

Bruksanvisning

User manual



IMK9150BI

Cylinda
en enklare vardag

Innehåll

Säkerhetsföreskrifter	3
Säker användning av mikrovågsugnen	4
Andra viktiga säkerhetsvarningar	6
Beskrivning av apparaten	9
Typskylt – produktinformation	9
Kontrollenhet	10
Apparatens utrustning	10
Kontrollampa	10
Styrskenor	10
Omkopplare för ugnslucka	11
Kylfläkt	11
Ugnens utrustning och tillbehör	11
Innan du använder utrustningen för första gången	13
Mikrovågsfunktion	13
När du startar ugnen för första gången	14
Välja inställningarna	15
Proffsläge (pro bake)	15
AUTOMATISKT LÄGE (auto bake)	21
VAL AV EXTRAFUNKTIONER (extra bake)	24
Låsa knappar	24
Starta tillagningsprocessen	26
Avsluta tillagningen och stänga av ugnen	26
Välja allmänna inställningar	27
Allmänna råd och bakningstips	29
Matlagningstabell	30
Rengöring och underhåll	34
Rengöring av ugnen med funktionen Steam Clean (våtrengöring)	35
Borttagning och rengöring av styrskenor	36
Byte av glödlampa	37
Felsökningstabell	38
Särskilda varningar och felrapporter	38
Kassering	39

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.

VARNING: 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 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.

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

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

Säker användning av mikrovågsugnen

VARNING: På grund av de extremt höga temperaturerna som genereras när apparaten används i kombinationsläge, rekommenderas att barn endast använder ugnen under uppsikt av vuxen.

VARNING: Om luckan eller luckans tätning är skadad får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en tekniskt kunnig person.

VARNING: Det är extremt farligt för alla andra än en tekniskt kunnig person att utföra service- eller reparationer som innebär att ett hölje tas bort som skyddar mot exponering för mikrovågsenergi.

VARNING: Vätskor och livsmedel får inte värmas upp i tillslutna behållare eftersom de kan explodera.

Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer såsom:

- personalkök i butiker och andra arbetsmiljöer;
- mindre lantbruk;
- kök för gäster på hotell, motell och andra uthyrningsformer;
- övernattnig med frukost-inrättningar (bed and breakfast).

Använd endast redskap som är lämpliga för användning i mikrovågsugnar.

När du lagar mat med mikrovågor, använd inte metallbehållare för mat eller dryck.

När du värmer mat i plast- eller pappersbehållare, håll uppsikt på ugnen eftersom sådana förpackningar kan antändas.

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan resultera i fördröjd eruptiv kokning. Var därför försiktig när du hanterar behållaren med den uppvärmda drycken. För att förhindra detta, placera ett icke-metallföremål (t.ex. en trä-, glas- eller plastsked) i behållaren under uppvärmningsprocessen.

För att undvika brännskador bör innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skakas eller röras om och deras temperatur kontrolleras före matning.

Oskalade råa ägg får inte värmas upp i mikrovågsugnar eftersom de kan explodera, även sedan mikrovågsugnens uppvärmning har upphört.

Om du ser rök, stäng av eller koppla ur apparaten och håll ugnsluckan stängd för att kväva eventuella lågor.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedynor/påsar, tofflor, svampar, fuktiga trasor etc. kan leda till skador, antändning eller brand.

Ugnen ska rengöras regelbundet och eventuella matavlagringar ska avlägsnas.

Underlåtenhet att hålla ugnen i rent skick kan leda till försämring av ytan och kan påverka apparatens livslängd negativt och eventuellt leda till fara.

Om apparaten är integrerad i ett köksskåp med dörr ska skåpsdörren vara öppen medan apparaten används.

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 missmatchningar i färgnyanserna mellan olika apparater eller komponenter som ingår i samma designlinje kan bero på olika saker, såsom olika betraktningssvinklar, 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.

Upprätthåll alltid minimiavståndet mellan ugnens övre kant och det närmaste föremålet ovanför den.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedynor/påsar, tofflor, svampar, fuktiga trasor etc. kan leda till skador, antändning eller brand.

Använd alltid grytvantar för att ta ut rätter ur ugnen. Vissa kastruller, grytor eller brickor kan absorbera värmen från maten och därmed bli mycket varma.

Se till att **endast använda köksredskap** som är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Använd inte kokkäril av stål eller kokkäril med kanter eller dekorationer i guld eller silver.

Lämna inga tillbehör eller redskap i ugnen när den är avstängd. Slå inte på en tom ugn, det kan skada den.

Använd inte kokkäril av porslin, keramik eller lergods om sådana material är porösa eller om sådana kokkäril inte är glaserade på insidan. Om fukt som trängit in i dessa porer hettas upp kan det orsaka sprickbildning. Använd endast kokkäril avsedda för användning i en mikrovågsugn.

Läs och följ alltid eventuella instruktioner för uppvärmning i mikrovågsugn som anges på livsmedelsförpackningen.

Var försiktig när du värmer alkoholhaltig mat, eftersom en brännbar blandning av alkohol och luft kan bildas inuti ugnen. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan.

Användning av metallföremål som kokkärl, gafflar, skedar, knivar eller häftklamrar eller fästelement på frysta livsmedelsförpackningar rekommenderas inte vid **tillagning eller uppvärmning med mikrovågor** eller en kombination av mikrovågor och varmluftstillagning. Rör om maten efter uppvärmning eller låt den vila tills värmen är jämnt fördelad.

Anslut inte apparaten till strömförsörjningen om en jordfelsbrytare är installerad i strömförsörjningskretsen.



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.

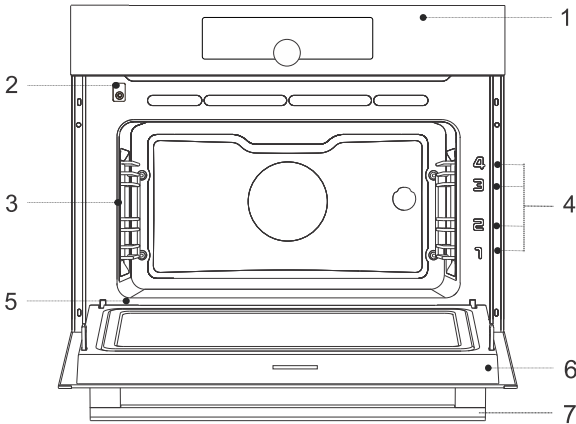
Beskrivning av apparaten



INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

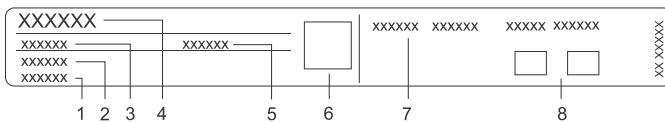
I grundutrustningen för din apparat ingår trådskenor, en grund bakplåt och ett galler.



- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1. Kontrollenhet | 5. Typskylt |
| 2. Luckkomkopplare | 6. Ugnslucka |
| 3. Belysning | 7. Handtag på lucka |
| 4. Skenor – tillagningsnivåer | |

Typskylt – produktinformation

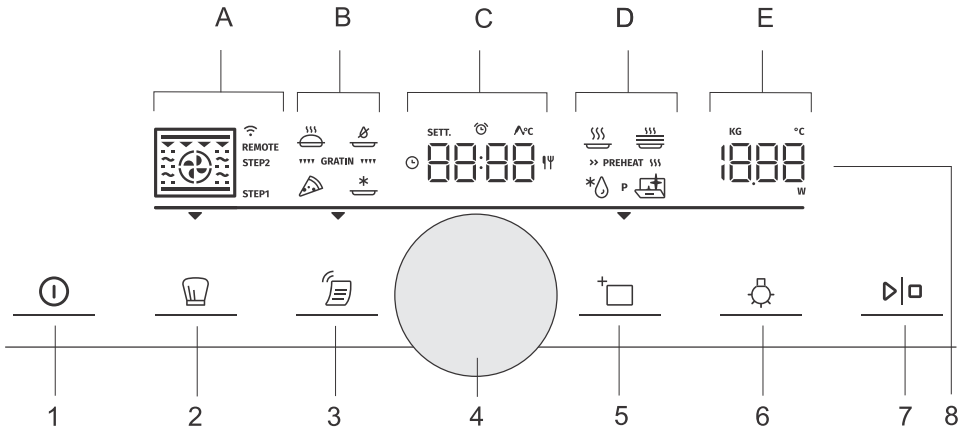
En typskylt med grundläggande information om ugnen sitter på dess kant.



- | | |
|----------------|-------------------------------------|
| 1. Serienummer | 5. ID/kod |
| 2. Modell | 6. QR-kod (beroende på modell) |
| 3. Typ | 7. Tekniska uppgifter |
| 4. Märke | 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. 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, effekt

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

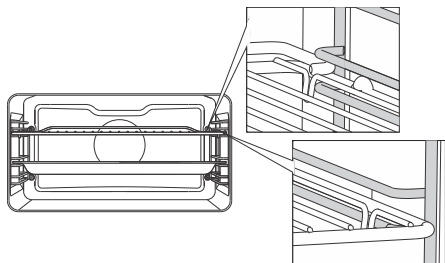
Ugnsbelysning: belysningen i ugnen tänds när du öppnar eller stänger luckan, när du startar ugnen, i slutet av bakningsprocessen och när du vidrör knappen för ugnsbelysning på styrenheten.

Styrskenor

- Styrskenorerna gör det möjligt att laga mat eller baka på 4 olika plåthöjder.

- De olika höjdnivåerna, där plåtar m.m. kan skjutas in, räknas nedifrån och upp.
- Styrskenor 3 och 4 är avsedda för grillning.
- När tillbehör skjuts in i ugnen ska de vara vridna åt rätt håll.
- Skjut alltid in tillbehör hela vägen in i apparaten.

Trådskenor



För styrskenor av metalltråd ska ugnsgaller och bakplåtar alltid skjutas in mellan styrskenans övre och nedre tråd.

Omkopplare för ugnslucka

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

Kylfläkt

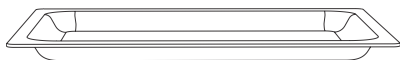
Ugnen är utrustad med en kylfläkt som koler höljet, luckan och kontrollpanelen. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.

Ugnens utrustning och tillbehör



WARNING!

Använd aldrig gallret, den grunda eller den djupa bakplåten eller någon annan metall del eller tillbehör när du använder ett system med mikrovågor.



GLASFORMEN är avsedd för matlagning med alla ugnssystem och för matlagning med mikrovågor. Den kan även användas för servering.



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.



WARNING!

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

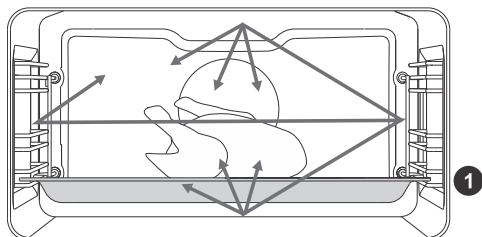
Innan du använder utrustningen för första gången

- 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.

Mikrovågsfunktion

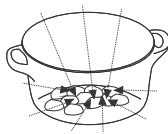
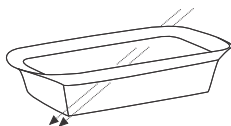
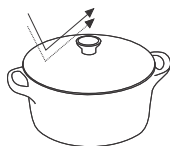
Mikrovågor används för **tillagning, grillning och upptining av mat**. De möjliggör snabb och effektiv tillagning utan att ändra färg eller form på maten.

Mikrovågor är en typ av elektromagnetisk strålning. Sådan strålning finns vanligtvis i vår miljö i form av radiovågor, ljus eller infraröda strålar. Mikrovågornas frekvens ligger på cirka 2 450 MHz.



Mikrovågor har följande egenskaper:

- de reflekteras av metaller,
- de färdas genom andra material,
- de absorberas av vatten-, fett- och sockermolekyler.



När mat utsätts för mikrovågor börjar molekylerna röra sig snabbt och genererar därmed värme. Mikrovågorna tränger in cirka 2,5 cm i maten. Om maten är tjockare kommer kärnan av maten att tillagas genom ledning, som vid konventionell matlagning.



WARNING!

Använd eller aktivera aldrig ett mikrovågssystem om ugnen är tom.

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.

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)

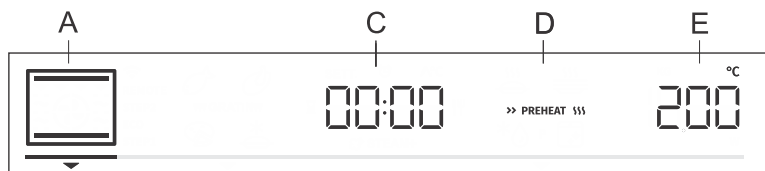
INFORMATION!

- 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 tillagningssystem

C programmets varaktighet

D snabb förvärmning

E temperatur/effekt (för system med mikrovågor)

Dessutom kan följande ställas in:

- timerfunktioner (se kapitel Timerfunktioner)
- stegvist bakningsläge (STEP) (se kapitel Stegvisst program)
- gratinering (GRATIN) (se kapitlet Starta tillagningsprocessen)

Snabbförvärmning

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



INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.

Symbol	Användning
	VARMLUFTSUGN Varmluftsugnen låter varmluften röra sig bättre runt maten. 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.
	VARMLUFTSSTEKNING Denna tillagningsmetod ger knaprig yta utan tillsats av fett. Det är en hälsosam metod för stekning av snabbmat som ger färre kalorier. Passar för mindre bitar av kött, fisk, grönsaker och frysta produkter som är klara att stekas (pommes frites, kyckling-nuggets).
	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 tillagning 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 rostat bröd, varma mackor i ett lager, grilla korvar, biffar, fisk, stekspett m.m. och även för gratänger och för att bryna stekytorna. Värmeelementen i ugnens innertak 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 suffléer 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.
	ÖVER- OCH UNDERVÄRME MED FLÄKT Ger ett jämnt resultat av matlagning eller bakning i en nivå, och för att göra suffléer.

Tabellen fortsätter från föregående sida

Symbol	Användning
	STOR GRILL MED FLÅKT För stekning av fågel och större köttbitar med hjälp av grill.
	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 FLÅKT För optimal bakning av jästdegår, alla typer av bröd, och för konservering.
	MIKROVÅGOR Dessa används för snabb återuppvärmning, upptining och tillagning av mat.
	VARMLUFT OCH MIKROVÅGOR I detta system förbättras flödet av varmluft runt maten för att torka ut ytan och skapa en tjockare skorpa. Mikrovågor hjälper och påskyndar tillagningsprocessen. Avsedd för snabbare tillagning eller stekning av kött, bakverk och grönsaker.
	STOR GRILL MED FLÅKT OCH MIKROVÅGOR För snabbare stekning av fågel, fisk och större köttbitar under en grill. Mikrovågor hjälper och påskyndar tillagningsprocessen.
	KONVENTIONELL TILLAGNING MED FLÅKT OCH MIKROVÅGOR För snabbare tillagning av gratinerade rätter. Mikrovågor hjälper och påskyndar tillagningsprocessen.
	VARMLUFTSSTEKNING MED MIKROVÅGOR 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. Avsedd för mindre bitar av kött, fisk och grönsaker. Mikrovågor hjälper och påskyndar tillagningsprocessen.



INFORMATION!

I dessa system, förutom system med MIKROVÅGOR, kan man använda gratineringsfunktionen (se kapitlet "Starta tillagningen").

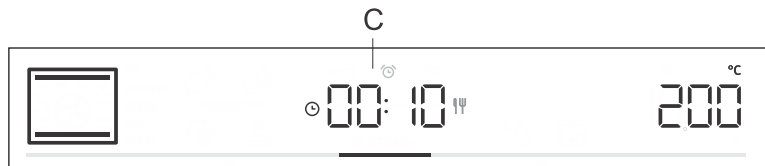
Mikrovågseffekt

Effekt	Användning
1 000 W	Snabbt återuppvärmning av drycker, vatten och rätter som innehåller en stor volym vätska.
750 W	Tillagning av färska eller frysta grönsaker.
600 W	Smältning av choklad. Tillagning av kött och fisk/skaldjur. Tillagning av tillbehör.
360 W	Återuppvärmning och tillagning av ömtåliga äggbaserade rätter.
180 W	Upptining av annan mat, mjukgörande av smör och glass.
90 W	Upptining av gräddiga bakverk, frukt, grönsaker och malet kött.

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

Timerfunktioner

Vrid på VREDET för att välja timerfunktioner.



Symbol	Beskrivning	Användning
	Timerstyrd tillagning	I det här läget kan du ange ugnens tillagningstid.
	Minutvakt	Minutvakten fungerar oberoende av ugnsdriften. När den inställda tiden har gått ut slås inte produkten på eller av automatiskt.
	Fördröjt slut	Använd det här läget när du vill att ugnen ska börja med tillagningen med en tidsfördröjning. Ange varaktighet och önskad sluttid för tillagningen. Produkten startar automatiskt och avslutar sin funktion vid önskad tidpunkt.



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!

Fördröjd start kan inte ställas in om du väljer ett system med mikrovågsugnar eller när du slår på förvärmningsfunktionen.

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, avbryter ugnen automatiskt driften. Displayen visar **End**. En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka 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.

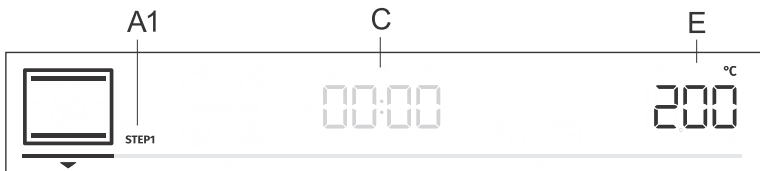


INFORMATION!

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

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.

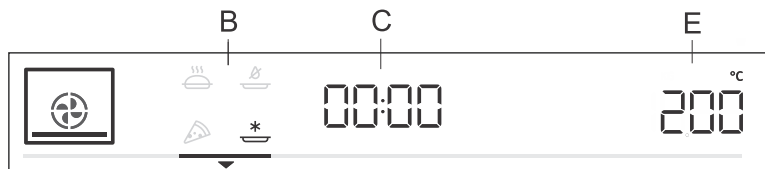
Tryck på knappen  för att starta tillagningen. Till att börja med startar ugnen med inställningarna under STEP1. När steg 1 är avklarat aktiveras inställningarna under STEP2.

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/effekt

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, pommis 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.
	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 (pommis 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!

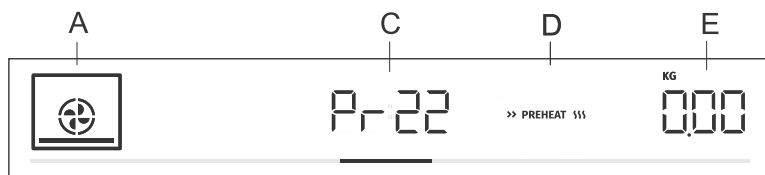
När snabbvärmningsfunktionen är aktiverad går det inte att använda funktionen för senarelagd start.

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	2	ja	nej
Pr02	muffins	Grund bakplåt	2	ja	nej
Pr03	Sockerkaka	långpanna/fat på galler	1	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	2	ja	nej
Pr09	jäsning av deg	Grund bakplåt	1	nej	nej
Pr10	bröd	Grund bakplåt	1	nej	nej
Pr11	Fläskstek	liten ugnform på galler	1	nej	nej
Pr12	gratinerad potatis	glasform	1	nej	nej
Pr13	Hel fågel	ugnsgaller med droppbricka	2	nej	efter 2/3 av tillagningstiden
Pr14	Fågel – mindre bitar	ugnsgaller med droppbricka	2	nej	efter 2/3 av tillagningstiden
Pr15	köttfärslimpa	långpanna/fat på galler	1	nej	nej
Pr16	Ugnsbakad biff av nötkött	ugnsgaller med droppbricka	3	nej	efter 2/3 av tillagningstiden

Tabellen fortsätter från föregående sida

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

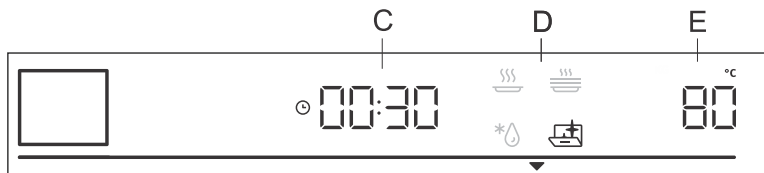


INFORMATION!

Gratineringsfunktion kan användas med vissa automatiska program, utom Pr20 (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.)



Uppthining

Använd denna funktion för att långsamt tina upp djupfrysad mat (tårtor, bakverk, bröd, bullar eller djupfrysad frukt). Halvvägs genom upptiningstiden 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.



Låsa knappar

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 matlagnings- 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. Roterat **VREDET** till inställning ***** GRATIN ***** 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.



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.



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.

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 jästdegar 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 mört. Den långsamma tillagningsmetoden SlowBake passar bra för ömtåliga köttbitar utan ben. Innan ugnsbakningen ska du noga bryna alla sidor av köttet i stekpanna.

Användning av mikrovågor



























: Använd lämpliga kokkärl (glas, keramik etc.).

Använd kokkärl med lock för att laga grönsaker. Tillsätt 1 matsked vatten per 100 g mat.

Vänd eller rör om maten under upptvinningsprocessen.

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/W	 min
BRÖD OCH BAKVERK				
Bakverk/mjuka kakor i formar				
Sockerkaka	1		160-170 *	20-35
fylld paj	1		170-180	60-80
marmorerad kaka	1		160-170	30-40
tårta med jäst deg, Gugelhupf (kranskaka, pundkaka)	1		170-180	50-60
öppen paj, smulpaj	2		170-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
bakverk på bakplåtar				
strudel	2		170-180	55-65
frusen strudel	2		200-210	45-60
rulltårta	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
kex och kakor				
muffins	2		160-170 *	20-35
muffins i två nivåer	2, 3		140-150 *	25-45
små jästa bakverk	2		190-200	20-30
små jästa bakverk i två nivåer	2, 3		170-180	20-30
smördeg	2		170-180	20-30
smördeg i två nivåer	2, 3		160-170	20-30
kakor/kex				
spritsade kakor	2		140-150 *	25-40
spritsade kakor i två nivåer	2, 3		140-150 *	30-45
kakor/kex	2		160-170 *	25-35
kex i två nivåer	2, 3		160-170 *	15-25
maräng	2		80	120-140
maräng i två nivåer	2, 3		70	120-140

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt				
makroner	2		140	13-18
makroner i två nivåer	2, 3		140	15-20
bröd				
jäsning av deg	2		35-40	30
bröd på plåt	1		190-200	50-60
formbröd	1		190-200	30-45
tunnbröd (focaccia)	2		210-220 *	25-35
småfranska (frukostbröd)	2		190-200 *	20-30
rostat bröd	4		240 *	0,5-3
enkla smörgåsar	3		240 *	2-5
pizza och andra rätter				
pizza	1		275 *	10-17
pizza i två konsolnivåer	2, 3		210-220 *	30-40
djupfryst pizza	2		210-230	10-20
djupfryst pizza i två nivåer	2, 3		200-220	15-25
matpaj, quiche	1		190-210	50-60
burek/börek	1		180-200	30-40
KÖTT				
nöt- och kalvkött				
nötstek (innanlår), 1,5 kg	1		160-180	130-160
kokt nötkött, 1,5 kg	1		190-210	90-110
ytterfilé, fast och rosa, 1 kg	2		170-190 *	40-60
nötstek, långsamt tillagad	1		120-140 *	250-300
nötkött, genomstekt, 4 cm tjocka	3		200-220	25-35
hamburgare, 3 cm tjocka	3		240	20-35
kalvstek, 1,5 kg	2		180-200	100-120
fläskkött				
skinkstek, 1,5 kg	1		170-190	90-120
fläskkött, bogstek, 1,5 kg	1		180-200	140-170
fläskkarré, 400 g	1		80-100 *	80-100

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt			°C/w	min
fläskstek, långsamt tillagad	1		100-120 *	200-230
revbensspjäll, långsamt tillagade	1		120-140 *	210-240
fläskkotletter, 3 cm tjocka	13		220-230	20-30
fågel				
perutnina, 1,2 – 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
fylld fågel, 1,5 kg	1		170-190	100-120
fågelbröst	2		190-210	50-60
kycklinglår	1		190-200/600	20-30
kycklingvingar	2		210-220	20-35
fågel, bröst, långsamt tillagade	2		100-120 *	60-90
köttretter				
köttfärslimpa, 1 kg	2		170-190	75-90
grillkorvar, bratwurst	3		230 **	8-15
FISK OCH SKALDJUR				
hel fisk, 350 g	3		230-240/360	12-17
fiskfilé, 1 cm tjock	3		220-230	8-12
kotlettskuren fisk, 2 cm tjock	3		220-230	10-15
pilgrims musslor	3		230 *	5-10
räkor	3		230 *	3-10
GRÖNSAKER				
bakade potatisklyftor	3		210-220 *	35-45
bakade potatishalvor	2		200-210/360	30-40
fylld bakad potatis	3		190-200	30-40
pommes frites, hemlagad	2		210-220/360	25-35
blandade grönsaker i klyftor	3		190-200	30-40
fyllda grönsaker	3		190-200	30-40
ångkokta grönsaker	1		600-750	10-20
FRYST FÄRDIGLAGAD MAT				
pommes frites	3		200-210	25-35
pommes frites i två nivåer	2, 3		200-210	35-45

Tabellen fortsätter från föregående sida

Maträtt				
kycklingmedaljonger	2		210-220 *	15-20
fiskpinnar	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
tärnade grönsaker	2		190-200	20-30
croissanter	2		170-180	18-23
BAKAD PUDDINGAR, SUFFLÉER OCH GRATINERADE RÄTTER				
potatismoussaka	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
söt pudding, bakad	1		750	15-25
söt sufflé	2		180 *	15-20
gratinerade rätter	2		170-190	30-45
tortillas/enchiladas med fyllning	2		180-200	20-35
grillad ost	3		240 **	6-9
ÖVRIGT				
popcorn	1		1000	3-4
konservering	2		180	30
sterilisering	2		1000	2
tillagning i vattenbad (dubbelbottnad kastrull)	1		150-170 *	/
återuppvärmning	1		600	/
uppvärmning av tallrikar	2		75	15
upptining	1		90-180	/

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 ytorna 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.



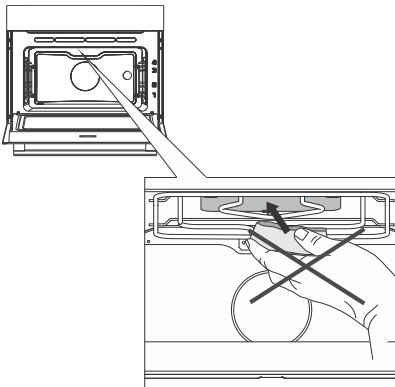
INFORMATION!

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.

Luckan är fäst på produkten och får inte tas bort. Luckan får inte heller tas isär eller på annat sätt manipuleras.



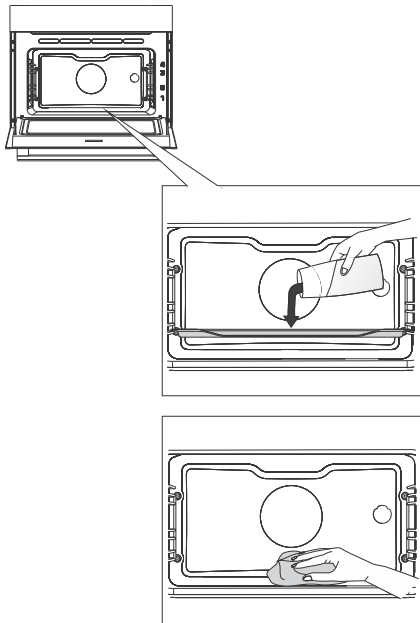
Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc. på ugnens innertak.



Rengöring av ugnen med funktionen Steam 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 glasformen i den första styrskenenivån och häll 1,5 dl 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 8 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.

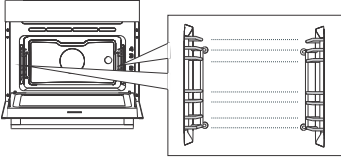
INFORMATION!

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

VARNING!

Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

Borttagning och rengöring av styrskenorna



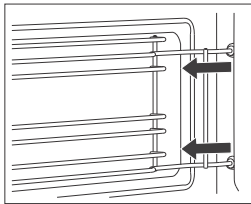
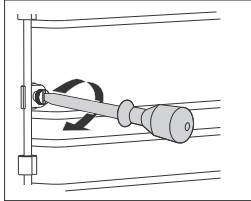
1 Lossa skruven. Använd en skruvmejsel.

2 Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.



INFORMATION!

Var noga med att inte tappa distansbrickorna som sitter på trådstyrningarna. Sätt tillbaka distanserna efter rengöring, annars kan gnistor uppstå.



VARNING!

Efter rengöring, dra åt skruvarna på styrskenorna igen med en skruvmejsel.

När du sätter tillbaka styrskenorna, se till att du monterar dem på samma sida som de satt innan de togs bort.

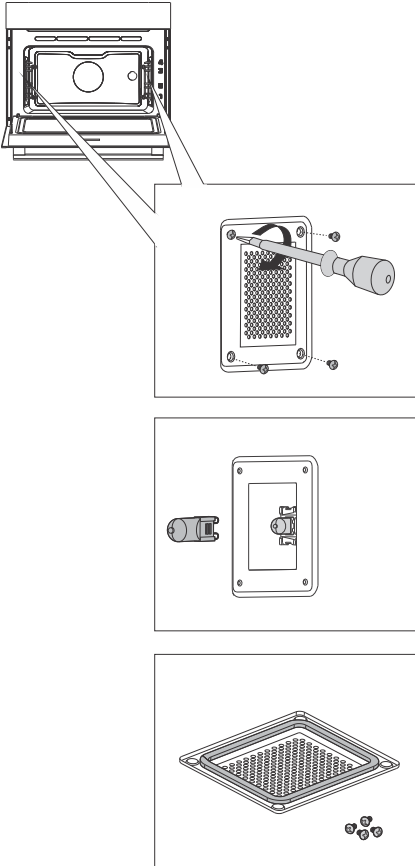
Byte av glödlampa

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.

Ugnen är utrustad med en halogenlampa.

Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklassen (G).

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W



1 Lossa de fyra skruvarna. Ta bort kåpan och glaset.

2 Ta bort halogenlampan och byt ut den mot en ny.

INFORMATION!

Använd skydd för att undvika brännskador.

Det finns en tätning på kåpan som inte ska tas bort. Tätningen ska passa runt ugnens öppning.

VARNING!

Byt bara ut glödlampan när apparaten är bortkopplad från elnätet.

Dra åt skruvarna på kåpan ordentligt med en skruvmejsel, annars kan gnistor uppstå.

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 ErXX.	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.
Gnistor uppstår i ugnen	Se till att alla lampkåpor är ordentligt fastsatta och att alla distanser är monterade på styrskenorna. Se till att styrskenorna i ugnen är korrekt placerade.

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.

Contents

Safety precautions	41
Safe use of the microwave oven	42
Other important safety warnings	44
Appliance description	47
Rating plate – product information	47
Control unit	48
Appliance equipment	48
Control lights	48
Guides	48
Oven door switch	49
Cooling fan	49
Oven equipment and accessories	49
Before first use	51
Microwave function	51
Switching on for the first time	52
Choosing the settings	53
PROFESSIONAL MODE (pro bake)	53
AUTOMATIC MODE (auto bake)	59
CHOOSING EXTRA FUNCTIONS (extra bake)	62
Locking keys	62
Starting the cooking process	64
End of cooking by touching	64
General settings	65
General tips and advice for baking	67
Cooking table	68
Cleaning and maintenance	72
Using the Steam Clean program to clean the oven	73
Removing and cleaning the wire guides	74
Replacing the bulb	75
Troubleshooting table	76
Special warnings and fault reporting	76
Disposal	77

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.

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 use of the microwave oven

WARNING: Due to the extremely high temperatures generated when the appliance is used in combination mode, it is recommended that children only use the oven under adult supervision.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is extremely hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of covers protecting against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

The appliance is intended for use in households and similar environments, such as:

- staff pantries in stores and other working environments;
- family farms;
- accommodation units for guests at hotels, motels, and other accommodation or lodging establishments;
- bed and breakfast establishments.

Only use utensils suitable for use in microwave ovens.

When cooking with microwaves, do not use metal containers for food or beverages.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven, as such packaging may ignite.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Therefore, take care when handling the container with the heated beverage. To prevent this, place a non-metal object (e.g., a wooden, glass, or plastic spoon) into the container during the heating-up process.

To avoid burns, the contents of baby bottles and baby food jars should be shaken or stirred, and their temperature checked before feeding.

Eggs in their shell should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

If you observe smoke, switch off or unplug the appliance and keep the oven door closed to stifle any flames.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying food or clothing and heating of hot packs or pads, slippers, sponges, moist cloths etc. may result in injury, ignition, or fire.

The oven should be cleaned regularly, and any food deposits should be removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

If the appliance is integrated into a kitchen cupboard with a door, the cupboard door should be open while the appliance is in use.

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.

Heed the minimum distance between the upper edge of the oven and the closest object above it.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying food or clothing and heating of hot packs or pads, slippers, sponges, moist cloths etc. may result in injury, ignition, or fire.

Always use oven mitts to remove dishes from the oven. Some pots, pans, or trays may absorb the heat from the food and thus become very hot.

Make sure to **only use the cookware** that is suitable for use in a microwave oven. Do not use steel cookware or cookware with golden or silver decorative edges or ornaments.

Do not leave any accessories or utensils in your oven when it is off. Do not switch on an empty oven to avoid damaging it.

Do not use porcelain, ceramic, or earthenware cookware if such materials are porous or if such cookware is not glazed on the inside. Once heated up, the moisture that would penetrate these pores could cause cracking. Only use cookware intended for use in a microwave oven.

Always read and observe the instructions for heating in a microwave oven, specified on the food packaging.

Be careful when heating alcohol-containing food, as a combustible mixture of alcohol and air may form inside the oven. Be careful when opening the door.

Use of metal cookware, forks, spoons, knives or staples or fasteners on frozen food packages is not recommended when **cooking or heating with microwaves** or a combination of microwaves and convection baking. After heating, stir the food or leave it to rest until the heat is evenly distributed.

Do not connect the appliance to power supply if an ELCB (earth-leakage circuit breaker) is installed in the power supply circuit.



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.

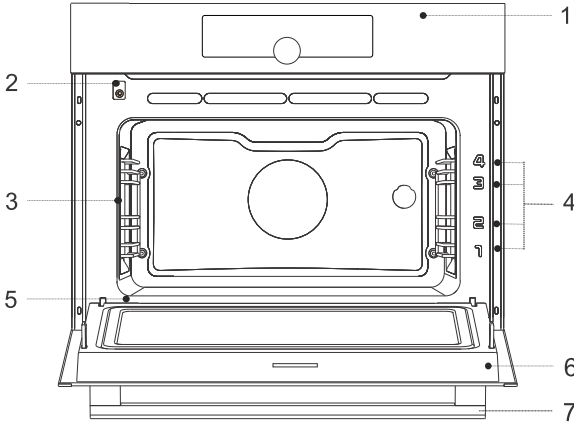
Appliance description



INFORMATION!

Appliance functions and equipment depend on the model.

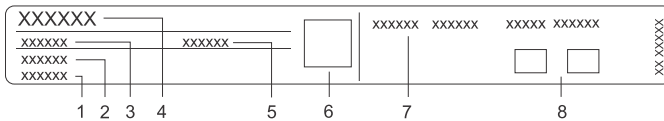
Basic equipment of your appliance includes wire guides, shallow baking tray, and a wire rack.



- | | |
|----------------------------|-----------------|
| 1. Control unit | 5. Rating plate |
| 2. Door switch | 6. Oven door |
| 3. Lighting | 7. Door handle |
| 4. Guides – cooking levels | |

Rating plate – product information

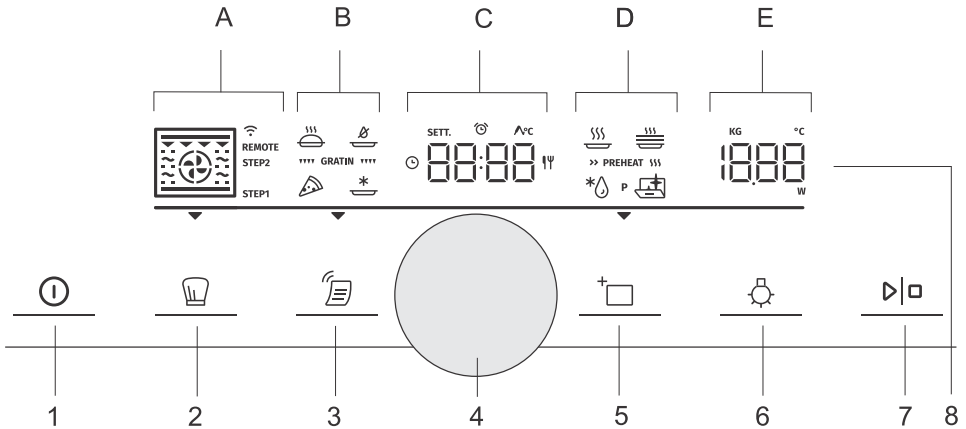
A rating plate with basic information about the appliance is attached to the edge of the oven.



- | | |
|------------------|-------------------------------------|
| 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)



1. on I off key
2. (pro bake) professional mode key
3. (auto bake) automatic mode key
4. Settings selection and confirmation knob
 - rotate the knob to choose a setting
 - press the knob to confirm the setting
5. (extra bake) key for extra functions and general appliance settings
6. (light) key for switching the oven lighting on and off
7. start I stop key for starting or pausing, and confirming settings
8. Display
 - A. baking systems, step mode (STEP)
 - B. special baking systems, automatic programs, gratins
 - C. clock, timer functions, temperature probe, baking time
 - D. special programs, preheating
 - E. temperature, weight, power

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

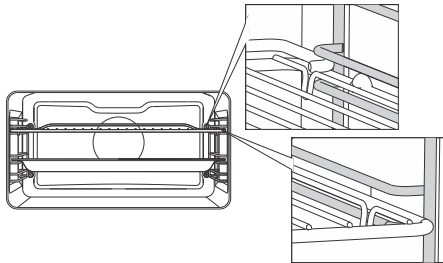
Oven light: oven light is switched on when you open or close the oven door, when you switch on the oven, at the end of the baking process, and when you touch the oven light key on the control unit.

Guides

- The guides allow cooking or baking on 4 rack levels.
- The height levels of guides into which the racks can be inserted shall be counted from bottom up.

- Guides 3 and 4 are intended for grilling.
- When inserting equipment, it should be correctly rotated.
- Always push the equipment all the way into the appliance.

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.

Oven door switch

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

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



WARNING!

Never use the wire rack, the shallow baking tray or the deep baking tray or any other metal part or accessory when operating a system with microwaves.



GLASS BAKING DISH is intended for cooking with all oven systems and for cooking with microwaves. It can also be used as a serving tray.



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.



WARNING!

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

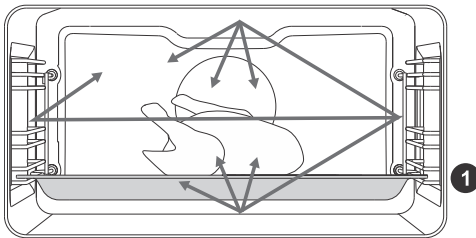
Before first use

- 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.

Microwave function

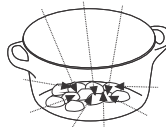
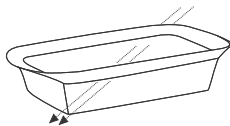
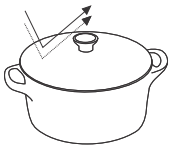
Microwaves are used for **cooking, roasting, and defrosting of food**. They allow quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food.

Microwaves are a type of electromagnetic radiation. Such radiation is commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays. Microwave frequency is in the 2,450 MHz range.



Following are their characteristics:

- microwaves are reflected by metals,
- microwaves travel through other materials,
- microwaves are absorbed by water, fat, and sugar molecules.



When food is exposed to microwaves, the molecules begin to move rapidly, thereby generating heat. The microwaves penetrate approximately 2.5 cm deep into the food. If the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.



WARNING!

Never use or activate a microwave system if the oven is empty.

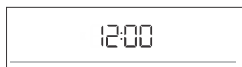
Switching on for the first time

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.

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)

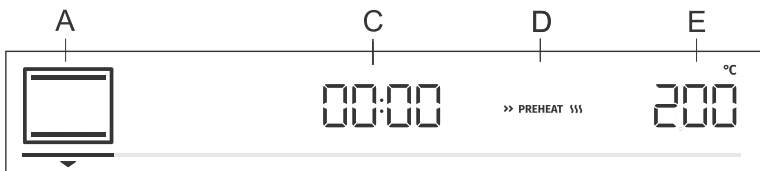
INFORMATION!

- 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 ⓪ 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 ⓪ 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 fast preheating
- E temperature/power (for systems with microwaves)

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)

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











INFORMATION!

Appliance functions and equipment depend on the model.

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.
	INTENSIVE BAKING This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food frying, resulting in lower calorie content. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for frying (French fries, chicken nuggets).
	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.
	TOP AND BOTTOM HEATER WITH FAN For even baking of food on a single rack, and for making soufflés.

Table continued from last page

Symbol	Use
	LARGE GRILL WITH FAN For roasting poultry and larger cuts of meat under a broiler.
	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.
	MICROWAVES These are used for fast reheating, defrosting, and cooking of food.
	HOT AIR AND MICROWAVES In this system, the flow of hot air around the food is improved to dry out the surface and create a thicker crust. Microwaves support and speed up the cooking process. Intended for faster cooking or roasting of meat, pastry, and vegetables.
	LARGE GRILL WITH FAN AND MICROWAVES For faster roasting of poultry, fish, and larger cuts of meat under a broiler. Microwaves support and speed up the cooking process.
	CONVENTIONAL COOKING WITH FAN AND MICROWAVES For faster cooking of dishes au gratin. Microwaves support and speed up the cooking process.
	INTENSIVE BAKING WITH MICROWAVES 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. Intended for smaller cuts of meat, fish, and vegetables. Microwaves support and speed up the cooking process.



INFORMATION!

In these systems, except for system with MICROWAVES, it is possible to use the gratin function (see chapter "Starting the cooking process").

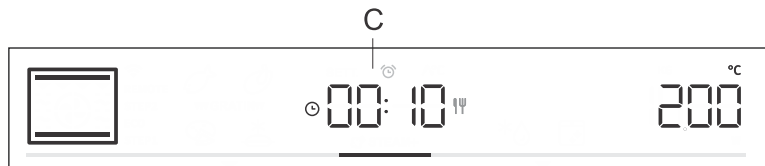
Microwave power level




Power	Use
1000 W	Quickly reheating beverages, water and dishes containing a large volume of liquid.
750 W	Cooking fresh or frozen vegetables.
600 W	Melting chocolate. Cooking meat and seafood. Cooking side dishes.
360 W	Reheating and cooking of delicate egg-based dishes.
180 W	Defrosting other food, softening butter, softening ice cream.
90 W	Defrosting cream pastry, fruit, vegetables, and ground/minced meat.

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.




Symbol	Description	Use
	Baking time	In this mode, you can specify the duration of operation for the oven.
	Minute minder	The minute minder operates independently of the oven operation. After the set time has expired, the appliance does not turn on or off automatically.
	Delayed end	Use this mode when you want the food in the oven to start cooking with a time delay. Enter the duration and desired end time of cooking. The appliance starts automatically and ends its operation at the desired time.



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 if you select a system with microwaves or when you switch on the preheat function.



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 has expired, the oven stops working automatically. The display will show **End**. 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.



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.

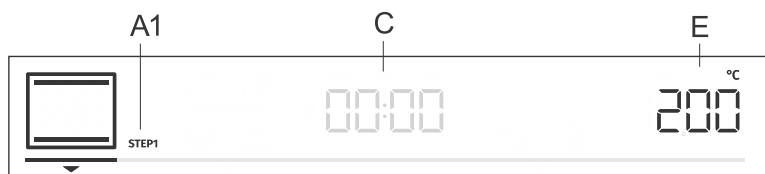


INFORMATION!

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


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.

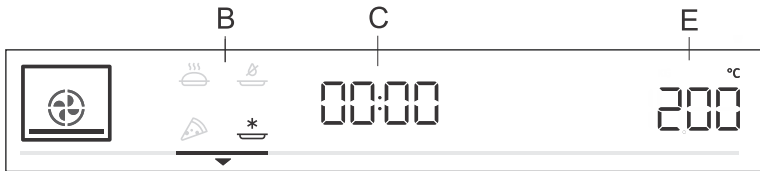
Touch the  key to start baking. The oven first starts to operate with the settings selected for STEP1. When the STEP1 is done, STEP2 is activated.

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/power

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!**

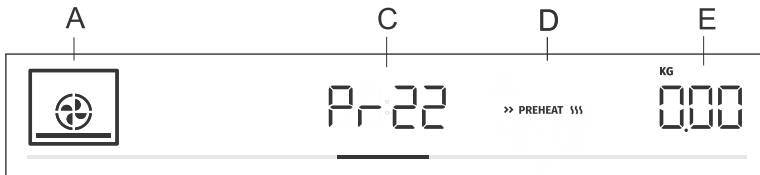
When the fast preheat function is activated, delayed start function cannot be used.

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	2	yes	no
Pr02	cupcakes	shallow baking tray	2	yes	no
Pr03	sponge cake	baking pan/dish on wire rack	1	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	2	yes	no
Pr09	rising and proofing	shallow baking tray	1	no	no
Pr10	bread	shallow baking tray	1	no	no
Pr11	pork roast	small baking dish on wire rack	1	no	no
Pr12	potatoes au gratin	glass baking dish	1	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	2	no	after 2/3 of cooking time
Pr15	meat loaf	baking pan/dish on wire rack	1	no	no
Pr16	oven-baked beef steak	wire rack with a drip tray	3	no	after 2/3 of cooking time
Pr17	meat – slow cooking	small baking dish on wire rack	1	yes	no
Pr18	baked/grilled fish	wire rack with a drip tray	3	no	after 2/3 of cooking time
Pr19	baked potatoes – wedges	all-purpose deep baking tray	2	no	no
Pr20	popcorn	glass baking dish	1	no	no
Pr21	lasagne	baking pan/dish on wire rack	1	no	no
Pr22	homemade pizza	shallow baking tray	1	yes	no

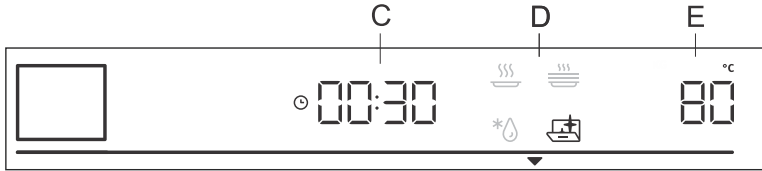


INFORMATION!

Gratin function can be used with some automatic programs, except for Pr20 (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.



Locking keys

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 the setting ***** GRATIN ***** 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.

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).



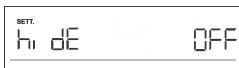
Display illumination

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.



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 rES. Hold

the  until the end of animation to confirm.

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.

Use of microwaves:

Use suitable cookware (glass, ceramic etc.).

Use cookware with a lid for cooking vegetables. Add 1 tablespoon of water per 100 g of food.

Turn or stir the food during the defrosting process.

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/W	 min
PASTRY AND BAKERY PRODUCTS				
pastry/cakes in moulds				
sponge cake	1		160-170 *	20-35
pie with filling	1		170-180	60-80
marble cake	1		160-170	30-40
cake with leavened dough, Gugelhupf (Bundt cake, pound cake)	1		170-180	50-60
open pie, tart	2		170-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
pastry on baking trays and dishes				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, frozen	2		200-210	45-60
sponge roll	2		170-180	15-25
buchteln	1		180-190	30-40
biscuits, cookies				
cupcakes	2		160-170 *	20-35
cupcakes, 2 levels	2, 3		140-150 *	25-45
yeast-leavened small pastry	2		190-200	20-30
yeast-leavened small pastry, 2 levels	2, 3		170-180	20-30
puff pastry	2		170-180	20-30
puff pastry, 2 levels	2, 3		160-170	20-30
cookies/biscuits				
pipéd cookies	2		140-150 *	25-40
pipéd cookies, 2 levels	2, 3		140-150 *	30-45
cookies/biscuits	2		160-170 *	25-35
biscuits, 2 levels	2, 3		160-170 *	15-25
meringue	2		80	120-140

Table continued from last page






















































Dish			 °C/w	 min
meringue, 2 levels	2, 3		70	120-140
macarons	2		140	13-18
macarons, 2 levels	2, 3		140	15-20
bread				
rising and proofing	2		35-40	30
bread on a baking tray	1		190-200	50-60
bread in a tin	1		190-200	30-45
flatbread (focaccia)	2		210-220 *	25-35
fresh bread rolls (Semmel/morning rolls)	2		190-200 *	20-30
toasted bread	4		240 *	0.5-3
open sandwiches	3		240 *	2-5
pizza and other dishes				
homemade pizza	1		275 *	10-17
homemade pizza, 2 rack levels	2, 3		210-220 *	30-40
frozen pizza	2		210-230	10-20
frozen pizza, 2 levels	2, 3		200-220	15-25
savoury pie, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
MEAT				
beef and veal				
beef roast (loin, rump), 1.5 kg	1		160-180	130-160
boiled beef, 1.5 kg	1		190-210	90-110
sirloin, medium done, 1 kg	2		170-190 *	40-60
beef roast, slow cooked	1		120-140 *	250-300
beef steaks, well done, thickness 4 cm	3		200-220	25-35
burgers, thickness 3 cm	3		240	20-35
veal roast, 1.5 kg	2		180-200	100-120
pork				
pork roast, rump, 1.5 kg	1		170-190	90-120

Table continued from last page

Dish				
pork roast, shoulder, 1.5 kg	1		180-200	140-170
pork loin, 400 g	1		80-100 *	80-100
pork roast, slow cooked	1		100-120 *	200-230
pork ribs, slow cooked	1		120-140 *	210-240
pork chops, thickness 3 cm	13		220-230	20-30
poultry				
poultry, 1.2–2.0 kg	1		200–210/360	45-60
poultry with stuffing, 1.5 kg	1		170-190	100-120
poultry, breast	2		190-210	50-60
chicken thighs	1		190–200/600	20-30
chicken wings	2		210-220	20-35
poultry, breast, slow cooked	2		100-120 *	60-90
meat dishes				
meat loaf, 1 kg	2		170-190	75-90
grill sausages, bratwurst	3		230 **	8-15
FISH AND SEAFOOD				
whole fish, 350 g	3		230–240/360	12-17
fish fillet, thickness 1 cm	3		220-230	8-12
fish steak, thickness 2cm	3		220-230	10-15
scallops	3		230 *	5-10
shrimps	3		230 *	3-10
VEGETABLES				
baked potatoes, wedges	3		210-220 *	35-45
baked potatoes, halved	2		200–210/360	30-40
stuffed potato (jacket potato)	3		190-200	30-40
French fries, home-made	2		210–220/360	25-35
mixed vegetables, wedges	3		190-200	30-40
stuffed vegetables	3		190-200	30-40
steamed vegetables	1		600-750	10-20
CONVENTIONAL PRODUCTS – FROZEN				

Table continued from last page

Dish			 °C/w	 min
French fries	3		200-210	25-35
french fries, 2 levels	2, 3		200-210	35-45
chicken medallions	2		210-220 *	15-20
fish fingers	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
diced vegetables	2		190-200	20-30
croissants	2		170-180	18-23
BAKED PUDDINGS, SOUFFLÉS AND DISHES AU GRATIN				
potato moussaka	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
sweet baked pudding	1		750	15-25
sweet soufflé	2		180 *	15-20
dishes au gratin	2		170-190	30-45
stuffed tortillas, enchiladas	2		180-200	20-35
grilling cheese	3		240 **	6-9
OTHER				
popcorn	1		1000	3-4
preservation	2		180	30
sterilization	2		1000	2
cooking in a bain-marie (double boiler)	1		150-170 *	/
reheating	1		600	/
plate warming	2		75	15
defrosting	1		90-180	/

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.



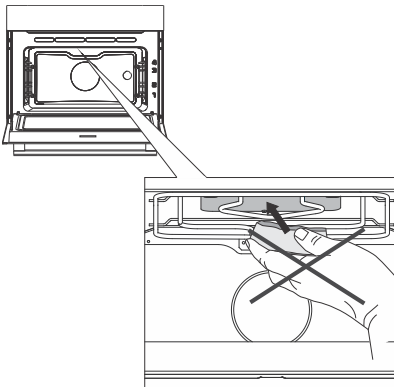
INFORMATION!

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.

Appliance door is attached to the appliance and may not be removed. Also, the door may not be disassembled or otherwise tampered with.



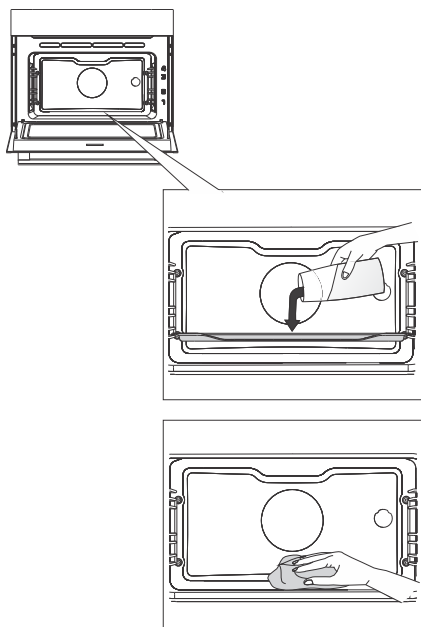
Never use aggressive cleaners, abrasive cleaners or sponges, stain and rust removers etc. on the oven cavity ceiling cover.

Using the Steam 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 glass baking dish into the first guide level and pour 1.5 dl of warm 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 8 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!

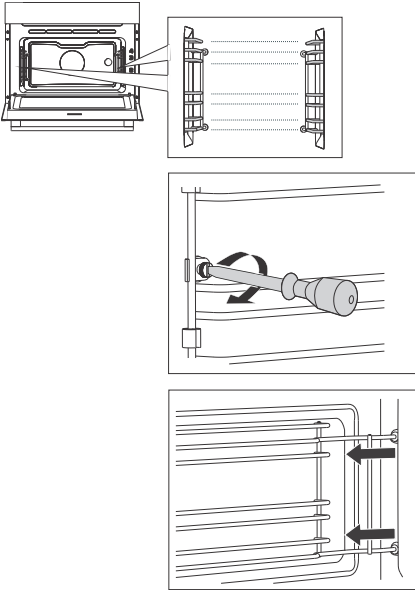
If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.



WARNING!

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

Removing and cleaning the wire guides



1 Undo the screw. Use a screwdriver.

2 Remove the guides from the holes in the back wall.



INFORMATION!

Take care not to lose the spacers fitted on the wire guides. Replace the spacers after cleaning; otherwise, sparks may appear.



WARNING!

After cleaning, re-tighten the screws on the guides with a screwdriver.

When replacing the wire guides, make sure you mount them on the same side they were installed on prior to removal.

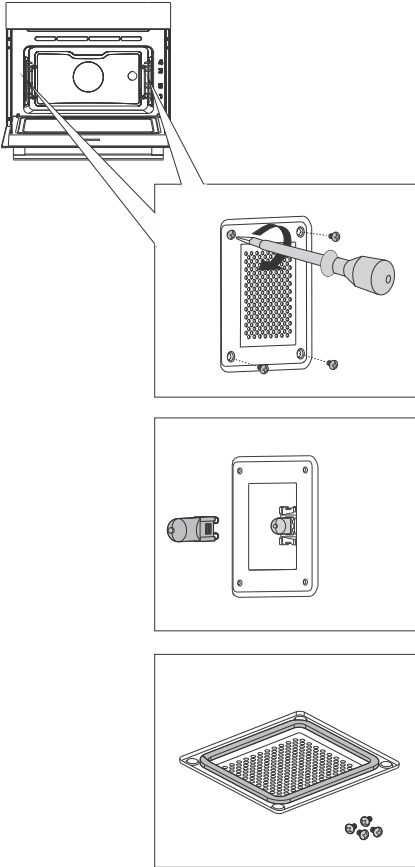
Replacing the bulb

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

The oven is fitted with a halogen lamp.

This product contains a light source of energy efficiency class (G).

Halogen lamp: G9, 230 V, 25 W



1 Undo the four screws. Remove the cover and the glass.

2 Remove the halogen light bulb and replace it with a new one.

INFORMATION!

Use protection to avoid burns.

There is a gasket on the cover which should not be removed. The gasket should fit onto the oven cavity wall.

WARNING!

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

Firmly re-tighten the screws on the cover using a screwdriver; otherwise, sparks may appear.

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.
Sparks appear in the oven	Make sure all lamp covers are securely fastened and that all spacers are fitted on the wire guides. Make sure the guides in the oven are correctly placed.

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.

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



920139-a2

