. cirka +20 °C (+/- 10 °C).



1 Ta ut vattenbehållaren ur höljet med ett tryck på vredet. När du trycker på vredet hoppar behållaren ut.

2 Häll i vatten upp till märket **MAX** på vattenbehållaren.

3 Tryck tillbaka vattenbehållaren i höljet så långt det går (den fastnar med ett klick när den är på plats).

Efter användning kommer kvarvarande vatten att tappas ut på ugnens ångbricka, som sitter under ugnens inntak, fäst mot värmelementet och (det infraröda) grillelementet. (För rengöring, se kapitlet Borttagning och rengöring av ångbrickan.)



INFORMATION!

Det går inte att ta bort vattenbehållaren ur apparaten.



VARNING!

Om du inte håller i vatten högre än märket **MAX** på vattenbehållaren kan överflödet rinna ut genom en skåra mellan vattentankens lock och vattentanken, och droppa ned på botten.

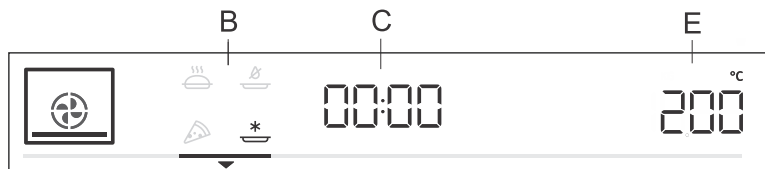
Använd inte destillerat vatten, kranvatten med hög klorhalt eller liknande vätskor. Använd endast färskt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

AUTOMATISKT LÄGE (auto bake)

I detta läge kan du välja mellan speciella bakningsmetoder eller automatiska program (förinställda program för särskilda typer av livsmedel).

Speciella tillagningsmetoder

Tryck på knappen  och ställ in följande:



B speciella tillagningsmetoder

C programtid (se kapitlet Timerfunktioner)

E temperatur

Vrid på VREDET och välj önskade inställningar. De förinställda värdena visas: Du kan ändra temperaturen och programtiden.

Symbol	Användning
	TILLAGNING AV FRYST MAT¹⁾ Denna metod låter dig tillaga frysta livsmedel snabbare och utan att behöva förvärma ugnen. Optimalt för djupfryst färdigmat (bakverk, croissanter, lasagne, pommes frites, kyckling-nuggets), kött och grönsaker.
	Pizzasystem¹⁾ Denna metod är optimal för att laga pizza och bakverk med högre vattenhalt. Använd den för att tillagning på ett galler eller en plåt när du vill laga maten snabbare och önskar ett knaprigt resultat.
	LÅNGSAM TILLAGNING I UGN²⁾ För mild, långsam och jämn tillagning av kött, fisk och bakverk på ett galler eller en plåt. Med denna tillagningsmetod blir det mer vätska kvar i köttet så att det blir saftigare och mörare, medan bakverk får en jämnt brynt yta och ett jämnt tillagningsresultat. Denna tillagningsmetod används inom temperaturintervallet 140 °C till 220 °C.
	VARMLUFTSSTEKNING¹⁾ Denna tillagningsmetod ger knaprig yta utan tillsats av fett. Det är en hälsosam metod för stekning av snabbmat som ger färre kalorier i den färdiga maten. Passar för mindre bitar av kött, fisk, grönsaker, och frysta produkter som är klara att stekas (pommes frites, kyckling-nuggets).

¹⁾ Med dessa metoder kan man använda gratineringsfunktionen (se kapitlet Starta tillagningen).

²⁾ Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

Snabbförvärmning

Tillagningsmetoderna för vissa rätter i läget för automatisk bakning omfattar även snabbförvärmningsfunktionen. Symbolen lyser då med full styrka. När den valda temperaturen har uppnåtts avbryts förvärmningen, en ljudsignal hörs och displayen visar **door**. Öppna luckan och sätt in maten. Programmet fortsätter automatiskt tillagningen med de inställningar som gjorts.



INFORMATION!

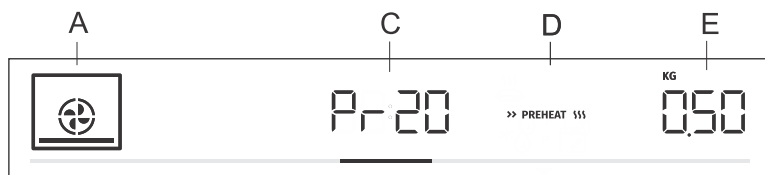
När snabbvärmningsfunktionen är aktiverad går det inte att använda funktionen för senarelagd start.

Automatiska program

I automatiskt läge (auto bake) kan du välja mellan många olika automatiska program (apparaten rekommenderar optimal tillagningsmetod, temperatur och tillagningstid beroende på vilken typ av mat som anges).

Tryck länge på knappen  för att visa de automatiska programmen på displayen (se tabellen). I de fall det är möjligt kan du även ange matens vikt.

Bekräfta inställningarna med ett tryck på VREDET. Vidrör knappen  för att starta tillagningen. De inställda värden kommer att visas på displayen.



A tillagningsmetod

C indikering av automatiskt program/programtid

D snabbvärmning

E vald mängd

Indikering	Programnamn	Utrustning	Nivå	Förvärmning	Rotation
Pr01	spritsade kakor	Grund bakplåt	3	ja	nej
Pr02	muffins	Grund bakplåt	3	ja	nej
Pr03	Sockerkaka	långpanna/fat på galler	2	ja	nej
Pr04	små jästa bakverk	Grund bakplåt	2	ja	nej
Pr05	smördeg	Grund bakplåt	2	ja	nej
Pr06	äppelpaj	långpanna/fat på galler	2	nej	nej
Pr07	Äppelstrudel	Grund bakplåt	2	nej	nej
Pr08	Chokladsufflé	långpanna/fat på galler	3	ja	nej
Pr09	jäsning av deg	Grund bakplåt	2	nej	nej
Pr10	bröd	Grund bakplåt	2	ja	nej
Pr11	Fläskstek	liten ugnsgaller på galler	2	nej	nej
Pr12	Grillat nötkött	liten ugnsgaller på galler	2	nej	nej
Pr13	Hel fågel	ugnsgaller med droppbricka	2	nej	efter 2/3 av tillagningstiden
Pr14	Fågel – mindre bitar	ugnsgaller med droppbricka	3	nej	efter 2/3 av tillagningstiden
Pr15	köttfärslimpa	långpanna/fat på galler	2	nej	nej
Pr16	Ugnsbakad biff av nötkött	ugnsgaller med droppbricka	4	nej	efter 2/3 av tillagningstiden

Tabellen fortsätter från föregående sida

Indikering	Programnamn	Utrustning	Nivå	Förvärmning	Rotation
Pr17	Kött – långsam tillagning	liten ugnform på galler	2	ja	nej
Pr18	Ugnsbakad/grillad fisk	ugnsgaller med droppbricka	4	nej	efter 2/3 av tillagningstiden
Pr19	bakade potatisklyftor	djup långpanna	3	nej	nej
Pr20	Grönsakssufflé	långpanna/fat på galler	2	nej	nej
Pr21	lasagne	långpanna/fat på galler	2	nej	nej
Pr22	pizza	Grund bakplåt	1	ja	nej

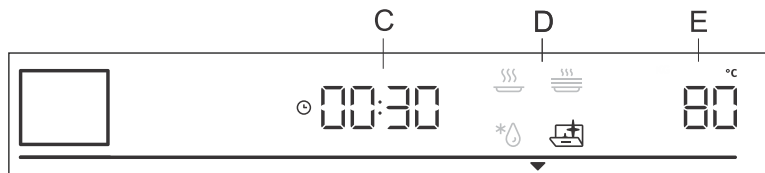


INFORMATION!

Gratineringsfunktion kan användas med vissa automatiska program (se kapitlet Starta tillagningsprocessen).

VAL AV EXTRAFUNKTIONER (extra bake)

Tryck på knappen  för att visa extrafunktioner med deras respektive förinställda värden på displayen.



C tillagningstid

D program

E inställd temperatur

Vrid på VREDET och välj önskat program. De förinställda värdena visas. För vissa program är det möjligt att ställa in önskad temperatur och tillagningstid.

INFORMATION!

Vrid på **VREDET** för att bläddra bland de olika programmen. Bekräfta varje inställning med ett tryck på **VREDET**.



Steam Clean

Detta program låter dig enkelt ta bort fläckar i ugnen (se kapitlet Rengöring och underhåll.)



Uptining

Använd denna funktion för att långsamt tina upp djupfryst mat (tårter, bakverk, bröd, bullar eller djupfryst frukt). Halvvägs genom uptiningstiden ska styckena vändas, eller röras om och separeras om de var sammanfrusna.



Återuppvärmning

Detta program används för att varmhålla mat som redan är färdiglagad. Du kan ställa in temperatur samt start- och sluttid för återuppvärmningen.



Uppvärmning av tallrikar

Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar m.m. innan du serverar maten i dem för att maten ska hålla sig varm längre. Du kan ställa in temperatur samt start- och sluttid för uppvärmningen.



Pyrolys

Denna funktion möjliggör automatisk rengöring av ugnens insida genom hög temperatur som bränner rester av fett och andra föroreningar så att de reduceras till aska.

Barnlåset

Aktivera barnspärren genom att i 5 sekunder hålla ljusknappen  intryckt. Displayen visar **Loc.** Barnspärren inaktiveras när du en gång till trycker länge på ljusknappen.

- Om barnspärren är aktiverad utan att någon timerfunktion är aktiv (endast aktuell tid visas) kommer ugnen inte att fungera.
- Om man aktiverar barnspärren efter att en timerfunktion har ställts in kommer ugnen att fungera normalt, med undantaget att det inte går att ändra inställningarna.
- När barnspärren är aktiverad kan matlagings- eller bakningssystem (-lägen) eller andra funktioner inte ändras. Tillagningen/bakningen/stekningen kan endast avbrytas eller stängas av.
- Barnlåset förblir aktivt efter att ugnen stängs av. Barnlåset måste först avaktiveras för att ett nytt system ska kunna väljas.

Starta tillagningsprocessen



Starta tillagningen med ett tryck på knappen .

Tills den inställda temperaturen har uppnåtts för första gången kommer aktuell och inställd temperatur att visas omväxlande på displayen. I början blinkar temperatursymbolen. När den önskade temperaturen är nådd, slocknar den.



INFORMATION!

Om ingen timerfunktion har ställts in kommer tillagningstiden att visas på displayen. En kort ljudsignal hörs när ugnen når upp till den inställda temperaturen.

*** GRATIN ***

Extra gratinering

Du kan endast aktivera denna funktion 10 minuter efter att tillagningsprocessen inletts (symbolen ***** GRATIN ***** visas på displayen). Tryck på vredet för att öppna inställningarna ***** GRATIN ***** och bekräfta inställningen. Vrid på vredet igen och välj symbolen för full styrka. Bekräfta valet. Funktionen är nu aktiverad. Tillagningstiden 10 minuter (10:00) visas på displayen.

Ändra längden genom att trycka två gånger på vredet och vrida på det för att justera tiden (max. 30 minuter). Bekräfta valet.

Funktionen används i sista steget av tillagningsprocessen när du tillsätter sås eller kryddor på maten, eller om du vill bryna skorpan lite extra. Under gratineringen bildas en gyllenbrun skorpa på maträtten, vilket skyddar maten från att bli uttorkad, samtidigt som den får ett trevligare utseende och bättre smak.



INFORMATION!

Funktionen kan också stängas av medan den pågår. Roter VREDET till inställningen ***** GRATIN *****. Välj det nedtonade tecknet och bekräfta med ett tryck på VREDET.

STEAM +

Tillföra ånga under bakningsprocessen



INFORMATION!

Den här funktionen är aktiv om du har valt ett system med ångtillförsel under bakningsprocessen. Om du inte har ställt in den här funktionen kan du ändå aktivera den under drift.

Tryck på vredet för att öppna inställningarna. Vrid på vredet och välj symbolen så att den visar full styrka och bekräfta (se kapitlet Välja inställningar, Professionellt läge, Tillföra ånga under bakningsprocessen).

Funktionen kan också stängas av medan den pågår. Roter VREDET till inställning och tryck på VREDET för att bekräfta. Välj den nedtonade symbolen och bekräfta genom att trycka på VREDET.

Avsluta tillagningen och stänga av ugnen

Starta tillagningen genom att vidröra knappen  . Displayen visar **End** och en ljudsignal hörs.



Tillföra ånga under bakningsprocessen STEAM +

Om du har tillfört ånga under bakningsprocessen  STEAM + **UnFil** visas symbolen **på displayen när ugnen har svalnat** och användaren tillfrågas om vattentanken ska tömmas eller inte. Vrid VREDET för att välja No eller YES.

Ta ut maten ur ugnen.

- Om du väljer YES töms vattentanken omedelbart.

Placera den djupa långpannan på femte gallernivån. Vrid VREDET och välj YES. Nu börjar vattentanken tömmas. När processen är klar tar du ut långpannan med vatten ur ugnen och torkar ugnen torr.

- Om du väljer No skjuts tömningen av vattentanken upp (se kapitlet Välj allmänna inställningar).

INFORMATION!

Om du inte väljer JA när **UnFil** visas på displayen visas det här kommandot igen på displayen nästa gång du använder ugnen.

INFORMATION!

Rengör ångbrickan och ångsystemet efter användning (se kapitlen "Rengöra ångbrickan" och "Rengöra ångsystemet").

INFORMATION!

Efter avslutad drift avbryts även alla timerinställningar förutom kökstimern. Klockslaget visas. Kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

När ugnen har använts kan det finnas kvar lite vatten i kondenskanalen (under luckan). Torka rent kanalen med en svamp eller en trasa.

Välja allmänna inställningar

Tryck länge på knappen . Displayen visar **SEtt** under några sekunder. Därefter visas menyn för allmänna inställningar.



INFORMATION!

Vrid på VREDET för att bläddra bland de olika inställningarna. Bekräfta varje inställning med ett tryck på VREDET eller med knappen .



Visning av tid

Vrid på VREDET för att ställa klockan. Displayen visar **CLoc**. Efter att du bekräftar kan du välja mellan 12- och 24-timmarsvisning. Bekräfta och ställ sedan in aktuell tid. Först ställer du in minutsiffran och bekräftar. Därefter ställer du in aktuell timme och bekräftar en gång till.



Ljudsignalens volym

Välj mellan tre volymnivåer för ljudsignaler. Vrid på VREDET så att du väljer inställningen **Vol**. Bekräfta valet och ställ in volym. Det finns fyra volymnivåer att välja mellan (noll staplar – AV, en, två eller tre staplar).



Ljusstyrka för display

Välj mellan tre nivåer av ljusstyrka för displayen. Vrid på VREDET så att du väljer inställningen **brht**. Bekräfta valet och välj lägre eller högre ljusstyrka. Det finns tre tillgängliga ljusstyrkor (en, två eller tre staplar).



Display – nattläge

Funktionen tonar automatiskt ned displayen (växla från hög till låg ljusnivå) under natten (kl. 20:00 till 06:00). Välj inställningen **nGht**. Vrid på VREDET för att växla mellan On och OFF.



Standby

Funktionen aktiverar eller inaktiverar tidvisningen. Välj inställningen **hidE**. Vrid VREDET för att slå på eller av.



Adaptiv funktion

Funktionen gör det möjligt att justera ugnstemperatur och tillagningstid. Vid leverans är funktionen inaktiverad, men det går att aktivera den. När funktionen är aktiv visas den senast använda tillagningstiden.

Inställningarna för den senaste tillagningssession som varat åtminstone 1 minut beaktas.

Displayen visar **AdPt**. För att inaktivera funktionen vrider du VREDET till läget OFF. Använd samma förfarande för att aktivera funktionen. Välj "On" på displayen.



Automatisk snabbvärmning

Med denna funktion kan man för de tillagningsmetoder där så är möjligt automatiskt lägga snabbvärmning av ugnen.

Vrid VREDET och välj inställningen **Auto**. Välj On eller OFF.



Sabbat

Sabbatsfunktionen gör det möjligt att varmhålla mat i ugnen utan att ugnen behöver startas eller stoppas

. Vrid på VREDET för att välja **SAbb**. Välj On eller OFF.

Ställ in varaktighet (mellan 24 och 72 timmar) och temperatur. Bekräfta varje inställning med ett tryck på VREDET.

Om du vill att ugnslampan ska lysa hela tiden tänder du den med ett tryck på symbolen .

Vidrör knappen  för att starta nedräkningen. Displayen visar **SAbb**.

Alla ljud och funktioner kommer att inaktiveras, förutom knappen  ..



INFORMATION!

I händelse av strömavbrott inaktiveras sabbatsläget och ugnen återgår till grundläget.



Fabriksinställningar

Med denna funktion kan du återställa apparaten till fabriksinställningarna.

Displayen visar **Fact**. Vrid på VREDET för att välja rES. Bekräfta genom att trycka på  tills animationen avslutas.



Vattenhårdhet

Vrid på VREDET för att välja mellan fem nivåer av vattenhårdhet.

Standardinställningen är nivå 5.

Whr 1 är den lägsta nivån av vattenhårdhet.

Whr 5 är den högsta nivån av vattenhårdhet.



Tömma vattentanken

Med den här funktionen kan du tömma vattentanken efter bakningsprocessen om du har tillfört ånga under bakningen. **UnFil** visas på displayen. Vrid VREDET för att välja och bekräfta No för att avsluta inställningen.

För att tömma vattentanken tar du först ut maten ur ugnen. Ställ den djupa långpannan på femte gallernivån. Välj YES på displayen och bekräfta. Nu töms vattentanken. När processen är klar tar du ut långpannan med vatten ur ugnen och torkar ugnen torr.



Avkalkning

Antingen kan du själv aktivera avkalkningsfunktionen, eller så kan ugnen rekommendera avkalkning när ångfunktionen har använts ett visst antal gånger (displayenheten visar **dEcL**).

För att använda funktionen vrider du på VREDET och väljer YES. Välj OFF för att inaktivera.



WARNING!

Vid strömavbrott eller om apparaten har varit helt avstängd sparas inställningarna för extrafunktionerna endast i några få minuter. Sedan återställs alla inställningar, förutom ljudsignalens volym och nedtoningen av displayen till standardvärdena.

Allmänna råd och bakningstips

- Ta ut alla onödiga saker ur ugnen under bakning eller tillagning i ugn
- Använd utrustning som är tillverkad av värmebeständigt icke-reflekterande material (såsom de medföljande bakplåtarna, brickor och fat, emaljerade kokkärl, kokkärl av härdat glas). Ljusa material (t.ex. av rostfritt stål eller aluminium) reflekterar värme. Detta leder till att värmebehandling i sådana kärl blir mindre effektiv.
- Skjut alltid in bakplåtar och brickor hela vägen i styrskenorna. Vid bakning/tillagning på ugnsgallret bör bakformar/brickor placeras på gallrets mitt.
- För optimal tillagning av livsmedel rekommenderar vi att man följer rekommendationen i tillagningstabellen. Välj den lägre temperaturen av de angivna och den kortaste angivna tillagningstiden. När denna tid förflutit kontrollerar du resultatet och anpassar sedan vid behov inställningarna.
- Om det inte är absolut nödvändigt bör du inte öppna ugnsluckan med bakning pågå.
- Placera inte bakplåtar direkt på golvet i ugnen.
- Använd inte den djupa långpannan i den nedersta styrskenan när apparaten är i drift.
- Täck inte ugnens golv eller ugnsgallret med aluminiumfolie.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen cirka 10 minuter innan tillagningen är klar för att dra nytta av eftervärmen.
- Placera alltid bakformar på ugnsgallret.
- När du tillagar flera saker samtidigt i ugnen ska du placera den djupa långpannan i den "nedre våningen".
- När du lagar mat enligt recept från äldre kokböcker bör du använda över- och undervärme (som i vanliga ugnar) och ställa in en temperatur som är 10 °C lägre än vad som anges i receptet.
- Om du använder bakplåtspapper/smörpapper ska du kontrollera att det är värmebeständigt. Beskär alltid pappret till passande storlek. Bakplåtspapper gör så att ingen mat bränner fast på plåten och gör det lättare att ta bort maten från bakplåten.
- Vid tillagning av större köttbitar eller bakverk med högt vätskeinhåll uppstår mycket ånga inuti ugnen vilken kan kondensera på ugnsluckan. Detta är normalt och påverkar inte apparatens funktion. Efter tillagningen ska du torka av luckan och dess glasruta.
- Om du tillagar något direkt på ugnsgallret ska du placera långpannan en nivå under som en droppbricka.

Snabbvärmning av ugnen: Förvärm ugnen endast om det behövs enligt recepten i tabellerna i denna bruksanvisning. Om du använder snabbvärmning av ugnen ska du inte sätta in maten i ugnen förrän ugnen är helt uppvärmd. Temperaturen påverkar slutresultatet kraftigt. Snabbvärmning av ugnen rekommenderas för känsliga köttbitar (filé), samt för jästdagar och sockerkaksliknande kakor med kort tillagningstid. Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Om möjligt rekommenderar vi därför att man tillagar flera maträtter efter varandra eller samtidigt.

SlowBake: Tillagningsmetod för långsam och kontrollerad matlagning vid låg temperatur. Köttsaften fördelas jämnt, och köttet förblir saftigt och mörkt. Den långsamma tillagningsmetoden SlowBake passar bra för ömtåliga köttbitar utan ben. Innan ugnsbakningen ska du noga bryna alla sidor av köttet i stekpanna.

Matlagningstabell

OBS! Rätter som kräver en fullt förvärmad ugn anges med en asterisk * i tabellen. Rätter där det räcker med en fem minuter lång föruppvärmningscykel anges med två asterisker **. Använd i så fall inte snabbförvärmningsläget.

Maträtt			°C	min
BRÖD OCH BAKVERK				
Bakverk/mjuka kakor i formar				
Sockerkaka	3		200-220	60-70
fylld paj	2		180	60-70
marmorerad kaka	2		170-180	50-60
tårta med jäst deg, Gugelhupf (kranskaka, pundkaka)	2		170-180	45-55
öppen paj, smulpaj	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
bakverk på bakplåtar				
strudel	2		180-190	60-70
frusen strudel	2		200-210	34-45
rulltårta	3		170-180*	13-18
Buchten	2		180-190	30-40
kex och kakor				
muffins	3		160 *	25-35
muffins i två nivåer	2, 4		155-165 *	30-40
små jästa bakverk	2		180 *	17-22
små jästa bakverk i två nivåer	2, 4		160 *	18-25
smördeg	3		200-220	30-45
smördeg i två nivåer	2, 4		170 *	25-30
kakor/kex				
spritsade kakor	3		150 *	30-40
spritsade kakor i två nivåer	2, 4		150 *	30-40
spritsade kakor i tre nivåer	1, 3, 5		145 *	40-50
kakor/kex	3		160-180	40-50
kex i två nivåer	2, 4		150-160 *	20-25
maräng	3		80-100 *	120-150

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt				
maräng i två nivåer	2, 4		80-100 *	120-150
makroner	3		130-140 *	15-20
makroner i två nivåer	2, 4		130-140 *	15-20
bröd				
jäsning av deg	2		40-45	30-45
bröd på plåt	2	 ☑ STEAM +	190-200	40-55
bröd på plåt i två nivåer	2, 4		190-200 *	40-55
formbröd	3		190-200	30-45
formbröd i två nivåer	2, 4		200-210	30-45
tunnbröd (focaccia)	2		270	15-25
småfranska (frukostbröd)	3		180-200	20-30
småfranska (frukostbröd) i två nivåer	2, 4		200-210 *	15-20
rostat bröd	5		240	4-6
enkla smörgåsar	5		240	3-5
pizza och andra rätter				
pizza	1		300 *	4-10
pizza i två konsolnivåer	2, 4		210-220 *	25-30
djupfryst pizza	2		200-220	10-20
djupfryst pizza i två nivåer	2, 4		200-220	10-25
matpaj, quiche	2		190-200	50-60
burek/börek	2		180-190	40-50
KÖTT				
nöt- och kalvkött				
nöstek (innanlår), 1,5 kg	2		160-170	130-160
kokt nötkött, 1,5 kg	2		200-210	90-120
ytterfilé, fast och rosa, 1 kg	2		170-190 *	40-60
nöstek, långsamt tillagad	2		120-140 *	250-300
nötkött, genomstekt, 4 cm tjocka	4		220-230	25-30
hamburgare, 3 cm tjocka	4		220-230	25-35

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt				
kalvstek, 1,5 kg	2		160-170	120-150
fläskkött				
skinkstek, 1,5 kg	3		200-220	100-200
fläskkött, bogstek, 1,5 kg	3		180-190	90-120
fläskkarré, 400 g	2		80-100 *	80-100
fläskstek, långsamt tillagad	2		100-120 *	200-230
revbensspjäll, långsamt tillagade	2		120-140 *	210-240
fläskkotletter, 3 cm tjocka	4		220-230	20-25
fågel				
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	2	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
fylld fågel, 1,5 kg	2		170-180	70-90
fågelbröst	2		170-180	45-60
kycklinglår	3	 ☑ STEAM +	210-220	25-40
kycklingvingar	4		210-220	25-40
fågel, bröst, långsamt tillagade	3		100-120 *	60-90
köttretter				
köttfärslimpa, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkorvar, bratwurst	4		230 **	8-15
FISK OCH SKALDJUR				
hel fisk, 350 g	4	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
fiskfilé, 1 cm tjock	4		220-230	8-12
kotlettskuren fisk, 2 cm tjock	4		220-230	10-15
pilgrimsusslor	4		230 *	5-10
räkor	4		230 *	3-10
GRÖNSAKER				
bakade potatisklyftor	3	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40
bakade potatishalvor	3	 ☑ STEAM +	200-210 *	40-50

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			°C	min
fylld bakad potatis	3		190-200	30-40
pommes frites, hemlagad	4		210-220 *	20-30
blandade grönsaker i klyftor	3	 ☑ STEAM +	190-200	30-40
fyllda grönsaker	3		190-200	30-40
FRYST FÄRDIGLAGAD MAT				
pommes frites	3		210-220	20-25
pommes frites i två nivåer	2, 4		190-210	30-40
kycklingmedaljonger	4		210-220 *	12-17
fiskpinnar	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
tärnade grönsaker	2		190-200	20-30
croissanter	3		170-180	18-23
BAKAD PUDDINGAR, SUFFLÉER OCH GRATINERADE RÄTTER				
potatismoussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
söt pudding, bakad	2		160-180	40-60
söt sufflé	2		160-180 *	35-45
gratinerade rätter	3		170-190	30-45
tortillas/enchiladas med fyllning	2		180-200	20-35
grillad ost	4		240 **	6-9
ÖVRIGT				
konservering	2		180	30
sterilisering	3		125	30
tillagning i vattenbad (dubbelbottnad kastrull)	2		150-170 *	/
återuppvärmning	3		60-95	/
uppvärmning av tallrikar	2		75	15

Stektermometer (BAKESENSOR)

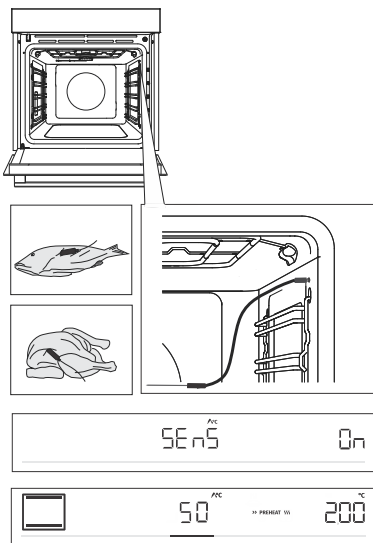
(beroende på modell)

Temperatursonden gör det möjligt att noggrant övervaka temperaturen inne i matens kärna tillagningen.



VARNING!

Temperatursonden ska inte befinna sig direkt intill värmeelementen.



1 Stick in sondens metalliska ände i matens tjockaste del.

2 Koppla in sondens kontakt i uttaget i främre delen av ugnens övre högra hörn (se figur). **SEnS** visas på displayen. Aktivera funktionen genom att vrida VREDET till läge On. Gör på samma sätt när du vill inaktivera funktionen. Välj OFF på displayen.

OBS! För att öppna **SEnS** menyn, stoppar du den aktuella matlagningsprocessen och ansluter sonden till uttaget. När du sätter in sonden i uttaget tas ugnens tidigare valda eller förinställda funktioner bort.

3 Välj önskad tillagningsmetod och tillagningstemperatur (i temperaturer till högst 230 °C). En symbol för drift med sond och måltemperaturen visas på displayen. Om du vill ändra temperaturen vrids du på VREDET. Ställ in önskad måltemperatur för matens kärna (i temperaturområdet 30 till 99 °C).

Obs: När du lagar mat med sonden går det inte att ställa in tillagningstiden.

4 Bekräfta inställningen med ett tryck på $\triangleright$ □.

5 När måltemperaturen för matens kärna är uppnådd stängs ugnen av och displayen visar **End**. En ljudsignal ljuder, som du stänger av genom att trycka på valfri knapp. Efter en minut stängs ljudsignalen av automatiskt.



INFORMATION!

Under tillagningsprocessen visar displayen omväxlande måltemperaturen och aktuell temperatur i matens kärna. Under pågående tillagning kan du justera ugnstemperaturen eller måltemperaturen för matens kärna under pågående tillagning.

Korrekt användning av sonden för olika typer av livsmedel:

- Fågel: stick in sonden där bröstet är som tjockast.
- Rött kött: stick in sonden i en mager del som saknar insprängt fett.
- Mindre bitar med ben: stick in sonden i området intill benet.
- Fisk: stick in sonden bakom huvudet, riktad mot ryggraden.



WARNING!

Efter användning tar du försiktigt ut sonden ur livsmedlet, kopplar bort den ur ugnens uttag och rengör den.

Om SEnS visas på displayen när temperatursonden inte är ansluten, rengör du uttaget. Försök ansluta och ta bort temperatursonden flera gånger i rad.



INFORMATION!

När du inte använder sonden ska du ta ut den ur ugnen.

Rekommenderade nivåer av genomstekthet för olika typer av kött

Typ av livsmedel	blodigt (rått)	medium-rare	medium	medium-well	genomstekt
NÖTKÖTT					
stek av nötkött	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
ytterfilé av nöt	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbiff/rumpstek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgare	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALV					
kalvytterfilé	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rumpstek av kalv	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
FLÄSK					
stek, karré	/	/	/	65-70	75-85
fläskfilé	/	/	/	60-69	/
köttfärslimpa	/	/	/	/	80-85
LAMM					
lammkött	/	60-65	66-71	72-76	77-80
FÅR					
fårkött	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GETKÖTT					
getkött	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KYCKLING					
hel fågel	/	/	/	/	82-90
fågelbröst	/	/	/	/	62-65
FISK OCH SKALDJUR					
forell	/	/	/	62-65	/
tonfisk	/	/	/	55-60	/
lax	/	/	/	52-55	/

Rengöring och underhåll



VARNING!

Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat för att rengöra den.

Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

För enklare rengöring är ugnens insida, långpanna och bakplåt belagda med en speciell emalj som ger en slät och motståndskraftig yta.

Rengör apparaten regelbundet med varmt vatten och handdiskmedel för att avlägsna större föroreningar och kalkavlagringar. Använd en ren mjuk trasa eller Wettex-duk.

Apparatens utsida: använd varm såplösning och en mjuk trasa för att avlägsna orenheter och torka sedan ytor på torra.

Apparatens insida: för smuts och sot som sitter hårt använder du konventionella ugnrensmedel. Efter användning av sådana medel ska du noga torka med våt trasa för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.

Tillbehör och styrskenor: rengör med varm såplösning och fuktig trasa. För smuts och sot som sitter hårt rekommenderar vi blötläggning och därefter rengöring med diskborste.

Om det inte blir tillräckligt rent upprepar du rengöringen.



INFORMATION!

Använd aldrig aggressiva eller repande rengöringsmedel eller verktyg (t.ex. slipande svampar eller rengöringsmedel, medel för borttagning av fläckar och rost eller skrapor för keramikhållar).

Ugnens utrustning kan maskindiskas.

Matrester (fett, socker och protein) kan antändas när apparaten används. Avlägsna därför alltid större smutsbitar från ugnens insida och inredning innan du använder ugnen igen.

Automatisk ugnrensning – pyrolys

Funktionen använder höga temperaturer för att rengöra produktens insida samt en del av den medföljande utrustningen. Under rengöring förbränns fettrester och andra föroreningar.

Tre nivåer av pyrolys (rengöringens intensitet) att välja på, som tar olika lång tid:

Nivå	Rengöringens intensitet	Rengöringens syfte	Programtid
1	Snabbrengöring	Vid lättare nedsmutsning	2 timmar
2	Medelintensiv rengöring	Vid märkbar mer omfattande nedsmutsning	2,5 timmar
3	Intensiv rengöring	För hårt sittande och långvarig (äldre) nedsmutsning	3 timmar

Obs! Ju hårdare smutsen sitter, desto högre nivå bör man välja.

Förberedelser inför pyrolytisk rengöring

Baserat på en genomsnittlig ugsanvändningsgrad rekommenderar vi pyrolytisk rengöring en gång i månaden.

- Ta bort all utrustning från ugnen, inklusive styrskenorna. Rengöring av utrustningen (djup långpanna för allmän användning eller grund bakplåt) med pyrolys är endast möjlig om ugnen är utrustad med ytterligare extra trådskenor (se kapitlet "Rengöring av den medföljande utrustningen med pyrolys").
- Ta bort all synlig smuts och matrester ur ugnen.
- Påbörja bara pyrolytisk rengöring när produkten är kall.
- Om ugnen är utrustad med extra trådskenor sätter du in utrustningen på skenorna på andra eller tredje nivån – aldrig på första nivån.



1. Tryck på knappen för att visa extrafunktioner på displayen. Vrid på VREDET tills symbolerna och **P** visas och bekräfta ditt val. Tre rengöringsintensitetsnivåer visas på displayen. Vrid på VREDET för att välja rengöringsintensitetsnivå. Ju hårdare smutsen sitter, desto högre nivå bör du välja. Nivån Medium är förvald som standard.

Bekräfta ditt val genom att trycka på VREDET. Tryck på knappen. Tiden börjar räkna ned.



2. Efter en viss tid låses ugnsluckan automatiskt för din säkerhet. På displayen visas då **Loc** så länge som låset är aktiverat.



3. När programmet har gått klart visas **End** på displayen och en ljudsignal aktiveras.

- När den pyrolytiska rengöringsprocessen är avslutad och ugnen har svalnat låses ugnsluckan upp automatiskt.
- När ugnen har svalnat helt torkar du ur dess insida med varm tvållösning och mjuk trasa för att avlägsna alla rester (t.ex. aska).



VARNING!

Under pyrolys kan obehaglig lukt och rök, liksom irriterande ångor och gaser, avges. Se därför till att rummet är väl ventilerat under proceduren och uppehåll dig inte i rummet under längre perioder. Låt inte barn eller husdjur komma nära ugnen.

Under pyrolysisprocessen kan mat- och fettrester fatta eld. Avlägsna därför alla föroreningar från ugnens insida innan processen startas.

Apparaten blir mycket varm på utsidan när den pyrolytiska rengöringsprocessen pågår. Vidrör inte ugnsluckan och häng aldrig några brännbara föremål, såsom trasor eller handdukar, på dörrhandtaget.

Försök inte öppna dörren när den är låst (under pågående pyrolytisk rengöring och medan apparaten svalnar av efter processen)! Rengöringsprocessen kan avbrytas och det finns risk för brännskador!

Mindre djur kan vara särskilt känsliga för eventuell rök. Vi rekommenderar att du inte låter dem komma in i rummet medan den pyrolytiska rengöringsprocessen pågår och att du ventilerar rummet noggrant när rengöringsprocessen är avslutad.

Pyrolytisk rengöring av ingående tillbehör

- De medföljande tillbehören (djup långpanna för allmän användning, grund bakplåt) får endast rengöras med pyrolys om ugnen är utrustad med extra trådställ.
- Skjut in tillbehören i den andra eller tredje styrskenan – använd aldrig den nedersta nivån.
- Efter utförd pyrolytisk rengöring väntar du tills utrustningen svalnat och rengör den med trasa och varm tvålösning.



VARNING!

Om ugnen är utrustad med utdragbara konsoler får utrustningen inte rengöras med pyrolys.



INFORMATION!

För bästa rengöringsresultat rekommenderar vi att själva ugnen och dess tillbehör och utrustning rengörs separat. Om du använder den pyrolytiska rengöringsprocessen för att rengöra utrustningen kanske själva ugnen inte är helt rengjord i slutet av rengöringscykeln.

Om du inte är nöjd med resultatet av rengöringen rekommenderar vi att du upprepar processen.

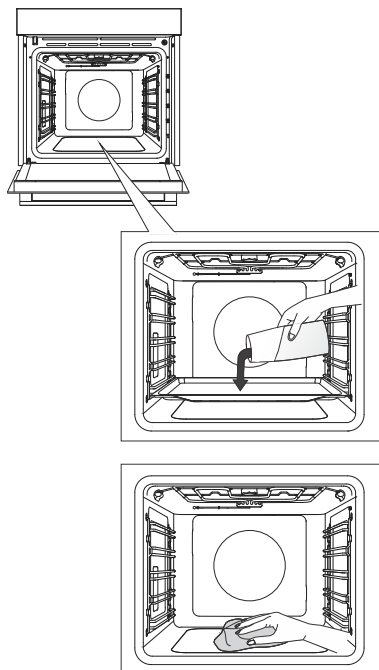
Som ett resultat av den automatiska pyrolytiska rengöringen kan ugnsutrymmet och ugnstillbehören missfärgas och förlora sin glans. Detta påverkar inte ugnens och tillbehörens funktion.

Rengöring av ugnen med funktionen Aqua clean (våtrengöring)

Detta program underlättar borttagning av fläckar på ugnens insida.

Funktionen ger bäst resultat om den används regelbundet efter varje användning.

Innan du kör rengöringsprogrammet ska du städa bort alla stora synliga bitar av smuts och matrester ur ugnen.



1 Sätt in den grunda plåten i den första styrskenan och häll 0,4 liter varmt vatten i den.

2 Tryck på knappen  för att visa extrafunktionerna på displayen. Vrid på VREDET till symbolen . De förinställda värdena visas på displayen.

3 Programmet körs i 30 minuter. När programmet är avslutat visas **End** på displayen.

4 När programmet är klart tar du försiktigt ut plåten med hjälp av ugnsvantar (det kan fortfarande finnas vatten kvar på plåten). Torka bort fläckarna med fuktig trasa och såpa. Torka apparaten noggrant med våt trasa för att ta bort alla rester av rengöringsmedlet.



INFORMATION!

Upprepa förfarandet en gång till om rengöringen inte lyckas (i händelse av särskilt hårt sittande smuts).



WARNING!

Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

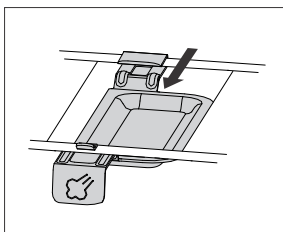
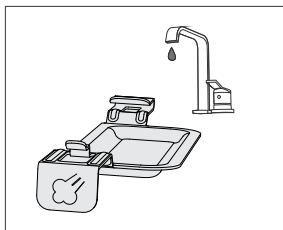
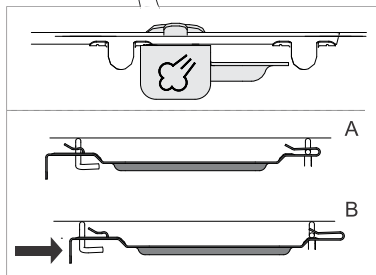
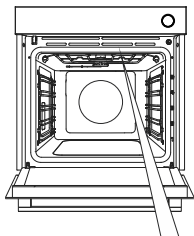
Rengöring av ångbrickan



VARNING!

Efter användning kan ångbrickan vara varm, och det kan fortfarande finnas lite vatten på den. Vänta tills ugnen svalnat helt för att undvika brännskador.

Ta ut brickan och rengör den för hand med diskmedel eller i diskmaskin. Om det finns kalkavlagringar på brickan bör den blötläggas i kalkborttagningsmedel (använd medlet enligt tillverkarens instruktioner) eller i ättiksprit. När brickan är rengjord ska den sköljas av noggrant innan den sätts tillbaka.



1 Ångbrickan sitter på höger sida mellan de övre värmeelementen.

2 Tryck ångbrickans spak en aning inåt (cirka 2 cm) för att lossa brickan.

3 Rengör ångbrickan vatten och diskmedel.

4 Innan ugnen används igen ska du sätta tillbaka ångbrickan. Fäst brickan mot de böjda detaljerna eller metalltrådarna på värmeelementen och dra den mot dig själv tills den fastnar i sitt läge med ett klick (du känner ett något större motstånd).

Obs: Om brickan inte sätts på plats kommer det att droppa vatten på maten när du bakar med ångtillförsel.



INFORMATION!

På grund av läget intill värmeelementen kan ångbrickan missfärgas. Detta påverkar inte dess funktion eller användbarhet.

Rengöring av ångsystemet

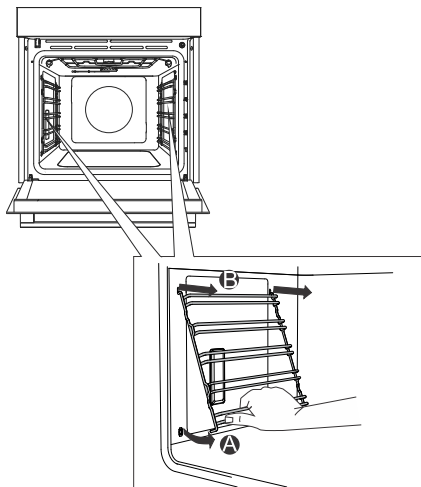
Rengöringsfrekvensen beror på hur ofta funktionen för ångtillförsel används och på hårdheten hos vattnet som används.

1. Placera den djupa långpannan i den översta styrskenan (nummer 5) så att vattnet kan droppa ned i den.
2. Välj avkalkning (**dEcL**) på menyn för extrafunktioner. Bekräfta valet genom att trycka på vredet. Vrid sedan på vredet tills **Yes** visas på displayen. Bekräfta valet igen genom en lång tryckning på vredet. Avkalkningsprocessen startas och går inte att stoppa eller avbryta.
3. **Fill** visas på displayen. Tillsätt kalkborttagningsmedel i vattentanken. Bekräfta inställningen genom att trycka länge på vredet.
4. Avkalkning pågår.
5. När processen är avslutad visas symbolen **Fill** på displayen igen. Håll i färskt vatten i vattentanken och bekräfta inställningen genom en lång tryckning på vredet.
6. Efter sköljningen visas åter **End** på displayen.
7. Ta ut den vattenfyllda plåten ur ugnen och torka ugnen torr om det behövs.

INFORMATION!

Om du inte vill rengöra ångsystemet just när ugnen föreslår detta avbrytas genom att välja AV. Avkalkningsprogrammet kan avbrytas upp till tre gånger. Därefter blockerar ugnen funktionen för ångtillförsel.

Borttagning av styrskenor och fast monterade (utdragbara) konsoler



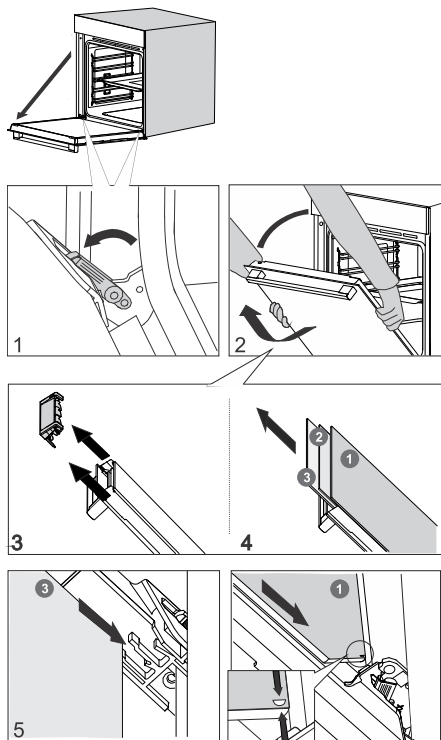
A Håll skenorna i den understa delen och dra dem mot mitten av ugnsutrymmet.

B Ta bort dem från öppningarna upptill.

INFORMATION!

Var försiktig när du tar bort styrskenorna så att emaljbeläggningen inte skadas.

Demontering av ugnsluckan och glasrutorna



1 Öppna först luckan helt (så långt det går).

2 Ugnsluckan är fäst mot gångjärnen med specialstöd med säkerhetsspakar. Roter säkerhetsspakarna mot luckan med 90°. Stäng långsamt luckan till 45° vinkel (i förhållande till den helt stängt läge). Sedan kan du lyfta luckan och dra loss den.

Det går att rengöra insidan av **ugnsluckans glasruta**. Men först måste man ta loss den från ugnsluckan. Följ först anvisningarna under punkt 2, men utan att ta loss luckan.

3 Avlägsna luftkanalen. Ta tag i kanalen med båda händerna på höger och vänster sida av luckan och lossa den genom att försiktigt dra den mot dig.

4 Ta tag i överdelen av luckans glas och ta loss den. Gör på samma sätt för den andra och (beroende på modell) den tredje rutan.

5 Sätt tillbaka luckans glasrutor i omvänd ordning.



INFORMATION!

Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårona på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.



WARNING!

Ugnsluckan gångjärn kan stängas med avsevärd kraft. Vrid därför alltid på båda säkerhetsspakarna mot stödet när du ska montera eller ta bort ugnsluckan.

Mjuk stängning och öppning av luckan

(beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningshastighet med början vid 75 graders vinkel. Detta möjliggör enkel, tyst och mjuk stängning av luckan. Ett lätt tryck på luckan (fram till 15 grader från stängt läge) är tillräcklig för att luckan automatiskt ska stängas mjukt.



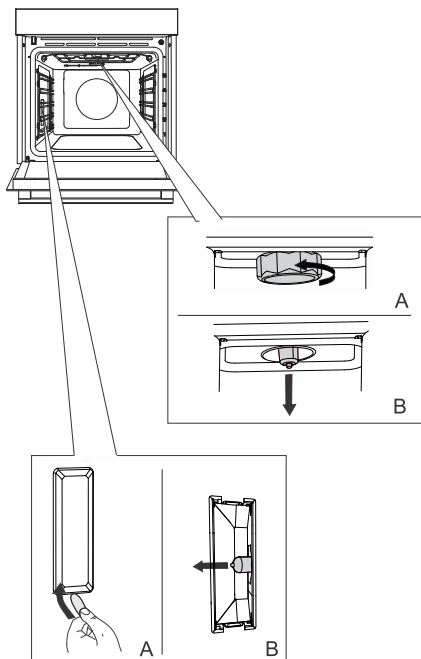
WARNING!

Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

Byte av glödlampa

Lampan är en förbrukningsartikel och omfattas därför inte av garantin. Innan du byter ut glödlampan måste du först ta ut alla övriga tillbehör ur ugnen.

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W



1 Skruva loss och ta bort kåpan (motsols). Ta bort halogenlampan.

2 Använd ett platt plastverktyg för att avlägsna locket. Ta ut halogenlampan.



INFORMATION!

Var försiktig så att du inte skadar ytans emaljbeläggning.
Använd skydd för att inte få brännskador.



WARNING!

Byt bara ut glödlampan när apparaten är bortkopplad från elnätet.

Felsökningstabell

Särskilda varningar och felrapporter

Under garantitiden får endast ett servicecenter som har auktoriserats av tillverkaren utföra reparationer.

Innan du utför en reparation bör du försäkra dig om att produkten har kopplats från eluttaget antingen genom att ta ut säkringen eller dra ut stickkontakten från vägguttaget.

Alla typer av obehöriga reparationer av apparaten kan leda till elektriska stötar och risk för kortslutning. Därför ska du inte försöka reparera apparaten, utan låta en fackman eller servicetekniker göra det jobbet.

I händelse av smärre problem med apparatens drift kan du kolla i denna bruksanvisning för att se om du själv kan avhjälpa problemet.

Om apparaten fungerar felaktigt eller inte alls och det beror på felaktig användning eller felaktigt handhavande kommer serviceteknikerns besök att debiteras, även under garantiperioden.

Spara bruksanvisningen för framtida referens och överlämna den till eventuella efterföljande ägare eller användare av apparaten.

Här följer några råd om hur du kan åtgärda vanliga problem.

Problem/fel	Orsak
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Hur man byter ut ugnslampan beskrivs i kapitlet Byte av glödlampa.
Kontrollenheten reagerar inte, displayen har låst sig.	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Koppla därefter in apparat till elnätet igen och slå på den.
Felkoden ErrX visas. I händelse av en tvåsiffrig felkod visas ErrX.	Det finns ett fel i funktionen hos elektronikmodulen. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Om samma felkod fortfarande visas behöver du kontakta en servicetekniker.

Om problemet inte kan lösas med hjälp av ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig inkoppling eller felaktig användning av apparaten omfattas inte av produktgarantin. I sådana fall står användaren för reparationskostnaden.

Kassering



Vårt emballage är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt **avfallshantering** av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

Tillagningstest

EN60350-1: Använd endast utrustning som tillhandahålls av tillverkaren.

Skjut alltid in bakplåten ända till slutpositionen på trådskenan. Placera bakverk eller kakor som gräddas i former enligt bilden.

* Fövärm produkten tills den når den inställda temperaturen. Använd inte det snabba fövärmningsläget.

** Fövärm produkten i 10 minuter. Använd inte det snabba fövärmningsläget.

*** Vänd efter 2/3 av tillagningstiden.

BAKNING						
Maträtt	Utrustning	Placering av former		 °C	 min	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt		3	150	25-40	
kex/kakor – ett galler	Grund bakplåt		3	135 **	35-50	
cookies – två galler/nivåer	Grund bakplåt		2, 4	140 **	25-40	
cookies – tre galler/nivåer	Grund bakplåt		1, 4, 5	135	45-60	
muffins – ett galler	Grund bakplåt		3	160-170 **	20-30	
muffins – ett galler	Grund bakplåt		3	155 **	20-30	
muffins – två galler/nivåer	Grund bakplåt		1,5	140 **	30-45	
muffins – tre galler/nivåer	Grund bakplåt		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller		2	150	45-55	
Sockerkaka	rund metallform, diameter 26 cm/trådgaller		2	160	45-55	
sockerkaka – två galler/nivåer	2 st. runda metallformer, diameter 26 cm/trådgaller		2, 4	170 *	45-55	
äppelpaj	2 st. runda metallformer, diameter 20 cm/trådgaller		2	160 **	70-120	
äppelpaj	2 st. runda metallformer, diameter 20 cm/trådgaller		2	160	70-120	

SJUDNING						
Maträtt	Utrustning	Placering av formar		 °C	 min	
rostat bröd	trådgaller		5	max	4-7	
pljeskavica (pannbiff)	trådgaller + grunt bakplåt som droppbricka		5	230	25-40 ***	

Contents

Safety precautions	51
Safe and correct use of the oven during pyrolytic cleaning	52
Other important safety warnings	53
Appliance description	55
Rating plate – product information	55
Control unit	56
Appliance equipment	57
Control lights	57
Guides	57
Oven door switch	58
Cooling fan	58
Oven equipment and accessories	58
Before first use	60
Switching on for the first time	61
Testing water hardness	61
Choosing the settings	62
PROFESSIONAL MODE (pro bake)	62
AUTOMATIC MODE (auto bake)	69
CHOOSING EXTRA FUNCTIONS (extra bake)	72
Child lock	73
Starting the cooking process	74
End of cooking by touching	75
General settings	76
General tips and advice for baking	79
Cooking table	80
Meat probe	84
Recommended doneness levels for different types of meat	86
Cleaning and maintenance	87
Automatic oven cleaning – pyrolysis	88
Using the Aqua Clean program to clean the oven	90
Cleaning the evaporator tray	91
Cleaning the steam system	92
Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides	92
Removing and replacing the oven door and glass panes	93
Replacing the bulb	94
Troubleshooting table	95
Special warnings and fault reporting	95
Disposal	96
Cooking test	97

Safety precautions

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS – CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS AND SAVE THEM FOR FUTURE REFERENCE.

Appliance must be connected to fixed wiring which has incorporated means of disconnection. Fixed wiring must be made in accordance with the wiring rules.

Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard (only for appliances supplied with connection cord).

This appliance can be used by children aged 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way, and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

WARNING: The appliance and some of its accessible parts may become very 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.

The appliance is not intended to be controlled by external timers or separate remote control system.

Only use the temperature probe recommended for use in this oven.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance as this may result in an electric shock.

WARNING: Before replacing the light bulb, make sure the appliance has been disconnected from the mains power, in order to prevent the hazard of an electric shock.

Never pour water directly on the bottom of the oven cavity. Temperature differences could result in damage to the enamel coating.

Safe and correct use of the oven during pyrolytic cleaning

Before pyrolytic cleaning, the appliance must be suitably prepared (see chapter "Automatic oven cleaning - pyrolysis").

Before you start the cleaning process, remove any residue of spilt liquid and all moving parts from the oven cavity.

During the automatic cleaning process, the oven heats up to a very high temperature and it is very hot on the outside as well. Risk of burns! Keep children away from the oven.

Other important safety warnings

The appliance is intended for household use. Do not use it for any other purpose, such as room heating, drying of pets or other animals, paper, fabrics, herbs etc. As this may lead to injury or fire hazard.

Appliance must be connected to fixed wiring which has incorporated means of disconnection. Fixed wiring must be made in accordance with the wiring rules.

We recommend that (due to appliance weight) at least two persons carry and install the appliance.

Do not lift the appliance by holding it by the door handle.

Oven door hinges may be damaged when under excessive load. Do not stand or sit on the open oven door, and do not lean against it. Also, do not place any heavy objects onto the oven door.

If the power cords of other appliances placed near this appliance get entangled in the oven door, they can be damaged, which in turn can result in a short circuit. Therefore, make sure the power cords of other appliances are always at a safe distance.

Make sure the vents are never covered or obstructed in any other way.

Do not line the oven cavity with aluminium foil, and do not place any baking trays or other cookware on the oven bottom. This would obstruct and reduce air circulation in the oven, slow down the baking process, and destroy the enamel coating.

We recommend you avoid opening the oven door during baking, as this increases power consumption and increases condensate accumulation.

At the end of the baking process, and during baking, be careful when opening the oven door, as there is danger of scalding.

To prevent limescale accumulation, leave the oven door open after baking or using the oven, to allow the oven cavity to cool down to room temperature.

Clean the oven when it has completely cooled down.

Eventual mismatches in colour shades between different appliances or components within a single design line may occur due to various factors, such as different angles under which the appliances are observed, different coloured backgrounds, materials, and room illumination.

Do not use the appliance if it is damaged. Unplug the appliance from the power mains and call an authorized service centre.

The oven can be safely used with or without baking pan guides.

Do not store items in the oven, which could cause danger when the oven is switched on.

The deviation of the daily time display on the screen does not affect the functionality of the appliance and may be due to fluctuations in the frequency of the electrical network.

Before you activate automatic cleaning, carefully read and observe all instructions in the chapter Cleaning and Maintenance, which describes correct and safe use of this function

Do not place anything on the oven bottom during the automatic cleaning process.

Pyrolytic cleaning involves very high temperatures that may cause smoke and fumes to be released from food residues. We recommend that you ensure thorough ventilation of the kitchen during the pyrolytic cleaning process. Small animals, or pets, are highly sensitive to any fumes released during pyrolytic cleaning of ovens. We recommend removing them from the kitchen during pyrolytic cleaning and ventilating the kitchen thoroughly after the cleaning process.

Do not open the oven door during cleaning.

Make sure no foreign objects enter the opening for locking the door guide, as this could block automatic door locking during the oven cleaning process.

Do not touch any metal surfaces or parts of the appliance during the automatic cleaning process!

In case of a power outage during the automatic cleaning process, the program will be terminated after two minutes and the oven door will remain locked. The door will be unlocked, when the appliance senses that the temperature has dropped to below 150 °C in the centre of the oven cavity.

After the self-cleaning process, the oven cavity and the oven accessories can discolour and lose their sheen. This does not affect their functionality.



Attention – hot surface during pyrolytic cleaning

Before connecting the appliance to the power mains, leave it at room temperature for some time to allow all components to adapt to room temperature. If the oven was stored at a temperature close to freezing point or below it, this could be hazardous to some components, particularly the pump.

Do not operate the appliance in an environment colder than 5 °C. If the appliance is switched on in such conditions, the pump could be damaged.

Do not use distilled water, tap water with high chlorine content, or other similar liquids.

When baking with steam injection, always fully open the oven door when the baking process is completed. If you do not do so, the steam rising from the oven cavity could affect the operation of the control unit.

Only remove and replace the evaporating tray when the oven has completely cooled down.



WARNING!

Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

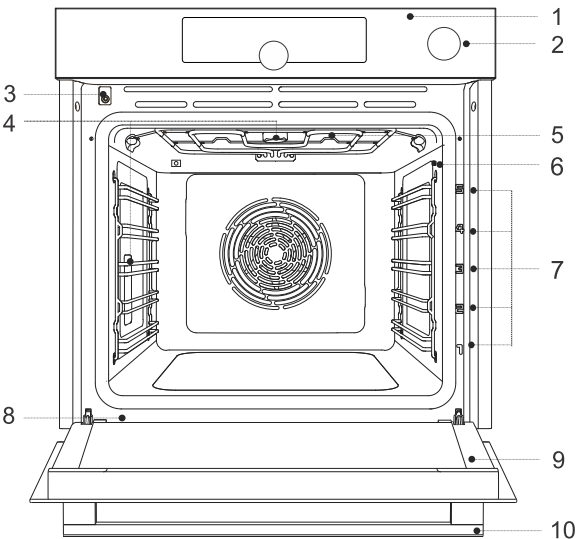
Appliance description



INFORMATION!

Appliance functions and equipment depend on the model.

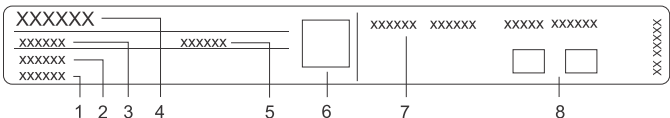
Basic equipment of your appliance includes wire guides, shallow baking tray, and a wire rack.



- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Control unit | 6. Temperature probe socket |
| 2. Water tank knob | 7. Guides – cooking levels |
| 3. Door switch | 8. Rating plate |
| 4. Lighting | 9. Oven door |
| 5. Evaporating tray | 10. Door handle |

Rating plate – product information

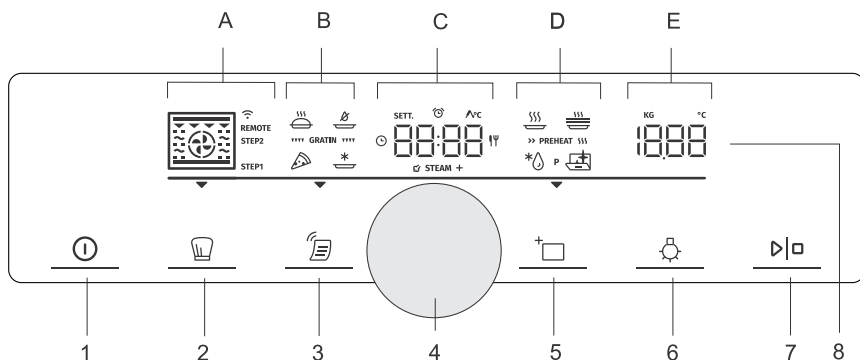
A rating plate with basic information about the appliance is attached to the edge of the oven.



- | | |
|------------------|-------------------------------------|
| 1. Serial number | 5. ID/code |
| 2. Model | 6. QR code (depending on the model) |
| 3. Type | 7. Technical information |
| 4. Brand | 8. Compliance labels/symbols |

Control unit

(depending on the model)



- on I off key
- (pro bake) professional mode key
- (auto bake) automatic mode key
- Settings selection and confirmation knob
 - rotate the knob to choose a setting
 - press the knob to confirm the setting
- (extra bake) key for extra functions and general appliance settings
- (light) key for switching the oven lighting on and off
- start I stop key for starting or pausing, and confirming settings
- Display unit:
 - baking systems, step mode (STEP)
 - special baking systems, automatic programs, gratins
 - clock, timer functions, temperature probe, baking time
 - special programs, preheating
 - temperature, weight



INFORMATION!

For better key response, touch the keys with a large area of your fingertip. Each time you press a key, this will be acknowledged by a short acoustic signal (if the function is available).

Appliance equipment

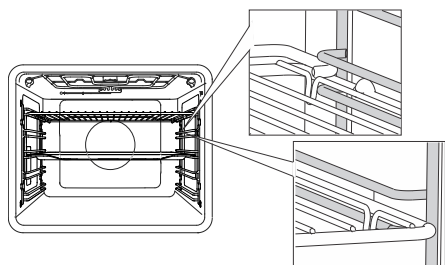
Control lights

Oven light: oven light is switched on when you open or close the oven door, when you switch on the oven, at the end of the baking process, and when you touch the oven light key on the control unit.

Guides

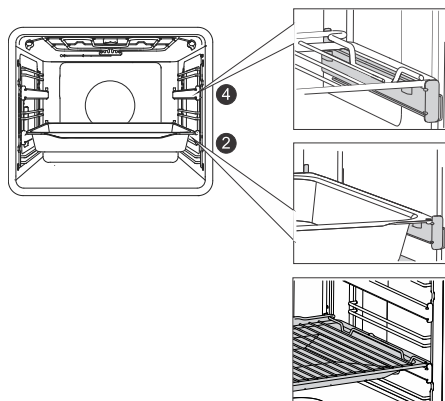
- The guides allow cooking or baking on 5 rack levels.
- The height levels of guides into which the racks can be inserted shall be counted from bottom up.
- Guide levels 4 and 5 are intended for grilling/broiling.
- When inserting equipment, it should be correctly rotated.

Wire guides



In case of wire guides, always insert the wire rack and the baking tray into the slot between the upper and lower part of each guide level.

Fixed pull-out guides (depending on the model)

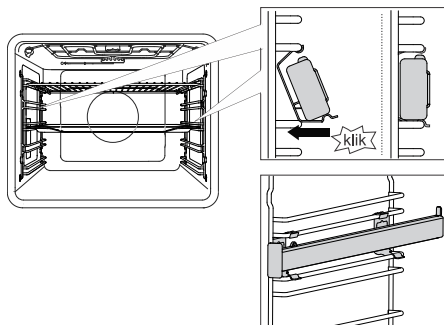


Pull-out guides may be fitted for the 2nd and 4th level.

In case of fixed pull-out guides, place the rack or baking tray onto the guide. You can place the wire rack directly onto a baking tray (shallow or deep all-purpose baking tray) and place both onto the same guide; in this case, the baking tray acts as a drip tray.

Click-on pull-out guides

(depending on the model)



The click-on pull-out guide can be inserted into any space between two wire guides.

Place the guide symmetrically onto the wire guides on the left and the right side of the oven cavity. First, hook the upper clip of the guide under the wire of the wire guide. Then, press the lower clip into the right position until you hear a **CLICK**.

NOTE: The guides can be attached to any height between two levels of wire guides.



INFORMATION!

The click-on pull-out guides cannot be mounted onto guides with fixed double-level partial extension. They can, however, be mounted on to single-level partially extendible guides, to levels 3-4 and 4-5.

Make sure the pull-out guide is correctly rotated and that it extends outwards, i.e. out from the oven.

Oven door switch

(depending on the model)

If the oven door is opened during oven operation, the switch turns off the heater and fan in the oven cavity. When the door is closed, the switch turns the appliance operation back on.



WARNING!

Using the oven with the door open and the door switch engaged (closed) is not allowed. The oven will signal an error, and it will have to be reset.

Cooling fan

The appliance is fitted with a cooling fan that cools the housing, the door, and the appliance control unit. After the oven is switched off, the cooling fan continues to operate for a short while in order to cool down the oven.

Oven equipment and accessories

(depending on the model)



WARNING!

Remove all equipment from the oven, including the rack guides. Cleaning the equipment (all-purpose deep or shallow baking trays) with pyrolysis is possible only if the oven is equipped with additional wire guides (see chapter "Cleaning the supplied equipment with pyrolysis").

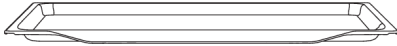


The **WIRE RACK** is used for grilling/broiling or as support for a pan, baking tray or baking dish with the food you are baking.



INFORMATION!

There is a safety latch on the wire rack. Therefore, the wire rack has to be lifted slightly at the front when pulling it out from the oven.

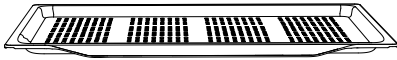


SHALLOW BAKING TRAY is used for flat and small pastry. It can also be used as a drip tray.



WARNING!

The shallow baking tray may deform as it heats up in the oven. Once it cools down, it returns to the initial shape. Such deformation does not affect its function.



The **SHALLOW PERFORATED BAKING TRAY** is used for cooking with systems that feature steam injection and for air frying. The perforation improves airflow around the food for a crispier crust. When cooking food with high liquid content (water, fat), place the shallow baking tray or all-purpose deep baking tray one rack lower to serve as drip tray.



The **ALL-AROUND DEEP BAKING TRAY** is used for roasting vegetables and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray.



INFORMATION!

Never insert the all-purpose (or universal) deep baking tray into the first guide during baking.



Meat probe (**BAKESENSOR**)



WARNING!

The appliance and some of the accessible parts tend to heat up during cooking.

Before first use

- Remove oven accessories and any packaging (cardboard, polystyrene foam) from the oven.
- Wipe the oven accessories and interior with a damp cloth. Do not use abrasive or aggressive cloths or cleaners.
- Heat an empty oven for approximately one hour with the top and bottom heater system at a temperature of 250 °C. The characteristic "new oven scent" will be released; therefore, ventilate the room thoroughly during this process.

Switching on for the first time

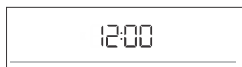
After connecting your appliance or after an extended power outage, 12:00 will flash on the display.

First, choose and confirm the following basic settings.



INFORMATION!

Change them by rotating the **KNOB**. To confirm the desired setting, press the **KNOB** or touch the $\triangleright|\square$ key.



1. CLOCK SETTING

Set the clock/time of day. First, set and confirm the minutes; then set and confirm the hours.



INFORMATION!

To set or adjust the clock later on, see chapter Extra functions.



2. ACOUSTIC SIGNAL VOLUME

Medium volume is the default setting. The sign **VoL** and the currently set value for the acoustic signal volume will appear on the display unit. Rotate the KNOB to increase or decrease the key volume.



3. DISPLAY DIMMER

Medium light intensity is the default setting. The sign **brht** and the currently set value for the display light intensity will appear on the display unit. Rotate the KNOB to increase or decrease lighting intensity.

After you confirm the selected settings, the clock will appear on the display unit. The appliance is in standby mode.

Testing water hardness

Cleaning of the steam system depends on both frequency of baking with steam injection and on the hardness of the water used.

Soak the test paper strip (supplied with the appliance) in water for one (1) second. Wait one minute, then note the number of stripes on the paper.

Setting the hardness level – number of coloured bars on the strip:

- 4 green stripes Hrd 1
- 1 red stripe Hrd 2
- 2 red stripes Hrd 3
- 3 red stripes Hrd 4
- 4 red stripes Hrd 5

Choosing the settings

The interface allows choosing several operating modes:

- Professional mode (pro bake)
- Automatic mode (auto bake)
- Extra functions (extra bake)
- Step program (STEP) in the professional mode (pro bake)
- Automatic programs in automatic mode (auto bake)

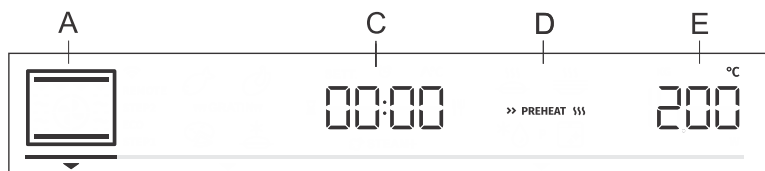
INFORMATION!

- Rotate the KNOB to scroll through the settings.
 - First, confirm the selected setting by pressing the KNOB; then, change the setting.
 - Confirm each setting by pressing the KNOB.
 - A line and an arrow indicate the location of the parameter that you are looking to set.
 - Press the ▷|◻ key to start the program.
 - Operation of the Ⓢ key:
 - brief touch: switch the oven on or off, stop the baking process or function.
 - long touch: the oven switches to low power consumption (power saving) mode.
- No key or KNOB are active, except for the Ⓢ key. To switch on the oven, long-touch this key.

PROFESSIONAL MODE (pro bake)

This function allows setting the baking parameters – baking system, temperature, fast preheating, and baking time – freely, at the user's discretion.

Touch the  key and set the following:



- A baking system
C program duration
D preheating
E temperature

Additionally, the following can be set:

- timer functions (see chapter Timer functions)
- step baking mode (STEP) (see chapter Step program)
- gratin (GRATIN) (see chapter Starting the cooking process)
- steam injection (STEAM+) (see chapter Starting the cooking process)

Fast preheat

Use the fast preheating function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible.

To activate fast preheating, rotate the KNOB to the setting >> PREHEAT ~~~ (see image, label D). Confirm the selection. Rotate the KNOB to select the fully lit sign and confirm it. The function is now activated.

When the selected temperature is reached, the preheating process stops and an acoustic signal is emitted. **door** will appear on the display unit. Open the door and insert the food. The program will automatically continue baking with selected settings.



INFORMATION!

When the fast preheat function is activated, delayed start function cannot be used.

CHOOSING THE COOKING SYSTEM

Symbol	Use
	HOT AIR Hot air allows better flow of hot air around the food. This way, it dries out the surface and creates a thicker crust. Use this system to cook meat, pastry and vegetables, and to dry food on a single rack or multiple racks simultaneously.
	PIZZA SYSTEM This system is optimal for baking homemade pizza and pastry with higher water content. Use it to bake on a single rack, when you want the food to be done faster and to be crunchy.
 ☑ STEAM +	AIR FRY¹⁾ This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food frying, with fewer calories in the cooked food. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for frying (French fries, chicken nuggets). Addition of steam will result in more intensive browning and crispier crust.
	GRILL WITH HOT AIR Hot air allows better flow of hot air around the food. This will dry out the surface. In combination with the grill heater/broiler, this will also result in a more intensive colour. For faster baking of meat and vegetables.
	TURBO BAKE For dishes where even crispiness from all sides is desirable. The system is also suitable as the first step in the step baking mode, as it allows quick browning of the surface in the first stage and slow baking in the second stage. The meat will be juicy with a nicely browned crust.
	LARGE GRILL Use this system to grill large amounts of flat-shaped food like toast, open sandwiches, grill sausages, steaks, fish, skewers etc., as well as for cooking au gratin and for browning the crust. The heaters mounted on the top of the oven cavity evenly heat the entire surface. Maximum allowed temperature: 240 °C
	TOP AND BOTTOM HEATER Use this system for conventional baking on a single rack, making soufflés, and baking at low temperatures (slow cooking).
	GENTLE BAKING For gentle and controlled slow cooking of delicate food (soft cuts of meat) and baking pastry with a crunchy bottom.
 ☑ STEAM +	TOP AND BOTTOM HEATER WITH FAN¹⁾ Use this system for even baking on a single rack and for making soufflés. Steam injection results in better browning and a crunchier surface.

Table continued from last page

Symbol	Use
 ☑ STEAM +	LARGE GRILL WITH FAN ¹⁾ For baking poultry and large cuts of meat on the grill. Addition of steam will result in more intensive browning and crispier crust.
	LARGE GRILL AND BOTTOM HEATER For faster baking on a single rack and for crisply browning the top of your pastry.
	GRILL WITH BOTTOM HEATER AND FAN For optimum baking of yeast-leavened dough, all types of bread, and for preservation.

¹⁾ The systems also allow steam injection during baking (see chapter Starting the cooking process).



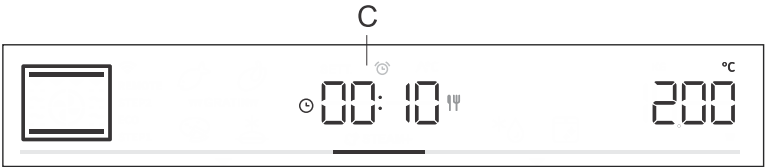
INFORMATION!

In these systems, it is possible to use the gratin function (see chapter Starting the cooking process).

Touch the ▷|◻ key to start the cooking process. Selected settings will appear on display unit.

TIMER FUNCTIONS

Rotate the KNOB to select the timer functions.



Timed cooking

In this mode, you can specify the duration of oven operation (cooking time).

The cooking duration symbol ⌚ will appear on the display unit. Rotate the KNOB to set the desired cooking time. Confirm the setting by pressing on the KNOB.

Touch the ▷|◻ key to start baking.



Setting the delayed start



INFORMATION!

Delayed start is not possible when the preheating function is activated.

Use this function when you wish to start cooking the food in the oven after a certain period of time. Place the food into the oven, then set the system and temperature. Then, set the program duration and the time when you wish your food done.

Example:

Current time: 12:00 (noon)

Cooking time: 2 hours
End of cooking: at 18:00 (6 p.m.)

The cooking duration symbol  will appear on the display unit. Choose the setting and confirm it by pressing the KNOB (in our case, 2:00). Press the KNOB again and rotate it to select the symbol . Confirm and set the time when you wish your food to be done (in our case, this is 18:00, or 6 p.m.). Desired cooking end time will appear on the display unit (18:00). Confirm the setting by pressing on the KNOB.

Touch the  key to start baking.

While waiting to be activated, the oven switches to a partial stand-by (the display unit goes dark). The oven will switch on with the selected settings automatically (in our case at 16:00, or 4 p.m.). The oven will switch off at the set time (in our case, this is 18:00, or 6 p.m.).



INFORMATION!

Cooking end time and the clock will alternate on the display unit.

After the set time expires, the oven will automatically stop operating. Sign **End** and **00.00** will alternate on the display unit. An acoustic signal will be emitted, which can be turned off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.



WARNING!

This function is not suitable for food requiring fast preheating.

**Perishable food should not be kept in the oven for a long time.
Before using this mode, check whether the clock on the
appliance is accurately set.**



Minute minder setting

The minute minder can be used independently of oven operation. The longest possible setting is 24 hours. During the last minute, the minute minder is displayed in seconds.

Rotate the KNOB to select the  symbol and confirm your setting. Rotate the KNOB and set the minute minder duration. Confirm the setting by pressing on the KNOB.



INFORMATION!

The select timer function can be reset to 00:00 by long-pressing the KNOB.

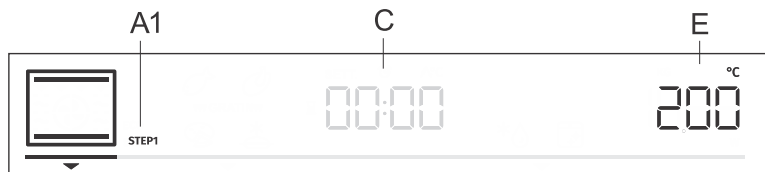


INFORMATION!

The most recently used timer function values can be stored and offered as preset values the next time you use the timer. As a factory setting, this function is off, but it can be activated (see chapter Selecting extra functions, Adaptive function).

STEP PROGRAM

This function allows baking in two steps or stages (two consecutive baking steps are combined in a single cooking process). The function can be set in the **pro bake**  mode.



A1 first cooking step STEP1, (STEP2)

C program duration/end of program (see chapter Timer Functions)

E temperature

Step: STEP1

In the  mode, set the baking system and temperature. You can also choose the rapid preheating function. Then, set the baking duration for STEP1 (see chapter Timer Functions). Confirm the setting by pressing on the KNOB.

INFORMATION!

In STEP1, you can set the delayed start; however, if you do so, you cannot activate fast preheating.

Step: STEP2

Press and hold the  key. STEP2 (second cooking step) will appear on the display unit (the first one has already been set). Set the baking system, temperature, and duration. Confirm the setting by pressing on the KNOB.

If you wish, you can also modify STEP1 or STEP2 before starting them.

Touch the  key and select STEP1. Now you can change the settings. Then, do the same for STEP2.

To delete the step mode, press and hold the  key.

Touch the  key to start baking. The oven first starts to operate with the settings selected for STEP1. When the STEP1 is done, STEP2 is activated.

STEAM INJECTION DURING BAKING

Steam injection results in better browning and a crunchier crust.

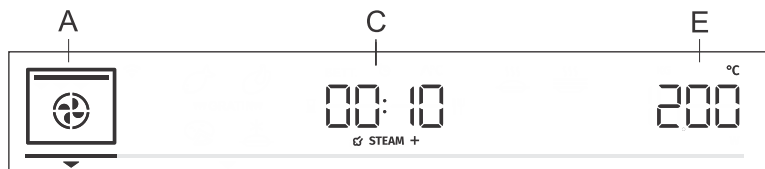
Water from the tank drips in a controlled manner into a tray next to upper heaters. This way, just the right amount of steam is generated, resulting in better browning and crunchier crust, while the crumb or core remains springy and fluffy. We recommend using steam injection when baking bread, fresh rolls, sponge rolls, cakes, as well as smaller cuts of poultry and vegetables.

Steam injection during the baking process is available with conventional baking system with a fan, large grill with fan, and air fry. In addition to the selected baking system, the symbol  STEAM + will also appear on the display unit.



INFORMATION!

The steam injection symbol  STEAM + will appear on the display unit if you have selected a temperature higher than 150 °C.



 STEAM +

Activating the steam injection

To activate steam injection during the baking process, rotate the KNOB to menu C (see image) and confirm your selection. Rotate the KNOB to the sign  STEAM + . Confirm the selection. Rotate the KNOB again, select the fully lit sign  STEAM + , and confirm it. The function is now activated. (If you do not select the fully lit sign, the function will not be active).

Start the baking process by touching the  key.

Fill will appear on the display unit. Fill the water tank (see chapter "Filling the Water Tank" below), then press the KNOB to confirm.



INFORMATION!

When the oven reaches a temperature of over 150 °C and 10 minutes have passed, the symbol  STEAM + will appear on the display unit and the steam injection process will start.



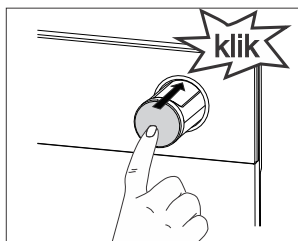
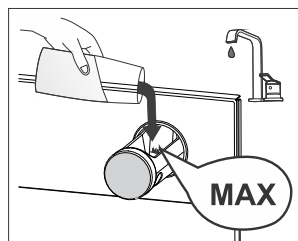
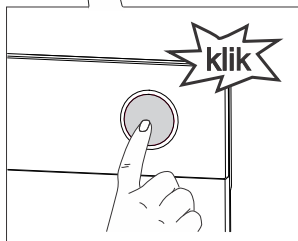
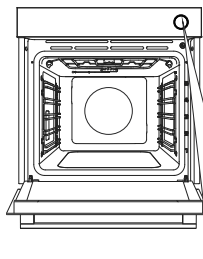
INFORMATION!

The function can also be switched off while it is in progress. Rotate the KNOB to the setting  STEAM + and press on the KNOB to confirm. Choose the dimmed sign and confirm it by pressing on the KNOB.

Filling the water tank

The water tank allows for independent water supply to the steam oven. Water tank capacity is approximately 1.3 dl.

Always fill the tank with clean tap water or bottled water without additives. Water poured into the water tank should be at room temperature, i.e. approximately 20 °C (+/- 10 °C).



1 Remove the water tank from the housing by pressing the knob. When you press the knob, the tank jumps out.

2 Pour the water up to the **MAX** mark on the water tank.

3 Press the water tank back into the housing as far as it will go (it will click into place).

After use, the remaining water is drained into the evaporating tray in the oven, fitted under the oven cavity ceiling, attached to the heater and the grill (infrared) heater/broiler. (For cleaning, see chapter Removing and cleaning the evaporating tray.)



INFORMATION!

The water tank cannot be removed from the appliance.



WARNING!

If you fail to observe the **MAX** mark on the water tank and add too much water, the excessive water may flow out through a slot between the water tank lid and the water tank, and drip to the floor.

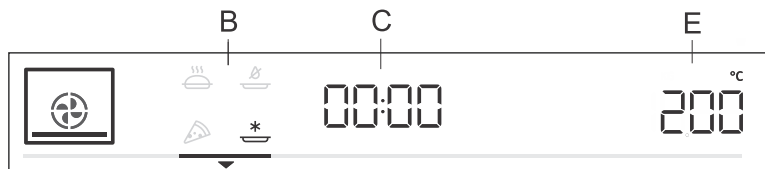
Do not use distilled water, tap water with high chlorine content, or other similar liquids. Use only fresh tap water, softened water or non-carbonated mineral water.

AUTOMATIC MODE (auto bake)

In this mode, you may choose between special baking systems or automatic programs (preset programs for particular types of food).

Special baking systems

Touch the  key and set the following:



B special baking systems

C program duration (see chapter Timer functions)

E temperature

Rotate the KNOB and choose your settings. Preset values will be displayed: You can change the temperature and program duration.

Symbol	Use
	BAKING FROZEN FOOD¹⁾ This method allows baking frozen food in a shorter period of time without pre-heating. Optimum for pre-baked frozen products (bakery products, croissants, lasagne, French fries, chicken nuggets), meat and vegetables.
	PIZZA SYSTEM¹⁾ This system is optimal for baking homemade pizza and pastry with higher water content. Use it to bake on a single rack, when you want the food to be done faster and to be crunchy.
	SLOW BAKING²⁾ For gentle, slow and even cooking of meat, fish and pastry on a single rack. This cooking method will leave the meat with a higher water content, making it juicier and more tender, while pastry will be evenly browned/baked. This system is used in the temperature range between 140 °C and 220 °C.
	AIR FRY¹⁾ This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food frying, with fewer calories in the cooked food. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for frying (French fries, chicken nuggets).

¹⁾ In these systems, it is possible to use the gratin function (see chapter Starting the cooking process).

²⁾ This function is used for determining the energy efficiency class pursuant to the EN 60350-1 standard.

Fast preheat

Cooking procedures for some dishes in the auto bake mode also include the fast preheating function. The sign will be fully lit. When the selected temperature is reached, the preheating process stops and an acoustic signal is emitted. **door** will appear on the display unit. Open the door and insert the food. The program will automatically continue baking with selected settings.



INFORMATION!

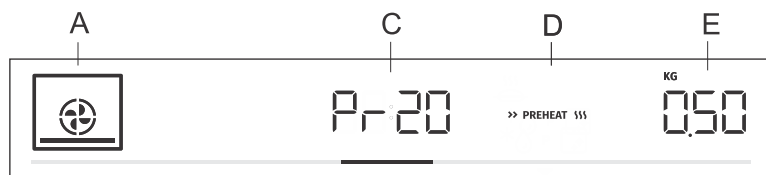
When the fast preheat function is activated, delayed start function cannot be used.

Automatic programs

In the automatic mode (auto bake), you may choose between numerous automatic programs (the appliance will recommend the optimum cooking method, temperature, and cooking duration depending on the type of food specified).

Press and hold the  key to display the automatic programs on the display unit (see table). Where possible, you can also set the weight of the food.

Confirm your setting by pressing the KNOB. Touch the  key to start baking. Preset values will appear on the display unit.



A baking system

C automatic program indication/program duration

D fast preheating

E selected amount

Indication	Program name	Equipment	Level	Preheating	Turning
Pr01	piped cookies	shallow baking tray	3	yes	no
Pr02	cupcakes	shallow baking tray	3	yes	no
Pr03	sponge cake	baking pan/dish on wire rack	2	yes	no
Pr04	yeast-leavened small pastry	shallow baking tray	2	yes	no
Pr05	puff pastry	shallow baking tray	2	yes	no
Pr06	apple pie	baking pan/dish on wire rack	2	no	no
Pr07	apple strudel	shallow baking tray	2	no	no
Pr08	chocolate soufflé	baking pan/dish on wire rack	3	yes	no
Pr09	rising and proofing	shallow baking tray	2	no	no
Pr10	bread	shallow baking tray	2	yes	no
Pr11	pork roast	small baking dish on wire rack	2	no	no
Pr12	roasted beef	small baking dish on wire rack	2	no	no
Pr13	poultry – whole	wire rack with a drip tray	2	no	after 2/3 of cooking time

Table continued from last page

Indication	Program name	Equipment	Level	Preheating	Turning
Pr14	poultry – smaller pieces	wire rack with a drip tray	3	no	after 2/3 of cooking time
Pr15	meat loaf	baking pan/dish on wire rack	2	no	no
Pr16	oven-baked beef steak	wire rack with a drip tray	4	no	after 2/3 of cooking time
Pr17	meat – slow cooking	small baking dish on wire rack	2	yes	no
Pr18	baked/grilled fish	wire rack with a drip tray	4	no	after 2/3 of cooking time
Pr19	baked potatoes – wedges	all-purpose deep baking tray	3	no	no
Pr20	Vegetable soufflé	baking pan/dish on wire rack	2	no	no
Pr21	lasagne	baking pan/dish on wire rack	2	no	no
Pr22	homemade pizza	shallow baking tray	1	yes	no

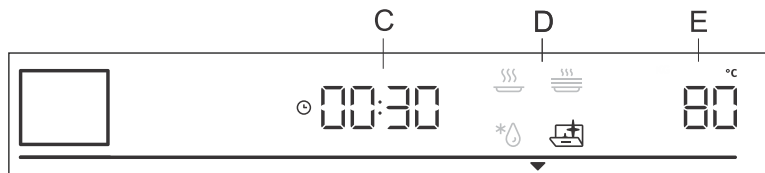


INFORMATION!

Gratin function can be used with some automatic programs (see chapter Starting the cooking process).

CHOOSING EXTRA FUNCTIONS (extra bake)

Touch the  key to display extra functions with their respective preset values on the display unit.



C cooking duration

D program

E preset temperature

Rotate the **KNOB** and select the program. Preset values will be displayed: Some programs allow setting the temperature and cooking time.



INFORMATION!

Rotate the **KNOB** to scroll through the programs. Confirm each setting by pressing the **KNOB**.



Steam Clean

This program allows easy removal of stains from the oven (see chapter Cleaning and Maintenance.)



Defrosting

Use this function to slowly defrost frozen food (cakes, pastry, bread, rolls, and deep-frozen fruit).

Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.



Reheating

This is used to keep warm the food that has already been cooked. You may set the temperature and reheating start and end time.



Plate warming

Use this function to reheat your dinnerware (plates, cups) before serving food in it to keep the food warm longer. You may set the temperature and reheating start and end time.



Pyrolysis

This function allows automatic cleaning of the oven interior by high temperature that incinerates the fat residues and other impurities to reduce them to ashes.

Child lock

To activate the child lock, press and hold (for 5 seconds) the light key . **Loc** will appear on the display unit. When you long-press the light key again, the child lock is deactivated.

- If the lock is activated with no timer function engaged (only clock is displayed), then the oven will not operate.
- If the child lock is activated after a timer function has been set, then the oven will operate normally; however, it will not be possible to change the settings.
- When the child lock is activated, cooking or baking systems (modes) or additional functions cannot be changed. The cooking/baking/roasting process can only be stopped or switched off.
- Child lock will remain active after the oven is switched off. To select a new system, the child lock must first be deactivated.

Starting the cooking process



Start the cooking process by pressing the  key.

Until the set temperature is reached for the first time, the current and the set temperature will alternate on the display unit. The temperature symbol flashes at first. When the desired temperature is reached, it goes off.



INFORMATION!

If no timer function is selected, cooking time will appear on the display unit. A short acoustic signal is emitted when the oven reaches the selected temperature.

*** GRATIN ***

Extra gratin

You may only activate this function 10 minutes after the start of the cooking process (the symbol *** GRATIN *** will appear on the display unit).

Press the KNOB to open settings. Rotate the KNOB to the sign *** GRATIN *** and confirm your selection. Rotate the KNOB again and select the fully lit sign. Confirm your selection. The function is now activated. Cooking time of 10 minutes (10:00) will appear on the display unit.

To change the duration, press on the KNOB twice and rotate it to adjust the time (max. 30 min). Confirm your selection.

The function is used in the last stage of the cooking process when you add sauce/wet rub or dry rub onto the food, or when you wish to additionally brown the crust. A golden-brown crust will form on the dish during the gratin process, which protects the food from drying out, while also imparting a more pleasant appearance and better flavour.



INFORMATION!

The function can also be switched off while it is in progress. Rotate the KNOB to setting *** GRATIN ***. Choose the dimmed sign and confirm it by pressing on the KNOB.

☞ STEAM +

Steam injection during the baking process



INFORMATION!

This function will be active if you have selected a system with steam injection during the baking process. If you have not set this function, you can still activate it during operation.

Press the KNOB to open settings. Rotate the KNOB and select the sign ☞ STEAM + so that it is fully lit, and confirm it (see chapter Choosing the Settings, Professional Mode, Steam Injection During the Baking Process).

The function can also be switched off while it is in progress. Rotate the KNOB to the setting ☞ STEAM + and press on the KNOB to confirm. Choose the dimmed sign and confirm it by pressing on the KNOB.

End of cooking by touching

Stop the cooking process by touching the  key. **End** appears on display unit and an acoustic signal is emitted.



Steam injection during the baking process STEAM +

If you have used steam injection during the baking process  STEAM + , then the sign **UnFil** will appear on the display unit **once the oven has cooled down**, asking the user whether the water tank should be emptied or not. Rotate the KNOB to select No or YES.

Remove the food from the oven.

- If you select YES, then the water tank will be emptied immediately. Place the all-purpose deep baking tray into the 5th rack level. Rotate the KNOB and select YES. The process of emptying the water tank will start. When the process is complete, remove the baking tray with water from the oven and wipe the oven dry.

- If you select No, then the process of emptying the water tank will be postponed (see chapter Choosing the General Settings).



INFORMATION!

If you do not select YES when **UnFil** appears on the display unit, this prompt will reappear on the display unit the next time you use the oven.



INFORMATION!

After use, clean the evaporating tray and the steam system (see chapters "Cleaning the Evaporating Tray" and "Cleaning the Steam System").



INFORMATION!

After the operation is completed, all timer settings are also stopped and deleted, except for the minute minder. Time of day (clock) will be displayed. The cooling fan will continue to operate for a while.

After the use of the oven, some water may be left in the condensate channel (underneath the door). Wipe the channel with a sponge or a cloth.

General settings

Press and hold the  key. **SEtt** will appear on the display unit for a few seconds. Then, the general settings menu will appear.



INFORMATION!

Rotate the KNOB to scroll through the settings. Confirm each setting by pressing the KNOB or the  key.



Clock display

Rotate the KNOB to set the clock. **CLoc** will appear on the display unit. After confirming, you can choose between the 12h and 24h clock display. Confirm, then set the clock/time of day. First, set the minutes. Confirm, and then set the hours and confirm again.



Acoustic signal volume

Choose between three acoustic signal volume levels. Rotate the KNOB to choose the **VoL** setting. Confirm the setting and set the volume. There are four available volume levels (zero bars – OFF, one, two or three bars).



Display illumination

Choose between three levels of display light intensity. Rotate the KNOB to select the **brht** setting. Confirm your selection and choose lower or higher intensity. There are three available illumination levels (one, two or three bars).



Display unit – night mode

This function will automatically dim the display (switch from high to low display illumination level) during night time (8:00 p.m. to 6:00 a.m.). Choose the **nGht** setting. Rotate the KNOB to switch On or OFF.



Standby

This function switches the clock display on or off. Select the **hidE** setting. Rotate the KNOB to switch On or OFF.

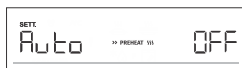


Adaptive function

The function allows adjusting the set cooking temperature and the cooking time. As a factory default, this function is deactivated, but you can activate it.

When the function is activated, the most recent cooking time is displayed. Settings for the most recent cooking session lasting at least 1 minute are taken into account.

AdPt will appear on the display unit. To deactivate the function, rotate the KNOB to position OFF. Follow the same procedure to activate the function. Select "On" on the display unit.



Automatic fast preheating

This function allows automatic addition of fast preheating to the baking systems that allow it.

Rotate the KNOB to select the **Auto** setting. Choose On or OFF.



Sabbath

The Sabbath function allows keeping the food warm in the oven without having to switch the oven on or off.

Rotate the KNOB to select **Sabb**. Choose On or OFF.

Set the duration (between 24 and 72 hours) and temperature. Confirm each setting by pressing the KNOB.

If you wish the oven light to be on all the time, switch it on by touching the  symbol.

Touch the  key to start the countdown. **Sabb** will appear on the display unit.

All sounds and operation will be deactivated, except for the  key.

INFORMATION!

In case of a power outage, the Sabbath mode will be deactivated and the oven will return to the initial state.



Factory settings

This function allows resetting the appliance to factory settings. **Fact** will appear on the display unit. Rotate the KNOB to select **Fact**. Hold the  until the end of animation to confirm.



Water hardness

Rotate the KNOB to choose between five water hardness levels. The default setting is level 5.

Whr 1 is the lowest water hardness level.

Whr 5 is the highest water hardness level.



Emptying the water tank

This function allows emptying the water tank after the baking process, when you have used the steam injection during the baking process function. **UnFil** will appear on the display unit. Rotate the KNOB to select and confirm **No** to exit the setting.

To empty the water tank, first remove the food from the oven. Place the all-purpose deep baking tray into the 5th rack level. Select **YES** on the display unit and confirm. The water tank emptying process will begin. When the process is complete, remove the baking tray with water from the oven and wipe the oven dry.



Descaling

You can activate the descaling function yourself, or it can be suggested by the oven after a certain number of steam function use cycles (**dEcL** will appear on the display unit).

To activate the function, rotate the KNOB to select YES; to deactivate it, select OFF.



WARNING!

After a power outage or after the appliance is switched off, additional function settings will remain stored for no more than a few minutes. Then, all settings, except for the acoustic signal volume and display dimmer will be reset to factory defaults.

General tips and advice for baking

- Remove all unnecessary equipment from the oven during baking
- Use equipment made of heat-resistant non-reflective materials (supplied baking trays and dishes, enamel-coated cookware, tempered glass cookware). Bright-coloured materials (stainless steel or aluminium) materials reflect heat. As a result, thermal processing of food in them is less effective.
- Always insert the baking sheets and trays to the end of the guides. When baking on the wire rack, place the baking dishes or trays in the middle of the rack.
- For optimum food preparation, we recommend observing the guidelines specified in the cooking table. Choose the lower specified temperature and the shortest specified cooking time. When this time expires, check the results and then adjust the settings as necessary.
- Unless it is absolutely necessary, do not open the oven door during baking.
- Do not place the baking trays directly onto the oven cavity bottom.
- Do not use the all-purpose deep baking tray on the 1st guide level while the appliance is operating.
- Do not cover the oven cavity bottom or the wire rack with aluminium foil.
- With longer cooking programs, you can switch off the oven approximately 10 minutes before the end of cooking time to make use of the accumulated heat.
- Always place the baking dishes onto the wire rack.
- When baking on several levels at the same time, insert the all-purpose deep baking tray into the lower level.
- When cooking according to recipes from older cookbooks, use the bottom and top heater system (as in conventional ovens) and set the temperature 10 °C lower than specified in the recipe.
- If you are using parchment paper, make sure it is resistant to high-temperatures. Always trim it accordingly. Parchment paper prevents the food from sticking to the baking tray and makes it easier to remove the food from the baking tray.
- When cooking larger cuts of meat or pastry with higher water content, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomenon which will not affect the operation of the appliance. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.
- When baking directly on the wire rack, insert the all-purpose deep tray one level lower to serve as a drip tray.

Fast preheating of the oven: Only preheat the oven if required by the recipe of in the tables in these instructions for use. If you are using the fast preheating function, do not insert the food into the oven until the oven is fully heated. Temperature has a substantial effect on the final result. Fast preheating is recommended for delicate cuts of meat (sirloin), and for yeast-leavened and sponge dough that require a shorter baking time. Heating an empty oven consumes a lot of energy. Therefore, if possible, we recommend cooking several dishes in succession, or making several dishes simultaneously.

Slow Bake: Allows slow and controlled cooking at a low temperature. The meat juices are distributed evenly, and the meat remains juicy and tender. The SlowBake slow cooking method is suitable for delicate boneless meat cuts. Before slow cooking, sear the meat thoroughly from all sides in a frying pan.

Cooking table

NOTE: Dishes requiring a fully pre-heated oven are indicated with a single asterisk * in the table. Dishes for which a 5-minute pre-heating cycle suffices are indicated with two asterisks **. In this case, do not use the rapid preheat mode.

Dish			 °C	 min
PASTRY AND BAKERY PRODUCTS				
pastry/cakes in moulds				
sponge cake	3		200-220	60-70
pie with filling	2		180	60-70
marble cake	2		170-180	50-60
cake with leavened dough, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	2		170-180	45-55
open pie, tart	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
pastry on baking trays and dishes				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, frozen	2		200-210	34-45
sponge roll	3		170-180*	13-18
buchtein	2		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	3		160 *	25-35
cupcakes, 2 levels	2, 4		155-165 *	30-40
yeast-leavened small pastry	2		180 *	17-22
yeast-leavened small pastry, 2 levels	2, 4		160 *	18-25
puff pastry	3		200-220	30-45
puff pastry, 2 levels	2, 4		170 *	25-30
cookies/biscuits				
piped cookies	3		150 *	30-40
piped cookies, 2 levels	2, 4		150 *	30-40
piped cookies, 3 levels	1, 3, 5		145 *	40-50
cookies/biscuits	3		160-180	40-50
biscuits, 2 levels	2, 4		150-160 *	20-25

Table continued from last page

Dish			°C	min
meringue	3		80-100 *	120-150
meringue, 2 levels	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 levels	2, 4		130-140 *	15-20
bread				
rising and proofing	2		40-45	30-45
bread on a baking tray	2	 STEAM +	190-200	40-55
bread on a baking tray, 2 levels	2, 4		190-200 *	40-55
bread in a tin	3		190-200	30-45
bread in a tin, 2 levels	2, 4		200-210	30-45
flatbread (focaccia)	2		270	15-25
fresh bread rolls (Semmel/morning rolls)	3		180-200	20-30
fresh bread rolls (Semmel/morning rolls), 2 levels	2, 4		200-210 *	15-20
toasted bread	5		240	4-6
open sandwiches	5		240	3-5
pizza and other dishes				
homemade pizza	1		300 *	4-10
homemade pizza, 2 rack levels	2, 4		210-220 *	25-30
frozen pizza	2		200-220	10-20
frozen pizza, 2 levels	2, 4		200-220	10-25
savoury pie, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MEAT				
beef and veal				
beef roast (loin, rump), 1.5 kg	2		160-170	130-160
boiled beef, 1.5 kg	2		200-210	90-120
sirloin, medium done, 1 kg	2		170-190 *	40-60
beef roast, slow cooked	2		120-140 *	250-300

Table continued from last page

Dish			°C	min
beef steaks, well done, thickness 4 cm	4		220-230	25-30
burgers, thickness 3 cm	4		220-230	25-35
veal roast, 1.5 kg	2		160-170	120-150
pork				
pork roast, rump, 1.5 kg	3		200-220	100-200
pork roast, shoulder, 1.5 kg	3		180-190	90-120
pork loin, 400 g	2		80-100 *	80-100
pork roast, slow cooked	2		100-120 *	200-230
pork ribs, slow cooked	2		120-140 *	210-240
pork chops, thickness 3 cm	4		220-230	20-25
poultry				
poultry, 1.2–2.0 kg	2	 STEAM +	200-220	60-80
poultry with stuffing, 1.5 kg	2		170-180	70-90
poultry, breast	2		170-180	45-60
chicken thighs	3	 STEAM +	210-220	25-40
chicken wings	4		210-220	25-40
poultry, breast, slow cooked	3		100-120 *	60-90
meat dishes				
meat loaf, 1 kg	2		170-180	60-70
grill sausages, bratwurst	4		230 **	8-15
FISH AND SEAFOOD				
whole fish, 350 g	4	 STEAM +	230-240	12-20
fish fillet, thickness 1 cm	4		220-230	8-12
fish steak, thickness 2cm	4		220-230	10-15
scallops	4		230 *	5-10
shrimps	4		230 *	3-10
VEGETABLES				
baked potatoes, wedges	3		210-220 *	30-40

Table continued from last page

Dish			 °C	 min
		 STEAM +		
baked potatoes, halved	3	  STEAM +	200-210 *	40-50
stuffed potato (jacket potato)	3		190-200	30-40
French fries, home-made	4		210-220 *	20-30
mixed vegetables, wedges	3	  STEAM +	190-200	30-40
stuffed vegetables	3		190-200	30-40
CONVENTIONAL PRODUCTS – FROZEN				
French fries	3		210-220	20-25
french fries, 2 levels	2, 4		190-210	30-40
chicken medallions	4		210-220 *	12-17
fish fingers	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
diced vegetables	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
BAKED PUDDINGS, SOUFFLÉS AND DISHES AU GRATIN				
potato moussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sweet baked pudding	2		160-180	40-60
sweet soufflé	2		160-180 *	35-45
dishes au gratin	3		170-190	30-45
stuffed tortillas, enchiladas	2		180-200	20-35
grilling cheese	4		240 **	6-9
OTHER				
preservation	2		180	30
sterilization	3		125	30
cooking in a bain-marie (double boiler)	2		150-170 *	/
reheating	3		60-95	/
plate warming	2		75	15

Meat probe (BAKESENSOR)

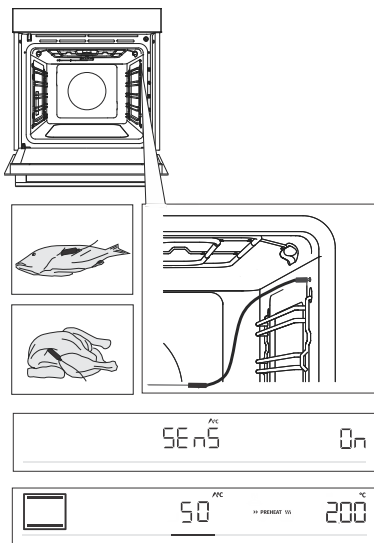
(depending on the model)

The temperature probe allows for accurate monitoring of the core temperature of the food during cooking.



WARNING!

The temperature probe should not be in direct vicinity of the heating elements.



1 Stick the metal end of the probe into the thickest part of the food.

2 Plug the probe plug into the socket located in the upper-right corner at the front of the oven cavity (see figure). **SEnS** will appear on the display unit. To activate the function, rotate the KNOB to position On. Follow the same procedure to deactivate the function. Select OFF on the display unit.

NOTE: To enter the **SEnS** menu, stop the current cooking process and connect the probe to the socket. When you insert the probe into the socket, the previously selected or preset functions on the oven are deleted.

3 Choose the desired system and cooking temperature (in the temperature range of up to 230 °C). Probe operation symbol and the preset temperature will appear on the display unit. To change the temperature, rotate the KNOB. Select the desired final core temperature of the food (in the temperature range between 30 and 99 °C).

NOTE: When using the probe, setting the cooking time is not possible.

4 Confirm the setting by pressing the $\triangleright$ or $\square$ key.

5 When the set core temperature is reached, the oven will stop operating. **End** will appear on the display unit. An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.

**INFORMATION!**

During the cooking process, set and current food core temperature alternate on the display unit. You may change the cooking temperature or the target food core temperature during the cooking process.

Correct use of the probe, by type of food:

- poultry: stick the probe in the thickest part of the breast;
- red meat: stick the probe into a lean part that is not marbled with fat;
- smaller chunks with bone: stick them into an area along the bone;
- fish: stick the probe behind the head, towards the spine.

**WARNING!**

After use, carefully remove the probe from the food, unplug from the socket in the oven cavity, and clean it.

If SEnS appears on the display unit when the temperature probe is not connected, clean the socket. Try connecting and disconnecting the temperature probe several times in a row.

**INFORMATION!**

If you do not use the probe, remove it from the oven.

Recommended doneness levels for different types of meat

Type of food	blue (raw)	medium rare	medium	medium well	well done
BEEF					
beef, roast	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
beef, sirloin	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roast beef/rump steak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgers	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
VEAL					
veal, sirloin	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
veal, rump	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
PORK					
roast, neck	/	/	/	65-70	75-85
pork, loin	/	/	/	60-69	/
meat loaf	/	/	/	/	80-85
LAMB					
lamb	/	60-65	66-71	72-76	77-80
MUTTON					
mutton	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GOAT MEAT					
goat	/	60-65	66-71	72-76	77-80
POULTRY					
poultry, whole	/	/	/	/	82-90
poultry, breast	/	/	/	/	62-65
FISH AND SEAFOOD					
trout	/	/	/	62-65	/
tuna	/	/	/	55-60	/
salmon	/	/	/	52-55	/

Cleaning and maintenance



WARNING!

Before cleaning, unplug the appliance from the power mains and wait for the appliance to cool down.

Children should not clean the appliance or perform maintenance tasks without proper supervision.

For easier cleaning, oven cavity and baking tray are coated with special enamel for a smooth and resistant surface.

Regularly clean the appliance and use warm water and hand dishwashing liquid to remove larger impurities and limescale. Use a clean soft cloth or sponge cloth.

Appliance exterior: use hot soapsuds and a soft cloth to remove impurities, then wipe the surfaces dry.

Appliance interior: for stubborn dirt and grime, use conventional oven cleaners. When using such cleaners, thoroughly wipe the appliance with a wet cloth to remove all cleaner residue.

Accessories and guides: clean with hot soapsuds and a damp cloth. For stubborn dirt and grime, we recommend prior soaking and use of a brush.

If the cleaning results are not satisfactory, repeat the cleaning process.



INFORMATION!

Never use aggressive or abrasive cleaners and accessories (abrasive sponges and detergents, stain and rust removers, scrapers for glass ceramic plates).

Oven equipment is dishwasher-safe.

Food residue (fat, sugar, protein) can ignite during the use of the appliance. Therefore, remove larger chunks of dirt from the oven interior and accessories before each use.

Automatic oven cleaning – pyrolysis

Using high temperatures, the function makes it easy to clean the interior of the appliance, as well as some of the equipment supplied with it. During cleaning, fat residues and other impurities are incinerated.

There are three pyrolysis (cleaning intensity) levels available, with varying duration of the process:

Level	Cleaning intensity	Cleaning purpose	Program duration
1	Quick cleaning	For minor impurities	2 hours
2	Medium-intensity cleaning	For noticeable major impurities	2.5 hours
3	Intensive cleaning	For stubborn and persistent (older) impurities	3 hours

NOTE: The more stubborn the dirt, the higher the level that should be selected.

Preparing for pyrolytic cleaning

Based on an average oven usage rate, we recommend pyrolytic cleaning once a month.

- Remove all equipment from the oven, including the rack guides. Cleaning the equipment (all-purpose deep or shallow baking trays) with pyrolysis is possible only if the oven is equipped with additional wire guides (see chapter "Cleaning the supplied equipment with pyrolysis").
- Remove all visible dirt and food residue from the oven.
- Only start pyrolytic cleaning when the appliance is cooled.
- If the oven is equipped with additional wire guides, insert the equipment into the second or third level guides - never the first level.



1. Touch the  key to display extra functions on the display unit. Rotate the KNOB so that the symbol  and **P** are lit up, and confirm your selection. Three cleaning intensity levels will appear on the display. Rotate the KNOB to select the cleaning intensity level. The more stubborn the dirt, the higher the level that should be selected. Medium level is selected as the default setting.

Confirm your setting by pressing on the KNOB. Touch the  key. Time starts counting down.



2. After a certain period of time, oven door will be automatically locked for your safety. **Loc** will appear on the display unit while the lock is engaged.



3. When the program is completed, **End** will appear on the display unit and an acoustic signal will be emitted.

- When the pyrolytic cleaning process is complete and the oven has cooled down, the oven door will be unlocked automatically.
- Once the oven cavity has fully cooled down, wipe it with hot soapsuds and a soft cloth to remove any residue (e.g. ashes).

**WARNING!**

During pyrolysis, unpleasant odours and smoke, as well as irritating vapours and gases, may be emitted. Therefore, make sure that the room is well-ventilated during the procedure and do not stay in that room for prolonged periods of time. Do not allow children or pets to come close to the oven.

During the pyrolysis process, food and fat residues may ignite. Therefore, remove all impurities from the oven interior before starting the process.

Appliance exterior will heat up to a high temperature during the pyrolytic cleaning process. Do not touch the oven door and never hang and combustible objects, such as kitchen cloths or towels, on the door handle.

Do not attempt to open the door while it is locked (during pyrolytic cleaning and while the appliance is cooling down after the process)! The cleaning process may be terminated and there is a risk of burns!

Small animals or pets can be particularly sensitive to any fumes. We recommend removing them from the room during the pyrolytic cleaning process and ventilating the room thoroughly once the cleaning process is complete.

Pyrolytic cleaning the supplied accessories

- The supplied accessories (all-purpose deep baking tray, shallow baking tray) may only be cleaned with pyrolysis if the oven is fitted with extra wire rack guides.
- Insert the accessories into the groove on the second or third guide level – never use the first guide level.
- After the pyrolytic cleaning, wait for the equipment to cool down and clean it with hot soapsuds and a damp cloth.

**WARNING!**

If the oven is fitted with extendible guides, the equipment may not be cleaned with pyrolysis.

**INFORMATION!**

For better cleaning results, we recommend cleaning the oven and the accessories/equipment separately. When using the pyrolytic cleaning process to clean the equipment, the oven cavity may not be completely clean at the end of the cycle.

If you are not happy with the cleaning results, we recommend repeating the process.

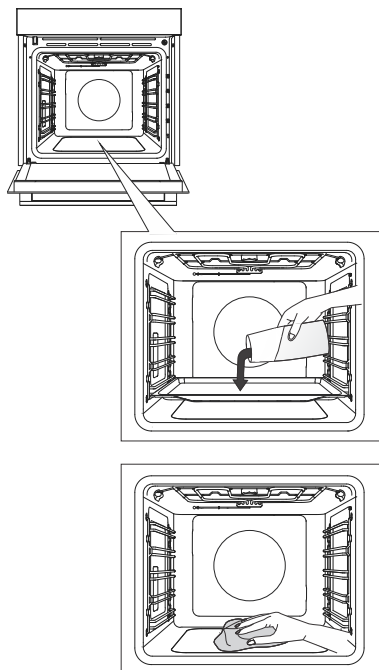
As a result of the automatic pyrolytic cleaning, the oven cavity and the oven accessories may discolour and lose their sheen. This does not affect the functionality of the oven or the accessories/equipment.

Using the Aqua Clean program to clean the oven

This program makes it easier to remove any stains from inside the oven.

The function is the most effective if used regularly, after each use.

Before running the cleaning program, remove all large visible chunks of dirt and food residues from the oven cavity.



1 Insert the shallow baking tray into the first guide level and pour 0.4 litres of hot water into it.

2 Touch the  key to display extra functions on the display unit. Rotate the KNOB to the symbol . Preset values will appear on the display unit.

3 The program will operate for 30 minutes. When the program is complete, **End** will appear on the display unit.

4 When the program is completed, carefully remove the baking tray, using oven mitts (there can still be some water on the baking tray). Wipe down the stains with damp cloth and soapsuds. Thoroughly wipe the appliance with a wet cloth to remove all cleaner residue.



INFORMATION!

If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.



WARNING!

Use the Aqua Clean system when the oven has fully cooled down.

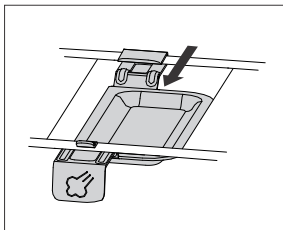
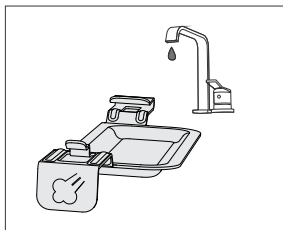
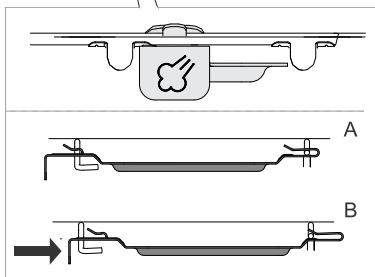
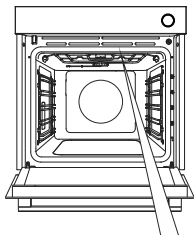
Cleaning the evaporator tray



WARNING!

After use, the evaporator tray can be hot, and there can still be some water in it. To avoid scalding, wait for the oven to cool down completely.

Remove the tray and manually clean the evaporating tray with a hand washing up liquid or in the dishwasher. If there are limescale deposits in the tray, soak it in limescale remover (use the limescale remover according to the instructions provided by its manufacturer) or in spirit vinegar. After cleaning and before replacing it, thoroughly rinse the tray.



1 The evaporator tray is attached on the right-hand side between the upper heaters.

2 Push the evaporator tray lever slightly to the back (by approximately 2 cm) to unlatch the tray.

3 Clean the evaporator tray with water and detergents.

4 Before using the oven again, replace the evaporator tray. Attach the tray to the bent parts or wires of the heater and pull towards yourself until it clicks into place (you will feel somewhat stronger resistance).

NOTE: If the tray is not replaced, then water will drip on the food when baking with steam injection.



INFORMATION!

Due to its position close to the heaters, the evaporating tray could discolour. This does not affect its function or usability.

Cleaning the steam system

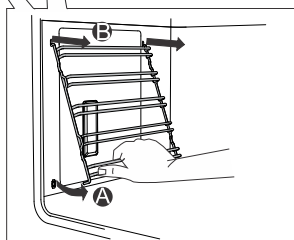
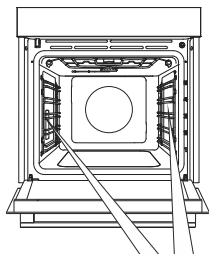
Cleaning depends on how often you use the steam injection function and on the hardness of the water used.

1. Insert the all-purpose deep baking tray into the 5th (top) guide level to allow the water drip into it.
2. In the extra functions menu, select descaling (**dEcL**). Confirm your selection by pressing on the KNOB. Then, rotate it until **Yes** appears on the display unit. Confirm the selection again by long-pressing on the KNOB. The descaling process is started, and it cannot be terminated or cancelled.
3. **Fill** will appear on the display unit. Add limescale remover into the water tank. Confirm the setting by long-pressing on the KNOB.
4. Descaling in progress.
5. When the process is complete, the sign **Fill** will reappear on the display unit. Pour fresh water for rinsing into the water tank. Confirm the setting by long-pressing on the KNOB.
6. After the rinsing process, **End** will appear on the display unit.
7. Remove the baking tray with water from the oven and wipe the oven dry if necessary.

INFORMATION!

If you do not wish to clean the steam system in the moment when proposed by the oven, this can be terminated by selecting OFF. You may cancel the descaling program up to three times. After that, the oven will disable the operation of the steam function.

Removing wire and fixed pull-out (extendible) guides



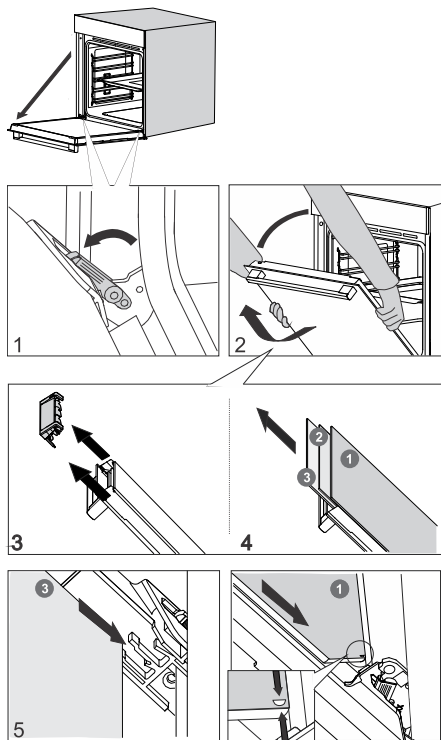
A Hold the guides by the bottom side and pull them towards the center of the oven cavity.

B Remove them from the openings at the top.

INFORMATION!

When removing the guides, take care not to damage the enamel coating.

Removing and replacing the oven door and glass panes



1 First, fully open the door (as far as it will go).

2 Oven door is attached to the hinges with special supports that also include safety levers. Rotate the safety levers towards the door by 90°. Slowly close the door to a 45° angle (relative to the position of the fully closed door); then, lift the door and pull it out.

Oven **door glass pane** can be cleaned from the inside, but it has to be removed from the appliance door first. First, proceed as described under item 2, but do not remove it.

3 Remove the air guide. Hold it on the left- and right-hand side of the door with your hands. Remove it by slightly pulling it towards you.

4 Hold the door glass at the upper edge and remove it. To the same for the second and third glass pane (depending on the model).

5 To replace the glass panes, observe the reverse order.

INFORMATION!

To replace the door, follow the reverse order. If the door does not open or close properly, make sure the notches on the hinges are aligned with the hinge beds.

WARNING!

The oven door hinge can close with considerable force. Therefore, always rotate both safety levers to the support when fitting or removing the appliance door.

Soft door closing and opening

(depending on the model)

Oven door is fitted with a system that dampens the door closing force, starting at the a 75° angle. It allows simple, quiet, and gentle opening and closing of the door. A gentle push (to a 15° angle relative to the closed door position) is enough for the door to close automatically and softly.

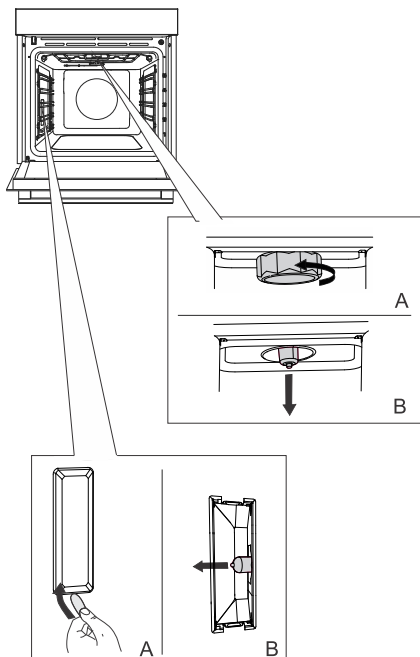
WARNING!

If the force applied to close the door is too strong, the effect of the system is reduced or the system will be bypassed for safety.

Replacing the bulb

The bulb is a consumable and therefore not covered by warranty. Before replacing the bulb, remove all accessories from the oven.

Halogen lamp: G9, 230 V, 25 W



1 Unscrew and remove the cover (in anti-clockwise direction). Remove the halogen bulb.

2 Use a flat plastic tool to remove the cover. Remove the halogen bulb.



INFORMATION!

Take care not to damage the enamel coating.
Use protection to avoid burning yourself.



WARNING!

Only replace the light bulb when the appliance is disconnected from power supply.

Troubleshooting table

Special warnings and fault reporting

During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.

Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.

Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. Leave such work to an expert or a service technician.

In case of minor problems with appliance operation, check this manual to see if you can fix the problem yourself.

If the appliance is not operating properly or at all due to inappropriate operation or handling, a visit from a service technician shall not be free of charge, even during the warranty period.

Save the instructions for future reference and pass them on to any subsequent owners or users of the appliance.

Following is some advice on rectifying some common problems.

Problem/error	Cause
The main fuse in your home trips often.	Call a service technician.
The oven lighting does not work.	The process of changing the light bulb in the oven is described in the chapter Replacing the bulb.
Control unit is not responding, the screen is frozen.	Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the appliance and switch it on.
Error code ErrX is displayed. In case of a double-digit error code, ErXX will be displayed.	There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. If the error is still indicated, call a service technician.

If the problems persist despite observing the above advice, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.

Disposal



Our product packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The symbol on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. Take the product to an authorized collection centre for waste electric and electronic equipment processing.

Correct **disposal** of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people, which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.

Cooking test

EN60350-1: Only use equipment supplied by the manufacturer.

Always insert the baking tray all the way to the end position on the wire guide. Place pastry or cakes baked in moulds as shown in the image.

* Preheat the appliance until it reaches the set temperature. Do not use the rapid preheat mode.

** Preheat the appliance for 10 minutes. Do not use the rapid preheat mode.

*** Turn after 2/3 of cooking time.

BAKING						
Dish	Equipment	mould placement		 °C	 min	
biscuits/cookies – single rack	shallow baking tray		3	150	25-40	
biscuits/cookies – single rack	shallow baking tray		3	135 **	35-50	
cookies – two racks/levels	shallow baking tray		2, 4	140 **	25-40	
cookies – three racks/levels	shallow baking tray		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – single rack	shallow baking tray		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – single rack	shallow baking tray		3	155 **	20-30	
cupcakes – two racks/levels	shallow baking tray		1,5	140 **	30-45	
cupcakes – three racks/levels	shallow baking tray		1, 3, 5	140-150	30-50	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		2	150	45-55	
sponge cake	round metal mould, diameter 26 cm/wire rack		2	160	45-55	
sponge cake – two racks/levels	2 × round metal mould, diameter 26cm/wire rack		2, 4	170 *	45-55	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		2	160 **	70-120	
apple pie	2 × round metal mould, diameter 20cm/wire rack		2	160	70-120	

BROILING						
Dish	Equipment	mould placement		°C	⌚ min	
toasted bread	wire rack		5	max	4-7	
pljeskavica (minced meat patty)	wire rack + shallow baking sheet as drip tray		5	230	25-40 ***	

Service

Vi har service i hela Sverige/ Nationwide service in Sweden

Besök www.cylinda.se / Visit 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

Cylinda
en enklare vardag

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna



918085-a1

