

# bruksanvisning/ user manual



IBC 514 - IBC 514 RF

**Cylinda**  
år efter år

## Läs denna bruksanvisning först!

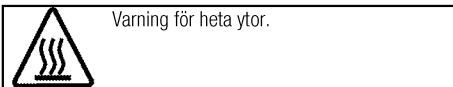
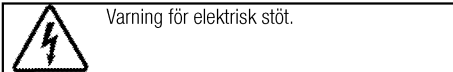
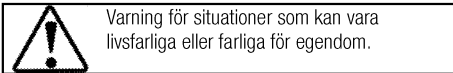
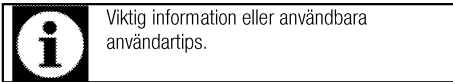
Bästa kund,

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

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

### Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



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

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

Allmän säkerhet.....4  
 Elsäkerhet .....4  
 Produktsäkerhet.....5  
 Säkerhetsanvisningar för mikrovågsugn.....6  
 Avsedd användning .....10  
 Barnsäkerhet .....10  
 Avfallshantering av den uttjänta produkten.....11

**2 Allmän information 12**

Översikt.....12  
 Förpackningens innehåll .....13  
 Tekniska specifikationer .....14

**3 Installation 15**

Före installationen.....15  
 Installation och anslutning.....17  
 Framtida transport.....18

**4 Förberedelse 19**

Tips för att spara energi.....19  
 Tidsinställning.....19  
 Första rengöringen av produkten.....20  
 Första uppvärmning .....20

**5 Så här använder du mikrovågsugnen 21**

Allmän information om tillagning med mikrovågsugn .....21  
 Så här använder du mikrovågsugnen.....25  
 Användningslägen för mikrovågsugn .....29  
 Tabell över tillagningstider .....30  
 Färdiga måltidsfunktioner .....30

**6 Så här använder du ugnen 36**

Allmän information om bakning, stekning och grillning ..... 36  
 Så här använder du den elektriska ugnen ..... 37  
 Användningslägen ..... 38  
 Så här använder du ugnens kontrollenhet ..... 40  
 Så här använder du ugnens kontrollenhet ..... 40  
 Använda knapplåset ..... 41  
 Använda timern som alarmklocka..... 41  
 Tabell över tillagningstider ..... 42  
 Färdiga måltider funktioner ..... 43  
 Inställningsmeny ..... 44  
 Så här använder du grillen ..... 44  
 Tabell för tillagningstider för grillning ..... 45

**7 Underhåll och rengöring 46**

Allmän information ..... 46  
 Rengöring av ugnsutrymmet ..... 46  
 Rengöra kontrollpanelen ..... 46  
 Utvändig rengöring av ugnen..... 46  
 Byta ugnslampan ..... 47

**8 Felsökning 48**

## Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kan det innebära att det påverkar produktgarantin.

### Allmän säkerhet

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

### Elsäkerhet

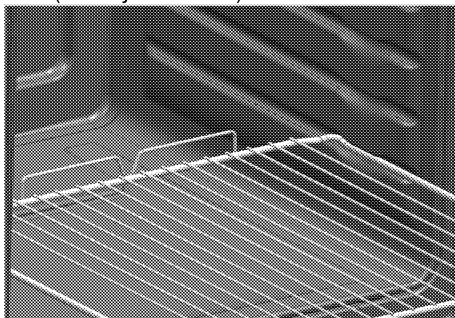
- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av Cylinda service. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationerna. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker. Cylinda kan inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av Cylinda service eller behörig personal för att undvika fara.
- Enheten måste installeras med stickkontakt. I enlighet med gällande föreskrifter.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att elanslutningen inte har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på elinstallationen.

- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får endast utföras av behörig person.
- Vid skada stänger du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. Det kan även göras med hjälp av att stänga säkringen.
- Kontrollera att säkringen överensstämmer med produktspecifikationen.

## Produktsäkerhet

- Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte utrustning som är varm utan grytlapp/skyddshandskar. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inget lättantändligt material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte värmeelement inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.
- Placera inte aluminiumfolie på ugnsgallret.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på falsarna
- Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten

ordentligt på falsen. Placera ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukhängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetåliga grytlappar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.

Förebyggande mot eventuell brandrisk!

- Kontrollera att alla elektriska anslutningar är säkra och täta för att hindra risken för kortslutning.
- Använd inte skadade eller kapade elkablar eller förlängningsladdar.

- Säkerställ att vätska eller fukt inte kan nå något av de elektriska installationerna.

### **Säkerhetsanvisningar för mikrovågsugn**

- Apparaten är avsedd att användas för privat bruk i enskilt hushåll. Apparaten bör inte användas i kommersiella försäljningsställen såsom;
- personal-köksområden i butiker, kontor eller liknande miljöer;
- lantbruk;
- av kunder på hotell, motell och andra kommersiella lokaler;
- bed and breakfast eller campingplatser.
- Tillåt endast barn över 8 år att använda ugnen utan tillsyn när tillräckliga instruktioner har getts så att barnet kan använda mikrovågsugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.
- När enheten används i kombinationsläge får barn bara använda ugnen under en vuxens övervakning på grund av den temperatur som genereras.
- De delar av produkten som exponeras blir varma under användning och en stund efter användning.
- Kontrollera ugnen så att inga synliga skador finns, såsom en sned eller böjd dörr, skadade dörrtätningar och tätningssyta,

trasiga eller lösa gångjärn och lås och bucklor inuti ugnstrymmet eller på dörren. Om det finns några skador, använd inte ugnen och kontakta Cylinda service.

- Om luckan eller tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person eller auktoriserade serviceombud.
- Innan du använder ugnen se till att luckan är ordentligt stängd. En säkerhetsmekanism i dörrlåset förhindrar apparaten från att användas när dörren är öppen, och stoppar tillagningen om du öppnar dörren. Du bör inte störa dörrlåset eller försöka åsidosätta detta system. Om dörrens låssystem åsidosätts, uppstår risk för exponering för mikrovågor om apparaten används med en öppen dörr.
- Placera ingen typ av föremål mellan framsidan av ugnen och luckan. Du bör inte använda ugnen om föremål såsom pappershanddukar eller servetter förhindrar den från att stängas ordentligt.
- Radiostörningar  
Placera ugnen minst 2 meter från TV, radio, trådlösa modem, åtkomstpunkter och antenner. Annars kan det orsaka störningar.
- Laga inte dina måltider med tillagningstiden och

mikrovågseffekt alltför högt inställda. Överdrivet lång tid vid matlagning kan bränna delar av maten.

- **Använd aldrig aluminiumfolie eller aluminiumredskap för tillagning i mikrovågsugn.** Gnistor skadar enheten.
- Använd inte metallföremål närmare än 3 cm till ugnsluckan under pågående matlagning med mikrovågsugn.
- Placera inte frätande kemikalier eller material som innehåller frätande ånga i ugnen.

När störningar uppstår, kan de minskas eller elimineras genom att vidta följande åtgärder:

1. Rengör ugnens dörr och tätningsyta.
  2. Rikta om den mottagande antennen på din radio eller TV.
  3. Omlokalisera mikrovågsugnen med avseende på mottagaren.
  4. Flytta mikrovågsugnen bort från mottagaren.
  5. Anslut mikrovågsugnen till ett annat uttag så att mikrovågsugnen och mottagaren är på olika faser.
- Placera ugnen på avstånd från andra värmekällor och undvik att använda den i fuktiga eller ångande miljöer.
  - Det är farligt för andra än kompetenta personer eller auktoriserade serviceombud att utföra service eller reparationer

som innebär avlägsnande av ett hölje som skyddar mot exponering för mikrovågor.

- Denna produkt är en utrustning av Grupp 2 Klass B ISM. Definitionen av Grupp 2, som innehåller all ISM (Industrial, Scientific and Medical) utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material, och gnistbearbetning utrustning. Utrustning av klass B är utrustning som är lämplig för användning i hemmiljö och installationer som är anslutna till elnät av låg spänning som försörjer byggnader som används för privat bruk.
- Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av livsmedel eller kläder och uppvärmning av värmande kuddar, tofflor, tvättsvamp, fuktiga trasor och liknande kan leda till risk för personskador, antändning eller brand.
- Ugnen har inte utformats för torkning av levande varelser.
- Starta inte mikrovågsfunktionen när ugnen är tom. Detta kan skada ugnen. Om du vill testa mikrofunktionen i ugnen, placera ett glas vatten i den. Vattnet absorberar mikrovågsenergin och ugnen kommer inte att skadas.

- Använd endast tillbehör som är lämpliga för användning i en mikrovågsugn.

Använd inte behållare av lergods för tillagning i mikrovågsugn. Fukten i lergods kan expandera och orsaka sprickbildning i din behållare.

För att minska risken för brand i ugnsutrymmet:

- Under uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risken för antändning. Om du upptäcker rök, stäng av eller koppla ur apparaten och håll dörren stängd för att kväva eventuella lågor.
- Ta bort ståltrådsklämmor från pappers- eller plastpåsar innan du placerar dem i ugnen.
- Använd inte ugnsutrymmet för lagringsändamål. Lämna inte pappersprodukter, köksredskap eller mat i ugnsutrymmet när ugnen inte används.
- Om du använder material såsom papper, trä eller plast för matlagning i mikrovågsugn, lämna inte ugnen utan tillsyn. Papper, trä och liknande material kan antändas, och plastmaterial kan smälta. Använd inte behållare av sådana material för varmluftsugn, grillning och blandade tillagningslägen.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen



kontrolleras innan konsumtion, för att undvika brännskador.

- Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de riskerar att explodera.
- Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till försenad eruptiv kokning, därför måste man vara försiktig vid hantering av kärlet.
- Ägg med skal och hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.
- Använd inte ugnen för att värma kolsyrade drycker eller livsmedel som lagras i lufttäta behållare som plåtburkar. Detta kommer att orsaka att tryck byggs upp i ugnen vilket kan leda till skador eller explosion när dörren öppnas.
- Använd inte mikrovågsugnen för laga eller värma ovispade ägg, oavsett om de är skalade eller inte. Se till att göra hål i skal av potatis, äpplen, kastanjer eller liknande frukter och grönsaker innan tillagning.
- Använd inte porslin som innehåller metall (silver, guld, etc). Se till att du tar bort alla metallklämmor från livsmedelsförpackningar. Bitar av metall inuti ugnen kan orsaka gnistbildning som kan leda till allvarliga skador.

- Använd inte ugnen för stekning med olja eftersom du inte kommer att kunna reglera oljans temperatur.

Använd inte mikrovågsugn för att värma matolja eller drycker med hög alkoholhalt.

- Placera inte ugnen där värme, fukt eller hög luftfuktighet genereras, eller i närheten av brännbart material.
- Använd inte ugnsutrymmet för lagringsändamål.
- Luta dig inte på ugnsluckan när den är öppen, och låt inte barn gunga på den. Detta skulle kunna tänja ugnsluckan och hindra den från att stänga ordentligt.
- Sätt en metall tesked eller glasstav i kärlet vid uppvärmning av vätskor. Det motverkar försenad eruptiv kokning, och förhindrar sålunda plötslig överkokning när kärlet flyttas.
- Använd inte ugnen om:
  - Dörren är inte stängs ordentligt;
  - Gångjärnen är skadade;
  - Kontaktytorna mellan dörren och framsidan av ugnen är skadade;
  - Dörrglaset är skadat;
  - En elektrisk ljusbåge uppstår inuti ugnen även om det inte finns något metallföremål i tillagningsdelen.
- Det är mycket viktigt att inte välja långa tillagningstider eller extremt höga effektnivåer under matlagning med små mängder mat för att undvika överhettning eller

vidbränning av maten. En brödskiva kan till exempel brinna efter 3 minuter om en mycket hög effektnivå väljs.

- Använd inte ugnen för stekning eftersom det inte är möjligt att kontrollera temperaturen av oljan som värms i mikrovågsugnen.
- Dörrens kontaktytor (framsidan av innerdelen och insidan av dörrarna), måste hållas rena för att säkerställa korrekt drift av ugnen.

### **Avsedd användning**

- Den här produkten är avsedd för hushållsbruk. Kommersiell användning gör att garantin upphör att gälla.
- Den här enheten är endast till för tillagning eller värmning av livsmedel. Den får inte användas i andra syften, exempelvis värmning av rum.
- Den här enheten är inte avsedd att användas i husvagn, rekreationsfordon eller liknande platser.
- Använd ugnen inomhus. Använd den inte i trädgårdar, på balkonger eller i andra utomhusmiljöer.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning. Den här produkten ska inte användas för uppvärmning.

- Alla öppningar i väggen bakom enheten och golvet under enheten ska tätas.
- Blockera inte produktens ventilation.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas som mikrovågsugn, för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

### **Barnsäkerhet**

- Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Källsortera alla delar på förpackningen enligt rekommendation från din återvinningscentral.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- När apparaten används i kombinationsläge bör barn äldre än 8 år endast använda ugnen under tillsyn av vuxen på grund av temperaturen som genereras.
- De delar av produkten som exponeras blir varma under användning och en stund efter användning.

- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan försöka nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ungen kan välta eller så kan luckan skadas.

### **Avfallshantering av den uttjänta produkten**

### **Efterlevnad av WEEE-direktivet och avfallshantering av den förbrukade produkten**



Den här produkten uppfyller kraven enligt EU WEEE-direktivet (2012/19/EU).

Den här produkten bär den utvalda sorteringsymbolen för elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Den här produkten har tillverkats med högkvalitativa delar och material som kan återanvändas och är lämpliga för

återvinning. Kasta inte den kasserade produkten eller tillhörande delar i hushållsavfallet vid skrotning. Ta med den till ett insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för information om dessa insamlingsställen.

### **Efterlevnad av RoHS-direktivet:**

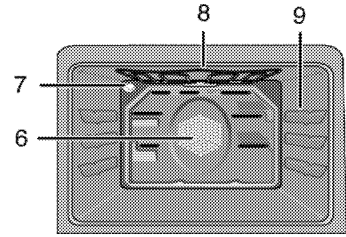
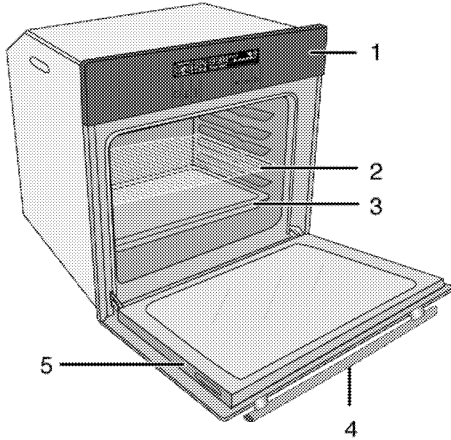
Produkten du har köpt efterlever kraven enligt EU RoHS-direktivet (2011/65/EU).

Den innehåller inte skadliga och förbjudna material som specificeras i direktivet. Förpackningsinformation

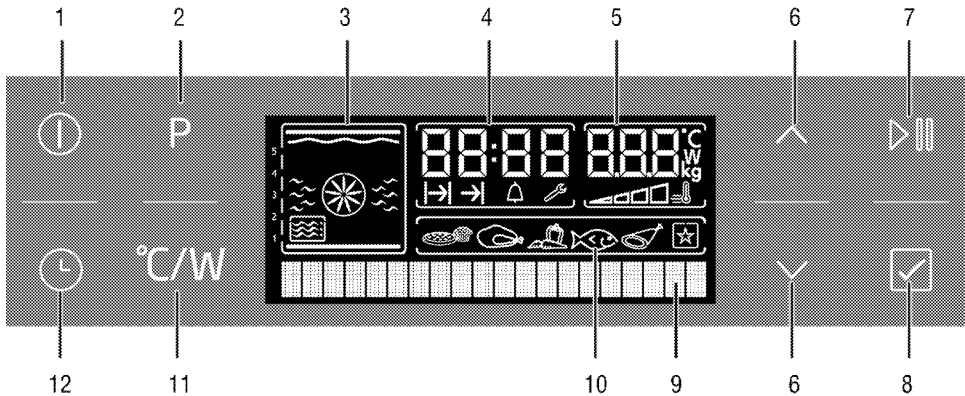
- Produktens förpackningsmaterial är tillverkade av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella miljöregler. Kasta inte förpackningsmaterial i hushållsavfallet eller med annat avfall. Ta med dem till insamlingsställena för förpackningsmaterial som anvisas av din kommun.

## 2 Allmän information

### Översikt



- |   |               |   |                                  |
|---|---------------|---|----------------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Fläktmotor (bakom platta i stål) |
| 2 | Ugnsgaller    | 7 | Lampa                            |
| 3 | Tråg          | 8 | Övre värmelement                 |
| 4 | Handtag       | 9 | Falslägen                        |
| 5 | Framre lucka  |   |                                  |



- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | På/Av-knapp   | 7  | Start / stopp matlagningsknapp                         |
| 2 | Enkel valknapp för matmeny  | 8  | Bekräftelseknapp                                       |
| 3 | Funktionsdisplay  | 9  | Textdisplay  |
| 4 | Klocka för aktuell tid  | 10 | Visning av enkelt matval                               |
| 5 | Temperatur/vikt/mikrovågseffekt indikator fält                      | 11 | Temperatur/vikt/effekt/snabbvärmningsinställningsknapp |
| 6 | Temperatur/tid/effekt ökning och minskning, meny navigeringsknappar | 12 | Tid- och inställningsknapp                             |

## Förpackningens innehåll

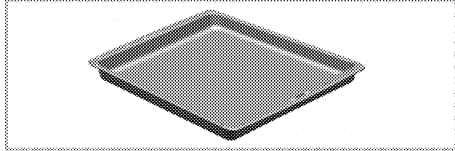


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

### 1. Bruksanvisning

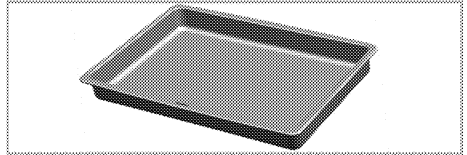
### 2. Ugnsplåt

Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.



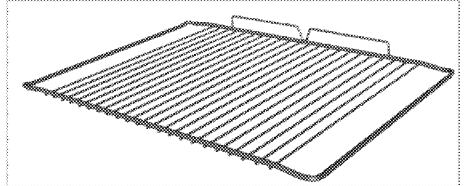
### 3. Långpanna

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



### 4. Ugnsgaller

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



## Tekniska specifikationer

<b>ALLMÄNT</b>	
Spänning / frekvens	220-240 V – 50 Hz
Total energiförbrukning	3,6 kW
Säkring	min. 16 A
Kabeltyp / sektion	H05WV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> eller motsvarande
Kabellängd	max. 2 m
<b>UGN/GRILL</b>	
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	455 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	**450 eller 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	<b>Multifunktionsugn</b>
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2,0 kW
<b>MIKROVÅG</b>	
Nettovolyt	40 lt
Mikrovågseffekt	Max. 900 W
Mikrovågsfrekvens	2465 MHz

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

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

\*\* Se. *Installation*, .



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



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



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

### 3 Installation

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



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



**FARA:**

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



**FARA:**

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

#### Före installationen

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

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

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



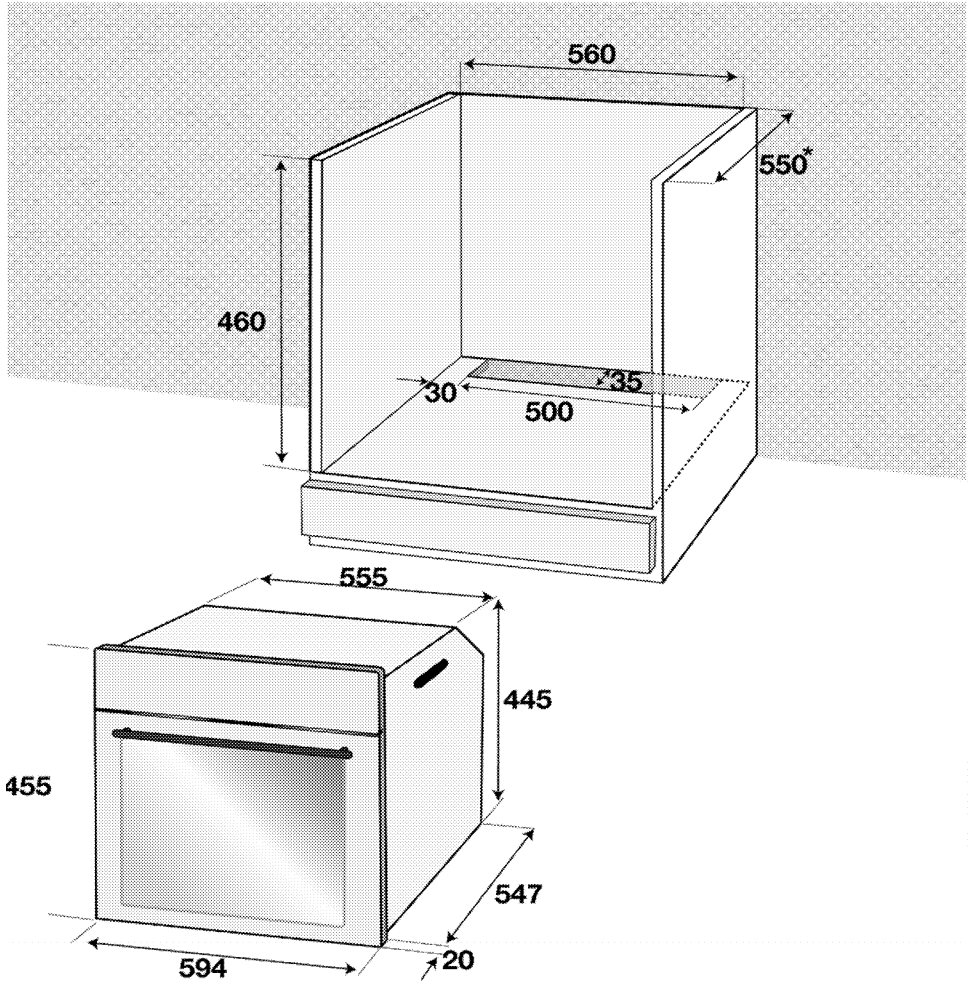
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Den värme som utsänds från enheten leder till en ökad energiförbrukning av kylenheter.



Dörrhandtaget får inte användas för att lyfta i eller flytta enheten.

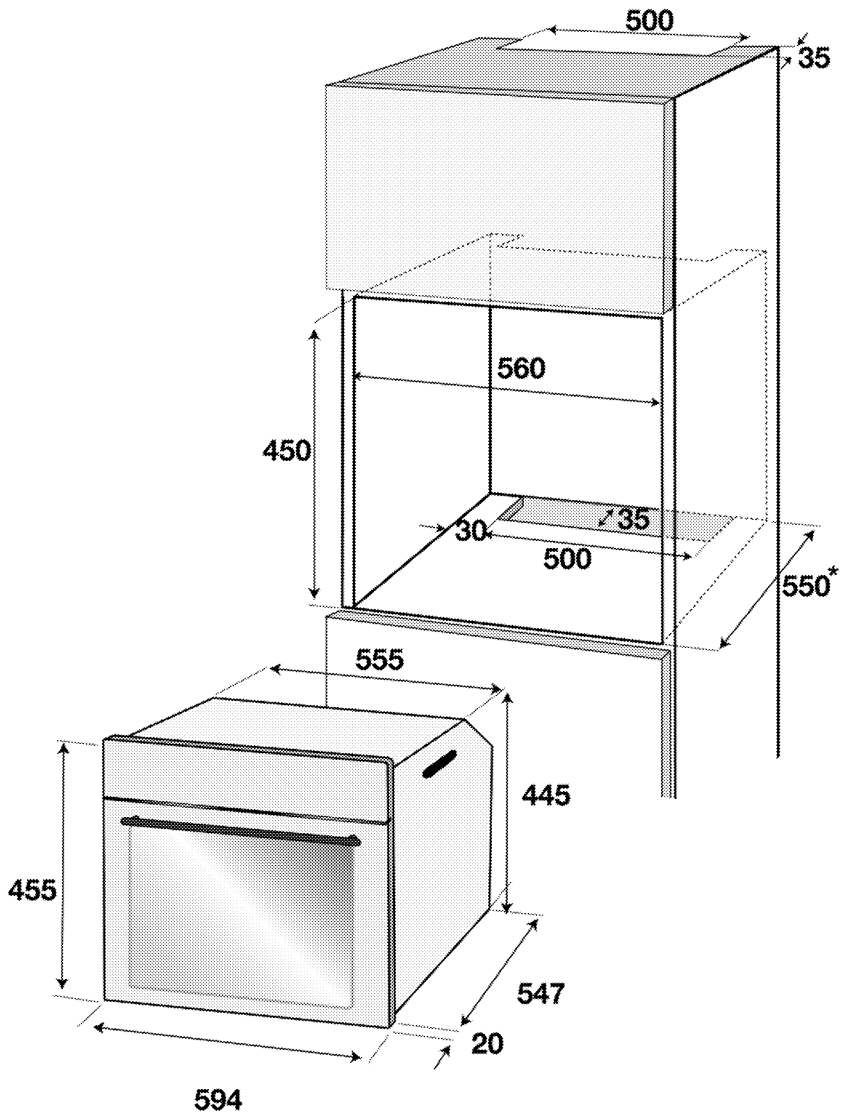


Om apparaten har trådhandtag, skjut handtagen tillbaka in i sidoväggarna efter att du har flyttat apparaten.



\* min.





\* min.

## Installation och anslutning

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

### Elanslutning

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

ska göras av en kvalificerad elektriker. Cyllinda kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har använts utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

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

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

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

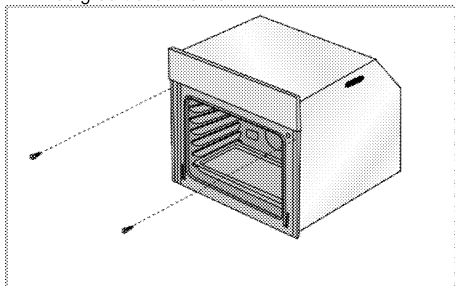
**FARA:**  
 Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

**i** Strömledarens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hållen).

Koppla in strömledaren i vägguttaget.

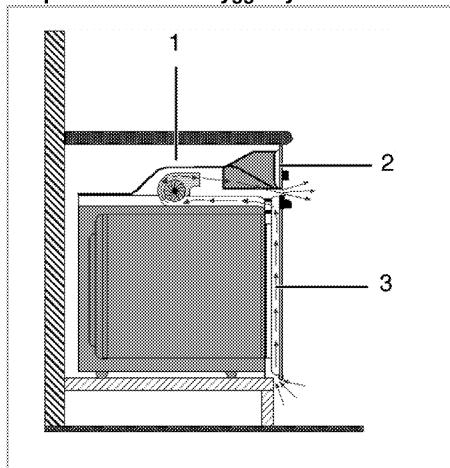
### Installera produkten

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



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

### För produkter med inbyggd kylfläkt.



- 1 Kylfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

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

**i** Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagits av.

### Slutkontroll

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

### Framtida transport

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

**i** Placera inga föremål på produkten och flytta den till en upprätt position.

## 4 Förberedelse

### Tips för att spara energi

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

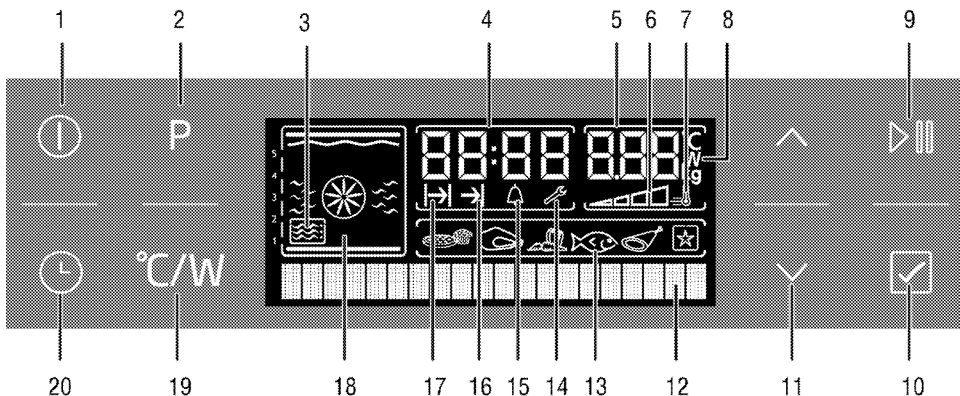
- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att laga mer än en maträtt i ugnen samtidigt när det är möjligt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.

- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Avfrostas frysta rätter innan du tillagar dem. Första användning

### Tidsinställning



Innan du använder ugnen måste timern ställas in. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.

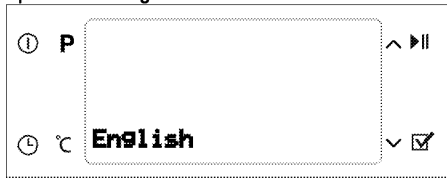


- 1 På/Av-knapp
- 2 Programväljare
- 3 Mikrovågssymbol
- 4 Indikatorfält för aktuell tid
- 5 Temperatur/vikt/mikrovågseffekt indikator fält
- 6 Symbol för ugnens innetemperatur
- 7 Snabbvärmningssymbol (Booster)
- 8 Temperatur-/effekt-/viktsymbol
- 9 Start / stopp matlagningsknapp
- 10 Bekräftelseknapp
- 11 Temperatur/tid/effekt ökning och minskning, meny navigeringsknappar
- 12 Textdisplay
- 13 Visning av enkelt matval
- 14 Inställningssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Tillagningstiden slut
- 17 Symbol för tillagningstid
- 18 Funktionsvisning
- 19 Temperatur/vikt/effekt/snabbvärmningsinställningsknapp

- 20 Tid- och inställningsknapp

Anslut strömsladden och slå på produktens säkring. Du måste ställa in språk innan du ställer in tiden.

## Språkinställning



När du startar ugnen första gången visas "English" på textdisplayen. Tryck lätt på  eller  för att välja önskat språk. Tryck lätt på  för att bekräfta språkvalet.



Skärmbildningen för språkinställning visas endast under den initiala uppstarten. Använd inställningsmenyn för att ändra språket. *Inställningsmeny.*

## Ställ in tiden



Efter att ha valt språk visas "Tidsinställning" på textdisplayen. Tryck lätt på  eller  för att ange aktuell tid.



Innan du använder ugnen måste timern ställas in. Om tiden inte ställs in kommer inställningssymbolen att fortsätta lysa. Den försvinner så fort tiden har ställts in.

## Första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel eller rengöringsmaterial.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.

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

## Första uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och stäng sedan av den. På det här sättet bränns eventuella rester från tillverkningen bort och kan enkelt avlägsnas.



### VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta värmeelementen, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barnen på avstånd.

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

## Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se .
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stäng av ugnen; se

## Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta grilleffekten, se Så här använder du grillen.
4. Kör grillen i cirka 30 minuter.
5. Stäng av grillen, se Så här använder du grillen, .



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

## 5 Så här använder du mikrovågsugnen

### Allmän information om tillagning med mikrovågsugn

För att förhindra överkok vid uppvärmning av vatten och andra vätskor i mikrovågsugnen:

3. Använd inte slutna behållare, eller behållare med för liten öppning.
4. Överhettas inte.
5. Innan du placerar kärlet i mikrovågsugnen, rör om innehållet med en tesked och öppna sedan dörren och rör om igen när det är halvfärdigt. Lämna inte teskeden i ugnen när den är i drift.
6. Vid uppvärmning av vätskor såsom soppor och såser, kan dessa oväntat bubbla upp och rinna över innan de ens börjar koka. Lämna inte ugnen obevakad när du värmer upp sådana vätskor.
- Efter uppvärmning av barmat eller drycker i en napplaska, skaka och testa temperaturen innan du ger det till ditt barn. Före uppvärmning, ta bort locket och munstycket från flaskan.
- Ta bort mat från alla plastförpackningar innan tillagning eller upptining. Under vissa exceptionella omständigheter, kan du bli tvungen att täcka mat med en speciell mikrovågssäker plastfilm.
- Använd inte din produkt för att göra popcorn om du inte har speciellt utformade påsar för användning i mikrovågsgugnar.
- Choklad godis med låg vätskehalt och mjölbaserade livsmedel bör värmas med försiktighet.
- Ägg med skal och hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.

### Fördelarna med mikrovågsugnen.

- vanliga ugnar, tränger värmen som avges av elektriska värmeelement in i livsmedlet från utsidan. Därför förbrukas en enorm mängd energi för att värma upp luften inuti ugnen, ugnskomponenterna och köksredskapen.
- I en mikrovågsugn, alstras värmen av livsmedlen och värmen flödar från insidan till utsidan. Det finns ingen värmeförlust i mediet, på ugnens innerväggar eller redskap (om de är kompatibla med mikrovågsugn). I andra ord upphettas endast maten.
- I mikrovågsgugnar minskar tillagningstider avsevärt. Tiden som behövs för matlagning i mikrovågsugn är nästan hälften eller en tredjedel

kortare än i vanliga ugnar. Mycket beror på densiteten, värmen och mängden av ingredienser som ska tillagas.

- Du kan bevara livsmedlens naturliga smak genom att koka dem i deras egen saft utan att tillägga en massa kryddor, eller utan några kryddor alls.
- Mikrovågsugn sparar energi. Energi används bara när du lagar mat. Ingen energi är bortkastad med en mikrovågsugn.
- Du behöver inte oroa dig om du glömmet att låta köttet tina. Mikrovågsgugnar tinar upp fryst mat på en kort tid så att du kan börja laga omedelbart. Således minskas risken för bakterietillväxt.
- Livsmedel bevarar sina näringsvärden tack vare kortare tillagningstider.
- Rengöring är även lättare jämfört med konventionella ugnar.

### Mikrovågsugn i teori:

- Mikrovågor är en form av energi som liknar radio- och TV-vågor. Magnetron röret inuti mikrovågsugnen producerar mikrovågsenergi. Mikrovågsenergi sprider sig i alla riktningar inne i ugnen, reflekteras från sidoväggarna och tränger därmed jämnt in i maten. Mikrovågorna orsakar en snabb vibration i molekylerna i maten. Denna vibration skapar värme som lagar maten.
- Mikrovågorna passerar inte genom ugnens metallväggar. Mikrovågor kan passera genom material såsom keramik, glas eller papper.

### Varför värms livsmedel

De flesta livsmedlen innehåller vatten och vattenmolekylerna vibrerar när de utsätts för mikrovågor. Friktionen mellan molekyler producerar värmen som ökar matens temperatur, tinar den om den är fryst, kokar den eller håller den varm. Till följd av värmeuppbbyggnaden inuti maten

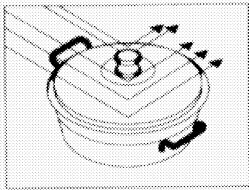
- Mat kan kokas med mycket lite olja eller ingen olja alls;
- Upptining eller matlagning i mikrovågsugn är mycket snabbare än i en vanlig ugn;
- Vitaminer, mineraler och näringsämnen i livsmedlen bevaras;
- Matens naturliga färg och arom ändras inte.

### Behållare som är lämpliga för mikrovågsugn

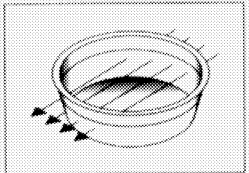
Mikrovågor passerar genom porlin, glas, kartong eller plast men inte metall. Därför kan metallredskap eller

redskap med metalldelar inte användas i mikrovågsugn.

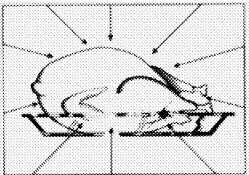
#### Mikrovågor reflekteras av metall...



...men de passerar genom glas eller porslin ...



...och absorberas av livsmedel.



	<b>OBS</b> Varning för brandrisk! Placera aldrig metalliska eller metallklädda behållare i mikrovågsugnen.
	<b>OBS</b> Använd inte ugnen när den är tom och utan bricka. Detta kan skada ugnen.

- Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Mikrovågor reflekteras av metallföremål i ugnen vilket kan orsaka farliga elektriska överslag. De flesta värmebeständiga icke-metalliska behållare är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Dock kan vissa behållare innehålla material som är olämpligt för mikrovågsugnen. Du kan använda följande test för att avgöra om en behållare är lämplig för mikrovågsugnen eller inte:
- Placera behållaren du vill testa tom i ugnen tillsammans med en annan behållare fylld med vatten.

- Manövrera ugnen vid hög effekt under en minut. Om vattnet har värmts och behållaren du testat är kall, då är den lämplig för mikrovågsugnen.
- Å andra sidan, om vattnet förblir kallt och behållaren värms upp, innebär detta att mikrovågorna har absorberats av behållaren och därför är behållaren olämplig för mikrovågsugnen.

#### Glasbehållare

- Undvik att använda behållare gjorda av mycket tunt glas eller blykristallglas. Värmebeständiga glasbehållare är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Å andra sidan, undvik att använda spröda glasbehållare såsom vatten och vinglas i mikrovågsugnen, som kan gå sönder när deras innehåll värms upp.

#### Plastbehållare

- Använd inte grytor och fat av plast eller melamin för att mikrovågsugn ska vara längre; detsamma gäller för påsar som används för förvaring av frysta livsmedel. Detta är följda av att mycket varm mat kommer förr eller senare få plastbehållarna att smälta eller att snedvrیدا. Använd sådana behållare endast för kort användning i mikrovågsugn.

#### Matlagingspåsar

- Värmebeständiga matlagingspåsar är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Glöm inte att genomborra dem så att ångan inuti dem kan fly. Använd aldrig vanliga plastpåsar för matlagning eftersom de kommer att smälta och gå sönder.

#### Kökpapper

- Du bör inte använda någon form av papper för långa tillagningstider. Annars kan papperet fatta eld. Pappersrätter är lämpliga för feta och torra livsmedel som kräver kortare tillagningstid.

Använd inte återvunnet papper. Sådant papper kan innehålla fragment som kan orsaka gnistbildning.

Trä och flätade behållare.


- Eftersom mikrovågsugnen orsakar torkning och skarpning av trä struktur bör stora träbehållare inte användas.

#### Porslinbehållare

- Generellt sett, är behållare av sådana material lämpliga att användas i en mikrovågsugn, men du bör testa dem för att vara säker.

#### Metallbehållare

- Metallbehållare reflekterar mikrovågorna bort från maten. Undvik därför att använda sådana behållare.

**FARA:**  

 Vissa kokkärl som innehåller höga halter av järn eller bly är olämpliga för användning som ugnsförmar.  
 Se till att du testat din kokkärl för att försäkra dig att de är lämpliga för mikrovågsugnen.

Tillagningskärl och tillbehör	Mikrovågsugn	Grill	Varmluft	Kombinationslägen
Värmebeständigt glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Icke värmebeständigt glas	Nej	Nej	Nej	Nej
Värmebeständigt keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrovågssäker plastplatta	Ja	Nej	Nej	Nej
Kökspapper	Ja	Nej	Nej	Nej
Metallplatta	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallfäls	Nej	Ja	Ja	Nej
Aluminiumfolie & foliebehållare	Nej	Ja	Ja	Nej

\* Använd endast metallbricka ges med ugn.

### Placering av mat

- Du kommer att få optimala resultat genom att fördela maten jämnt i behållaren. Denna metod kan tillämpas på många sätt för tillfredsställande resultat.
- Du kan tillaga ett stort antal identiska bitar (till exempel potatis). Om du ordnar dem i en jämnt fördelad cirkel runt ugnen, kommer tillagningen ske bättre. Undvik att placera en bit på en annan.
- Eftersom mikrovågorna värmer mer kraftfullt på de yttre lagren av mat, vid tillagning av bitar av mat med olika former och tjocklekar, placera de tjocka delarna i mitten av brickan. Detta kommer att se till att dessa delar kokas först.
- Placera fisk och andra livsmedel som inte är platta, med sina fenor längs kanten av brickan.
- Du kan placera väldigt fint skurna köttbitar ovanpå varandra. Tjockare bitar såsom korv och köttbitar bör placeras nära varandra.
- Värm sky och såser i en separat skål. Smala och djupa skålar är bättre för detta ändamål än breda och grunda sådana. Behållare bör inte fyllas mer än till två tredjedelar när du värmer sky, såser eller soppor.
- Om du tillagar hela fiskar, snitta dem så att deras skinn inte brister.
- Vid användning av plastfilm, påsar eller bakplåtspapper, klipp eller lämna en öppning för att möjliggöra ångutsläpp.
- Små bitar av mat tillagas snabbare än stora bitar, och jämnt formade bitar tillagas snabbare än

andra bitar. För bästa resultat skär maten jämnt i bitar av samma storlek.

### Matens tjocklek

- Med mat som är ganska tjock (vanligtvis stekar), kommer den nedre delen värmas snabbare. Detta innebär att det ibland är nödvändigt att vända sådana bitar flera gånger.
- Tjocka eller kompakta bitar kan placeras i en högre position, för att göra det möjligt för mikrovågor att agera på de nedersta och mellersta delarna av bitarna.

### Matlagningens förslag

Faktorer som påverkar tillagningstiden:

- Tillagningstiden beror på ett antal faktorer. Temperaturen på ingredienserna i ett recept kan avsevärt påverka tillagningstiden som krävs. Således kommer en kaka gjord med iskallt smör, mjölk och ägg att ta betydligt längre tid att laga än en gjord med ingredienser som har rumstemperatur.
- Speciellt när det gäller bröd, kakor och gräddsåser, rekommenderas det att du för vissa recept avlägsnar maten från ugnen innan den är genomkokt. Sådana livsmedel, om de lämnas att stå, täckta, utanför ugnen, kommer att fortsätta koka, tack vare värmefördelningen de yttre och inre skikten av maten.

Om du lämnar mat i ugnen tills den är helt klar, riskerar du att bränna det yttre skiktet. Med tiden kommer du att lära dig bedöma hur länge mat kräver att kokas och låta stå.

- Låt inte mat koka oönskad. Mikrovågsugnen lyser automatiskt upp när den är i drift, så att du kan hålla ett öga på maten som tillagas.

#### Tina upp:

- Uppfrysningstiden kan bero på formen av paketet. Grunda, rektangulära paket tinar snabbare än djupa behållare.
- Dela på maten när den börjar tina. På så vis kommer den tina lättare.
- Ju mer mat du lagar, desto längre tid tar det. Dubbel mängd mat tar ungefär dubbelt så lång tid. Om det tar fyra minuter för att koka en potatis, kommer det att ta i genomsnitt sju minuter för att koka två potatisar.

Mängden av mikrovågor som ugnen producerar förblir konstant oberoende på hur mycket mat du placerar i den. Detta betyder att ju mer mat du lagar, desto längre tid tar det.

#### Vätskor

- Vätskor påverkar tillagningstiden eftersom mikrovågor är känsliga för fukt. Livsmedel med naturligt vätske innehåll (t.ex. grönsaker, fisk och fågel) kommer att lagas snabbt och enkelt. Vid tillagning av torrare mat såsom ris och baljväxter rekommenderas att du tillsätter vatten.
- Kom ihåg att fukt elimineras i en mikrovågsugn, så när du lagar torrare mat såsom vissa grönsaker bör du först fukta dem med lite vatten eller täcka dem så att de behåller sin fukt.
- Vid tillagning av mat med mycket lite vatteninnehåll (upptining av bröd, tillredning av popcorn) sker avdunstning snabbt. I sådana fall fungerar ugnen som om det var tom och maten kan brännas vid. Och ugn eller redskap kan skadas. Se därför till att du bara ställer in önskad tillagningstid och aldrig lämnar ugnen utan uppsikt under tillagning.

#### Ånga

- Fukten i maten kan ibland orsaka ånga i ugnen när den är igång. Detta är normalt.

#### Socker

- När du lagar mat med mycket hög sockerhalt som puddingar och pajer, följ rekommendationerna i kokböcker för mikrovågsugn.

Om du överskrider den rekommenderade tillagningstiden, kan detta leda till vidbränning av maten eller skador på ugnen.

#### Matens täthet

- Lätt, porös mat såsom bröd och kakor kommer att ta mindre tid än tung, tät mat såsom stekar och grytträtter. Var försiktig när du använder

mikrovågsugnen för porösa rätter eftersom de inte har hårda, torra ytor.

#### Ben och fett

- Ben leder värme och fett kokar snabbare än kött. Vid tillagning av köttbitar som innehåller ben eller fett, se till att de är jämna och inte överkokta.

#### Färgsättning

- Kött eller fågel som har kokat i femton minuter eller mer blir lätt bruna i sitt eget fett. För att ge mat som har lagats snabbt en mer aptitlig och grillad yta, kan du pensla den med grillsås eller soja. Om du bara använder lite av denna sås kommer det inte påverka matens väsentliga smak.

#### Minska matens inre tryck

- Många typer av mat har ett skinn eller skal. Ångan som byggs upp inuti när de kokar kan få dem att brista. För att undvika detta, ska skinnen/skalet stickas med en gaffel eller kniv. Gör detta med potatis, kycklinglever, musslor, äggulor, korv och vissa typer av frukt och grönsaker.

Vänd och rör om maten under matlagningen.

- Det är viktigt att röra om maten när du kokar den i mikrovågsugn. Vid konventionell matlagning rörs maten för att blandas. I mikrovågstillagning rörs dock maten för att uppnå en jämn värmefördelning. Rör alltid om från utsidan mot mitten eftersom utsidan värms upp innan mitten.
- Med skrymmande och avlånga rätter som stekar och hel fågel, bör du vända över dem för att se till att toppen och botten blir jämnt kokta. Du kan behöva vända skivat kött och kyckling.
- Vända och röra om under matlagning är viktigt för att se till att alla sidor är lika kokta.

#### Olika tillagningstider

- Börja alltid med att prova kortaste tillagningstid och kontrollera om maten är klar. Tillagningstiderna i denna bruksanvisning är ungefärliga värden. Tillagningstiden kan variera beroende på storlek och typ av mat och behållare.

#### Vilotid

- Låt maten stå en stund efter att du avsläpnat den från ugnen. Vid upptining, tillagning och uppvärmning, låt maten stå en stund, detta ger alltid bättre resultat. Detta beror på att värmen kommer att spridas jämnt runt maten.

Inuti mikrovågsugnen, kommer maten att fortsätta att koka även efter att ugnen har stängts av.

Vilotiden kommer att höja värmen i maten med mellan 3°C och 8°C. Denna process upprätthålls inte tack vare mikrovågsugnen men tack vare



värmen inuti maten. Vilotiden kan variera beroende på typen av mat. Ibland är denna period lika kort som den tid det tar att ta ut maten ur ugnen och servera den. Vilotiden kan förlängas till så länge som tio minuter med stora rätter.

- Ta bort mat från alla plastförpackningar innan tillagning eller upptining. Under vissa exceptionella omständigheter, kan du bli tvungen att täcka maten med en speciell fasthållande film av nylon.
- Det rekommenderas särskilt med mat som kött, kyckling, bröd, kakor och gräddsåser att du tar ut dem ur ugnen innan de är fullt kokta och lämnar dem att vila tills de är genomkokta.

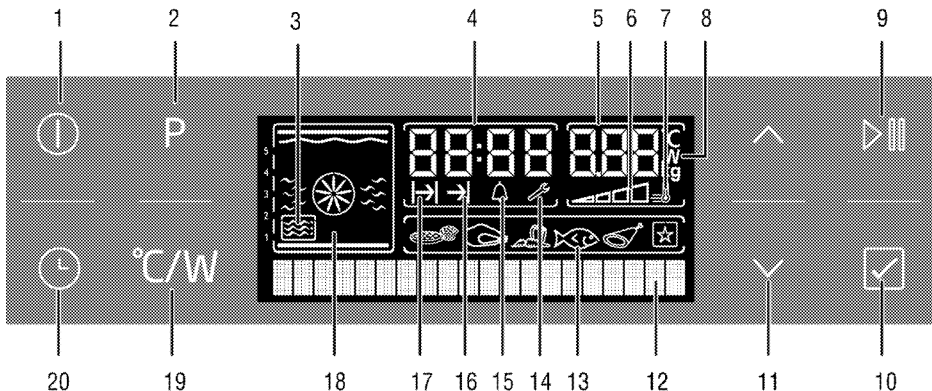
## Så här använder du mikrovågsugnen



Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.

Mikrovågsugnen är verksam i tre olika principer, nämligen endast mikrovågsugn, endast ugnsfunktion och kombinerat läge.

Användningsläge	Beskrivning
Mikrovågsugn	I mikrovågsugn, kokas mat men den steks inte.
Ugnsfunktion	Endast värmeelementen värmer maten genom att värma upp den. Du kan använda ugnsfunktion för alla typer av matlagning och även upptining. Maten både kokas och steks i ugnsfunktion.
Kombiläge	Mat både kokas och steks på kortare tid i kombiläget.



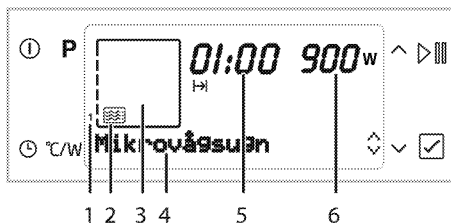
- 1 På/Av-knapp
- 2 Programväljare
- 3 Mikrovågssymbol
- 4 Indikatorfält för aktuell tid
- 5 Temperatur/vikt/mikrovågseffekt indikator fält
- 6 Symbol för ugnens innertemperatur
- 7 Snabbvärmningssymbol (Booster)
- 8 Temperatur-/effekt-/viktsymbol
- 9 Start / stopp matlagningssknapp
- 10 Bekräftelseknapp
- 11 Temperatur/tid/effekt ökning och minskning, menynavigeringsknappar
- 12 Textdisplay
- 13 Visning av enkelt matval
- 14 Inställningssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Tillagningstiden slut
- 17 Symbol för tillagningstid
- 18 Funktionsvisning
- 19 Temperatur/vikt/effekt/snabbvärmningsinställningsknapp
- 20 Tid- och inställningsknapp

Ugnen återgår till standby-visning efter att den slagits på och den aktuella tiden ställts in. Endast aktuell tid visas på displayen.

Endast knapparna och fungerar när displayen har den här statusen. Du kan genomföra alla åtgärderna i inställningsmenyn. Se: *Inställningsmeny*.

### Användning i mikrovågsugnsläge

1. Tryck på knappen för att slå på ugnen.
2. Grundskärmen visas när ugnen slås på.



- 1 Falspositioner
- 2 Mikrovågssymbol
- 3 Funktionsvisning
- 4 Textdisplay
- 5 Fält för tillagningstid: Visar inställt tillagningstid.
- 6 Mikrovågseffekt / temperatur / vikt indikator fält

Denna skärm innehåller mikrovågs-läge med mikrovågsgugnens effektnivå, rekommenderad rackposition och tillagningstid.

3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på en gång för att uppnå visad temperatur.

**W** symbolen blinkar.

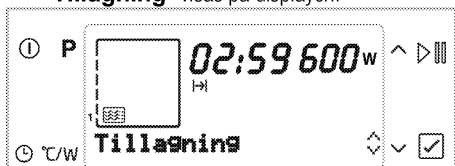


4. Tryck på tills önskad effektnivå visas i indikeringsfältet för effektnivå. Tryck på för att ställa in nivån när önskat värde visas på displayen.
5. För tillagningstiden trycker du på knappen en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen blinkar.

6. Tryck på knapparna  $\wedge/\vee$  för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen  $\rightarrow$  kontinuerligt.



7. Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätta trycker du på  $\rightarrow$ -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.



**i** Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas symbolen "Pausad" på displayen.

**i** Matlagningen avbryts när ugnsluckan öppnas. Du måste röra vid  $\rightarrow$  igen för att återuppta tillagningen efter att ha stängt ugnsluckan.

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

8. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid" på displayen och en alarmsignal hörs.  
9. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.

### Användning i kombi-läge

1. Tryck på knappen  $\text{P}$  för att slå på ugnen.  
2. Tryck på knappen  $\wedge$  eller  $\vee$  för att välja önskat kombi läge.



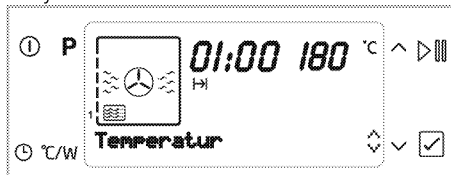
3. Om du vill ändra mikrovågseffekten trycker du på  $\text{°C/W}$  en gång för att uppnå effektinställnings displayen.

**W** symbolen blinkar.



4. Tryck på  $\wedge/\vee$  tills önskad effektnivå visas i indikeringsfältet för effektnivå. Tryck på  för att ställa in nivån när önskat värde visas på displayen.  
5. Om du vill ändra temperaturen i kombiläge trycker du på  $\text{°C/W}$  två gånger för att uppnå temperaturinställnings displayen.

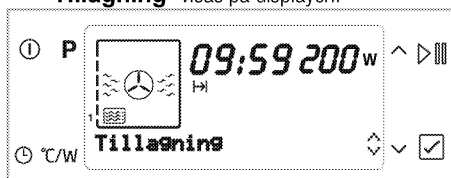
$\text{°C}$  symbolen blinkar.



6. Tryck på  $\wedge/\vee$  tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.  
7. För tillagningstiden trycker du på knappen  $\text{L}$  en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen  $\rightarrow$  blinkar.  
8. Tryck på knapparna  $\wedge/\vee$  för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen  $\rightarrow$  kontinuerligt.



9. Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätta trycker du på  $\rightarrow$ -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.



**i** Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas symbolen "Pausad" på displayen.

» Ugnen värms upp till förinställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstidendu valt. Samtidigt kan ugnen fortsätta att fungera på den inställda mikrovågseffekten. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.

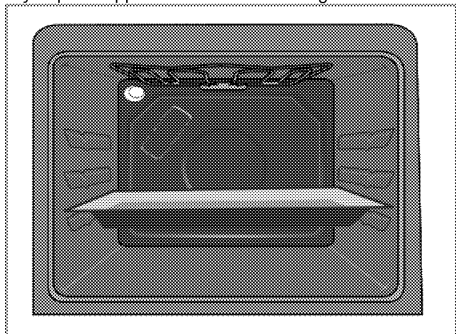
**i** Under tillagningen kan mikrovågsugnsens nivå och tillagningstiden ändras.

**i** Ugnens klocka visar tillagningstiden i minuter och sekunder.

**i** I mikrovågsugnen, när du endast lagar mat eller i kombiläge vid låga temperaturer, kan lukt kvarstå efter att du tagit ut maten, eftersom ugnen kallnar under tillagningen. I ett sådant fall, använd din matlagningsläget samtidigt som ugnsluften, med temperaturen inställd på 230 ° C i 20 minuter.

### Slå av elugnen

Tryck på knappen  för att slå av ugnen.



Första falsen i ugnen är den undre falsen. **Använd endast den första falsen för tillagning i mikrovågsugn.**

**i** Av säkerhetsskäl är den maximala tiden som kan ställas in för "Tillagningstid" begränsad till 12 timmar i alla lägen, förutom för lägena "Värmehållning" och "Lågtemp. På andra effektnivåer, kan denna tid vara upp till 90 minuter.

**i** När man gör en inställning, vilken som helst, kommer relaterade symboler blinka i displayen.

**i** Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste programmera ugnen igen.

**i** Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.

**i** Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

## Användningslägen för mikrovågsugn

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



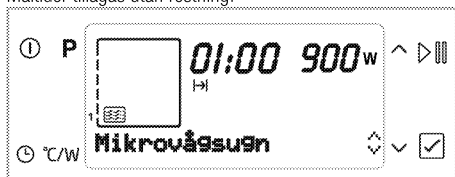
Matlagning med flera fals i mikrovågsugn- och kombilåget är inte möjligt. De är lämplig för tillagning med en enda fals.



Ugnen värms inte upp i mikrovågsugnslåget. Endast maten upphettas.

### Mikrovågsugn

Endast mikrovågssystemet är verksamt. Det kan användas för att värma måltider och drycker, samt för matlagning. Måltider tillagas utan rostning.



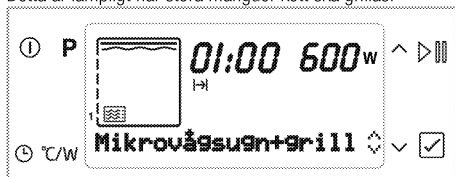
### Mikrovågsugn + Fläktvärme

Ugnens bakre värmare fungerar också tillsammans med mikrovågsgn. Het luft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Du kan laga dina måltider på kort tid och steka samtidigt.



### Mikrovågsugn + Full grill

Mikrovågsgn och grillen i ugnens innertak fungerar. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.



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

### Mikrovågsugn + Full grill + Fläkt

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

### Mikrovågsugn + Full grill + Fläkt

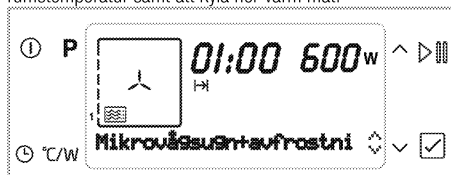


- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

### Mikrovågsugn + Avfrostning

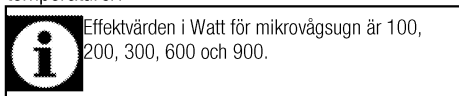
Mikrovågsgn och endast fläkten (i bakre väggen) används.

Detta är lämpligt för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.



## Funktionstabell

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras maximala och minimala temperaturer.



Effektvärdet i Watt för mikrovågsugn är 100, 200, 300, 600 och 900.

Funktion	Effektintervall (W)	Temperaturintervall (°C)
Mikrovågsugn	100-900	
Mikrovågsugn + Fläktvärme	100-600	40-280
Mikrovågsugn + Full grill	100-600	50-280
Mikrovågsugn + Full grill + Fläkt	100-600	50-280
Mikrovågsugn + Avfrostning	100-600	

## Tabell över tillagningstider



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



Första falsen i ugnen är den undre falsen. Använd endast 1:a falsen när du lagar mat i mikrovågsugn.

Rätt	Matlagningssläge	Vikt (gr)	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kycklingfilé	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1000	210	600	25
Hel kyckling	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1500	15 min. 230 och sedan 200	600	35
Frost pizza	Mikrovågsugn + Fläktvärme	450	230	200	8
Kalkonlår (med ben)	Mikrovågsugn + Grill + Fläkt	1000	230	300	30
Färsk stor potatis	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1000	180	600	25
Potatis gratäng *	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1250	180	600	25
Köttbullar	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1800	5 min. 230 och sedan 170	300	20
Hel fisk	Mikrovågsugn + Grill + Fläkt	1000	250	600	10
Fiskpinnar	Mikrovågsugn + Fläktvärme	600	230	300	12
Knödel med tomat och potatis	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1500	210	200	35
Färdigmat (Kikärtor med kött)	Mikrovågsugn	400		600	3,5
Pilaff	Mikrovågsugn	400		600	4

Kör förvärmning innan du lagar mat i kombiågn. Förvärmningen bör användas beroende på ugnens användningsläge.

\* Det föreslås att lägga hyvlad kashar ost ovanpå, de sista fem minuterna.

## Avfrostning

Rätt	Vikt (gr)	Mikrovågseffekt (W)	Upplösnings tid (min.) (ungefär)	Väntetid (min.)	Matlagnings förslag
Rött kött	250	200	6	10	Vänd på köttet efter halva tiden.
	500	200	12	10	Vänd på köttet efter halva tiden.
Köttfärs	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Vänd på köttet efter halva tiden.
Hel kyckling	1500	200	25	10	Vänd på kycklingen efter halva tiden.
Kycklinglår	750	300	7	10	
Kycklingbaguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Hel fisk	250	200	7	5	Vänd på kycklingen efter halva tiden.
	500	200	10	5	Vänd på kycklingen efter halva tiden.
Korv	300	200	5	5	

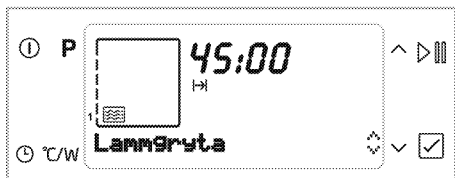
## Färdiga måltidsfunktioner

### Välja färdiga måltidsfunktioner

Menyn för färdiga måltider innehåller förinställda program, gjorda av professionella kockar och lagrade i minnet för kontrollenheten.

Välja funktioner i Färdiga måltider:

- Tryck på knappen för att slå på ugnen. Grundskärmen visas när ugnen slås på.
- Tryck på knappen **P** för att välja funktionsdisplayen för Färdiga måltider. I det här steget visas "Lammgryta" och symbolen



3. Tryck på knappen / för att välja önskad rätt.
4. Tryck på knappen för att starta tillagningen.



Tryck på knappen för att starta tillagningen för mat som inte kräver förvärmning.

5. Om måltiden du har valt kräver förvärmning, visas **"Förvärmning"** på displayen.
6. **"Placera brickan"** visas på displayen och en larmsignal hörs när förvärmningen är klar, eller när du trycker på för att börja laga för måltider som inte kräver förvärmning.
7. Placera din rätt i ugnen and stäng ugnsluckan. Tillagningen startar och **"Tillagning"** visas på displayen.
8. När tillagningen är klar visas **"Smaklig måltid"** på displayen och en alarmsignal hörs.



Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.



"Tillbaka" kommandot som visas på displayen när du navigerar i rättsmenyn hjälper dig att återgå till den övre menyn. Du kan återgå till den ursprungliga funktionsdisplayen genom att trycka på **P**.

## LAMMGRYTA

### INGREDIENSER

- 150 g lamm kött kuber
- 100 g lök
- 20 g röd paprika
- 20 g grön paprika
- 40 g färsk potatis
- 20 g auberginer
- 100 g tomat
- 2 vitlöksklyftor
- ½ matsked tomatpuré
- 1 matsked olivolja
- 10 g smör
- Salt
- Svart peppar

### TILLAGNING

- Tärna lök, röd paprika, grön paprika, potatis, aubergine och tomat grovt.
- Hacka vitlöken grovt.
- Blanda hackade grönsaker, lamm kött tärningar och andra ingredienser väl i en skål.
- Häll blandningen i en lockförsedd glasskål, och tillägg smör i bitar.
- Sätt locket på skålen.
- Placera glasskål locket på, på plattan den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och laga rätten.
- Det rekommenderas att servera måltiden efter att den vilat under 10 minuter efter tillagning.

## BİFF WELLINGTON (KÖTTGRYTA)

### INGREDIENSER

- 40 g tärnad, finhackad lök
- 2 svampar, tärnade och finhackade
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 70 ml grädde
- Salt
- Svart peppar
- 150 g nötkötts filé
- 1 puffsmördeg
- 1 rörat ägg
- 1 matsked olivolja

### TILLAGNING

- Värm pannan, håll 1 msk olivolja när pannan är tillräckligt varm. Stek varje yta av filén, som smaksatts med salt och svartpeppar, på pannan (se till att köttet inte helt kokat). Låt köttet svalna helt.
- Fräs lök, svamp och vitlök i en annan panna. När vattnet som släppts av svamparna har kokat bort, tillsätt grädde och koka blandningen tills den tjocknat. Låt blandningen svalna helt.
- Mjöl den puffsmördegen som vilat vid rumstemperatur under 1 timme och rulla ut lite med brödkavel.
- Sprid hälften av den svalnade blandningen i mitten av den utrullade degen med hjälp av en sked, placera filén på den och vik degen runt filén, (pensla med ägg på skarvsidan så att degkanterna klistrar fast).

- Placera rätten på tallriken, sömmen nedåt.
- Pensel vispage äggulor över den.
- Placera plattan på den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och laga rätten.

## HAVSABORRE

### INGREDIENSER

- 2 hela havsaborrar på 300 gr var (600 g)
- 90 strimlade lökar (3-4 mm tjocka strimlor)
- 1 mellanstor potatis (skivad i 1-4 mm tjocka skivor)
- 1 kvist färsk timjan
- 1 färsk kvist dill
- 1 vitlöksklyfta, finhackad
- Rivet skal av 1 citron
- 1 lagerblad
- 10 ml citronsaft
- Smör
- 10 ml olivolja
- Salt, svart peppar

### TILLAGNING

- Gnid fisken med salt, svartpeppar och smör.
- Blanda potatis, lök, den färskas timjan, färsk dill, vitlök, rivet citronskal, lagerblad, citronsaft och olivolja i en skål.
- Olja kakplåten.
- Placera hälften av löken i mitten av den oljade kakplåten och rada upp potatisen runt löken.
- Fyll fisken med andra hälften av löken och placera den sedan på potatisen och löken.
- Placera plåten på den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och koka.

## SKIVADE KÖTTBULLAR MED GRÖNSAKER

### INGREDIENSER

- 1 medelstor lök
- 1 medelstor röd paprika
- 1 medelstor grön paprika
- 1 medelstor gul paprika
- 1 medelstor aubergine
- 1 medelstor zucchini
- 2 medelstora tomater
- 25 g smör
- 0,5 kg köttfärs
- 175 g brödsbulor
- 1 matsked tomatpuré
- 1 ägg

- 30 ml grädde
- 1 tesked malen rödpeppar
- Salt
- Svart peppar

### TILLAGNING

- Smält smöret i en kastrull. Tillägg den fint tärnade löken och auberginen i oljan och stek.
- Tillägg den fint tärnade röda, gröna och gula paprikan i blandningen och stek lite till.
- Lägg till den fint tärnade zucchini och tomaterna till den slutliga blandningen och stek (se till att grönsakerna inte blir för mjuka), låt blandningen svalna helt.
- Knåda köttfärs, ägg och grädde väl i en annan skål.
- Lägg till den kylda grönsaksblandningen, salt, svartpeppar, mald rödpeppar och brödsbulor till köttfärsblandningen och knåda alla ingredienser väl tills de når konsistensen för köttbullar.
- Placera oljat smörpapper på standardplåten och placera köttfärs i bullformar på plåten.
- Placera plåten på den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och koka.
- Det rekommenderas att servera köttbullarna skivade efter att de vilat på plåten i 5 minuter efter tillagning.

## RÖDBETSSALLAD MED GETOST

### INGREDIENSER

- 10 rödbetor av 50 gr, var
- 2 apelsiner
- 2 citroner
- 90 ml balsamvinäger
- 100 ml olivolja
- 1 vaniljstång
- Salt
- Svart peppar
- 3 färskas kvistar timjan
- 2 vitlöksklyftor
- 2 knippen Ruccola
- 10 små och medelstora kvisttomater (körsbär)
- 100 g getost

### TILLAGNING



- Blanda balsamvinäger, apelsinskal, citronskal, kärnan av vaniljstängan, olivolja, finhackad vitlök och färsk timjan (marinad).
- Marinera alla rödbetor med deras skal i marinaden.
- Rada upp alla marinerade rödbetor i en glasskål med lock, tillsammans med marinaden och stäng locket.
- Placera glasskålen med locket på, på plattan på 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och laga rätten.
- Ta ur den kokta rätten ur ugnen och låt den svalna.
- Skala och skiva de avsvalnade rödbetorna med hjälp av en kniv
- Blanda grovt hackat ruccola, körsbärstomaterna, skivor av de skalade apelsinerna och de skivade rödbetorna.
- Tillsätt den kokta och avsvalnade marinaden, salt, svartpeppar och skivad getost till blandningen, blanda och servera.

- \* Värm pannan, håll 1 msk olivolja när pannan är tillräckligt varm och stek varje sida av den skivade potatisgratängen.
- \* Vi rekommenderar att du serverar rätten varma.

## VARM KAKA MED CHOKLADSÅS

### INGREDIENSER

- 2 matskedar mjöl
- 2 matskedar socker
- 2 matskedar mjölk
- 1 matsked olja
- 1 matsked kakao
- 1 ägg

### INGREDIENSER FÖR CHOKLAD SÅSEN

- 50 g grädde
- 50 g bitter choklad

### TILLAGNING

- Blanda mjöl, kakao och socker väl i en skål.
- Tillsätt mjölk, olja och ägg till blandningen och rör om väl.
- Fyll soufflé skålen med smeten upp till hälften.
- Placera soufflé skålen på brickan och ställ in den i din icke-förvärmde ugn.
- Koka grädden i en separat skål och ta bort den från spisen. Lägg till strimlad bitter choklad i grädden och rör tills chokladen smälter (chokladsås).
- Håll chokladsåsen på den varma kakan och servera den.

## POTATISGRATÄNG

### INGREDIENSER

- \* 200 g färsk potatis
- \* 100 ml grädde
- \* 1 liten näve muskot pulver
- \* Salt
- \* Svart peppar
- \* 1 vitlöksklyfta, finhackad
- \* 1 lagerblad
- \* 1 färsk kvist timjan
- \* 1 tesked smör

### TILLAGNING

- \* Skär potatisen i mycket fina skivor (1-2 mm) och lägg dem i vatten i 30 minuter.
- \* Koka grädde, muskot pulver, salt, svartpeppar, fint hackad vitlök, lagerblad och timjan.
- \* Sprid smöret i en glasskål och rada upp potatisen i 2 lager. Håll hälften av blandningen när den är het. Rada upp potatis i 2 lager till och håll den återstående blandningen över dem.
- \* Placera glassbehållaren på plattan på 1:a hyllan i ugnen och laga rätten.
- \* Placera ett glaslock upp och ner på rätten som tas ut ur ugnen (detta skapar ett tryck och plattar till den) och låt den vila.
- \* Skiva potatisgratängen som fullständigt avsvalat.

## NAPOLEONRULLAR MED KANEL OCH RUSSIN

### INGREDIENSER

- 6 delar puffsmördeg
- 1 äggula

### INGREDIENSER TILL FYLLNINGEN

- 100 ml vatten
- 100 g socker
- 1 tesked russin
- 1 vattenglas malda hasselnötter
- ½ vattenglas kokos
- 1 tesked kanel

### TILLAGNING

- Koka vatten och socker i en kastrull. Ta bort blandningen från spisen. Tillägg pulveriserad nötter, kokos och kanel och

- blanda, låt blandningen svalna helt (fyllning).
- Mjöl den puffsmördegen som vilat vid rumstemperatur under 1 timme och rulla ut lite med brödkavel.
  - Sprid fyllningen på den utrullade degen med hjälp av en sked och sprid ut russin på den.
  - Rulla degen och skär i 3 cm tjocka bitar.
  - Placera smörat papper på kakanplåten och rada upp rullarna på plåten med mellanrum mellan dem, pensla äggula på snittytan.
  - Placera plåten på den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och koka.
  - Vi rekommenderar att du serverar rullarna varma.

## FYLLEDA DRUVBLAD MED OLIVOLJA

### INGREDIENSER

- 500 g saltade druvblad
- ½ teglas olivolja
- Hett vatten
- Saft av en halv citron

### INGREDIENSER TILL FYLLNINGEN:

- 4 lökar
- 1 teglas olivolja
- 2 matskedar pinjenötter
- 2 vattenglas ris
- 1 matsked torkad mynta
- 1 tesked svartpeppar
- 1 tesked kanel
- 5-6 g strösocker
- 2 matskedar vinbär
- 1 vattenglas hackad persilja
- 1 tesked salt

### TILLAGNING

- Fräs löken med olivolja, tillsätt ris till blandningen och stek lite mer. Lägg alla andra fyllnings ingredienser till blandningen och låt vila.
- Rada upp de rullade vinbladen i en enda rad i en tillräckligt stor glasskål och lägg locket på.
- Tillsätt olivolja, citronsaft och varmvattenblandningen så att blandningen inte överstiger vinbladens övre yta.
- Sätt locket på skålen.

- Placera glasskålen med locket på, på den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och laga rätten.
- Det rekommenderas att servera de fyllda vinbladen efter att de vilat i rumstemperatur under 1 timme och därefter vid kylskåpet.

## KYCKLINGBEN

### INGREDIENSER

- 3 kycklingklubbor
- 3 medelstora potatisar (skurna i 1-cm tjocka bitar)
- 2 strimlade lökar (3-4 mm tjocka strimlor)
- 2 tärnade hackade tomater

### INGREDIENSER FÖR MARINADEN

- 1 vittlöksklyfta
- ½ tesked svartpeppar
- 1 tesked salt
- 50 ml rödvinvinäger
- 1 matsked strösocker
- 1 matsked melass
- 1 matsked honung
- Saft av en citron
- 2 kvistar färska timjan
- 3 ml het pepparsås
- 1 tesked röd paprika
- 200 ml olivolja

### TILLAGNING

- Krossa vittlöken och blanda alla ingredienser till marinaden.
- Blanda kycklingklubbor med hälften av marinaden och blanda den andra hälften med tomater, potatis och lök och marinera blandningen under 2 timmar.
- Rada upp kycklingklubbarna i mitten av standardplattan. Placera potatis runt kycklingklubbarna och lök och tomater mellan kycklingklubbarna.
- Koka rätten genom att placera plattan på en hylla i ugnen.
- Låt rätten vila i fem minuter efteråt och servera sedan.



## 6 Så här använder du ugnen

### Allmän information om bakning, stekning och grillning



#### **VARNING**

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



#### **FARA:**

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga.  
Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.

- Skjut in ugnsgallret eller plåten med till på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Håll lite vatten på plattan för att förenkla rengöring.



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

#### **Tips för bakning**

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

#### **Tips för stekning**

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

#### **Tips för grillning**

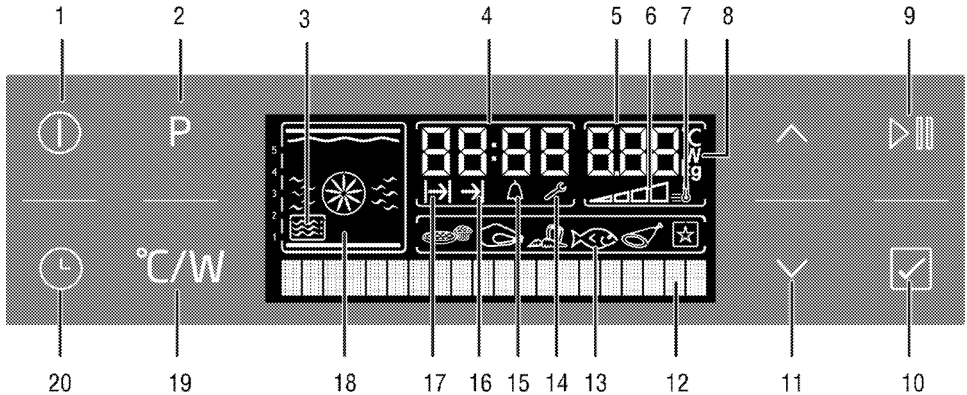
När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

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

## Så här använder du den elektriska ugnen



Innan du använder ugnen måste timern ställas in. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.

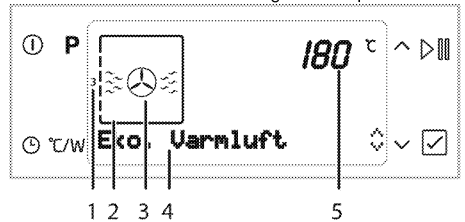


- 1 På/Av-knapp
  - 2 Enkel valknapp för matmeny
  - 3 Mikrovågssymbol
  - 4 Indikatorfält för aktuell tid
  - 5 Temperatur/vikt/mikrovågseffekt indikator
  - 6 Symbol för ugnens innetemperatur
  - 7 Snabbvärmningssymbol (Booster)
  - 8 Temperatur-/effekt-/viktsymbol
  - 9 Start / stopp matlagningsknapp
  - 10 Bekräftelseknapp
  - 11 Temperatur/tid/effekt ökning och minskning, menynavigeringsknappar
  - 12 Textdisplay
  - 13 Visning av enkelt matval
  - 14 Inställningssymbol
  - 15 Alarmsymbol
  - 16 Tillagningstiden slut
  - 17 Symbol för tillagningstid
  - 18 Funktionsvisning
  - 19 Temperatur/vikt/effekt/snabbvärmningsinställningsknapp
  - 20 Tid- och inställningsknapp
- Ugnen återgår till standby-visning efter att den slagits på och den aktuella tiden ställs in. Endast aktuell tid visas på displayen.

Endast knapparna ① och ② fungerar när displayen har den här statusen. Du kan genomföra alla åtgärderna i inställningsmenyn. Se *Inställningsmeny, sida*

### Val av temperatur och driftläge

1. Tryck på ① för att slå på ugnen.
2. Grundskärmen visas när ugnen slås på.



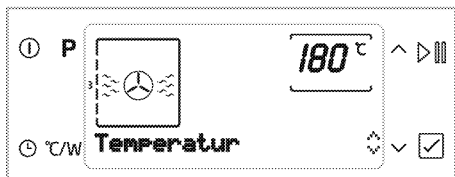
- 1 Falspositioner
- 2 Funktionsvisning
- 3 Funktionssymbol
- 4 Textdisplay
- 5 Visar temperatur/vikt

Den här skärmen visar rekommenderad temperatur under indikatorn för temperatur/vikt och de aktiva värmeaggregaten och rekommenderad plåtposition på funktionsskärmen.

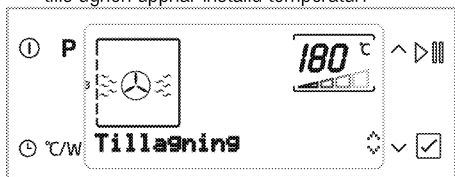
3. Tryck på knapparna för att ange önskad driftläge.

När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid" och "Booster" (snabbvärmning).

4. Om du vill ändra temperaturen tryck på ⑧/W en gång för att nå temperaturdisplayen.



5. Tryck på tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
6. Om tillagningsfunktion, temperatur och tid är lämpliga, tryck på knappen för att börja tillagningen. Tillagningen startar och **"Tillagning"** visas på displayen. Inre ugnstemperaturindikatorn tänds respektive tills ugnen uppnår inställd temperatur.



### Slå av elugnen

Tryck på knappen för att slå av ugnen.

### Funktionstabell

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

	Funktionerna kan variera beroende på modell.
	Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom "varmhållning" är begränsat till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl.
	Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.
	Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
	Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.
	Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

Funktion	Rekommenderad temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)
Fläktuppvärmning	180	40-250
Full grill	280	40-280
Låg grill	280	40-280
Ekofäktvärmare	180	160-220
Varmhållning	60	40-100

\* Funktionerna kan variera beroende på modell.

### Användningslägen

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

#### Fläktuppvärmning

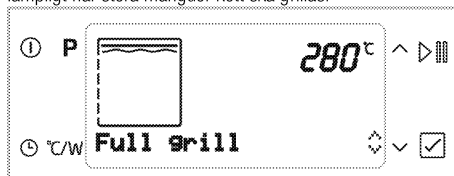
Het luft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.



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

#### Full grill

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



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

#### Låg grill

Liten grill i ugnens innertak är i drift. Lämplig för grilling och gratängrätter.

## Låg grill

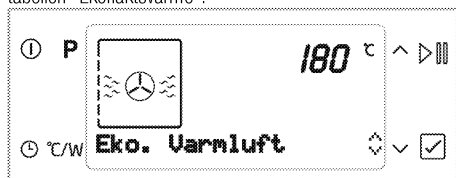


- Placera små och medelstora portioner på rätt fäls under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

## Ekofläktvärmare

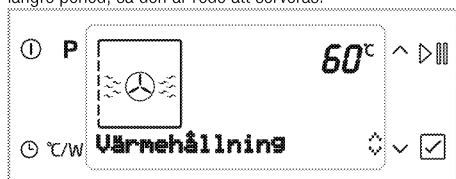
För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningslägena du utför om du använder fläktuppvärmning i temperaturintervallet 160-220°C. Men tillagningstiden ökar något.

Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen "Ekofläktsvärme".

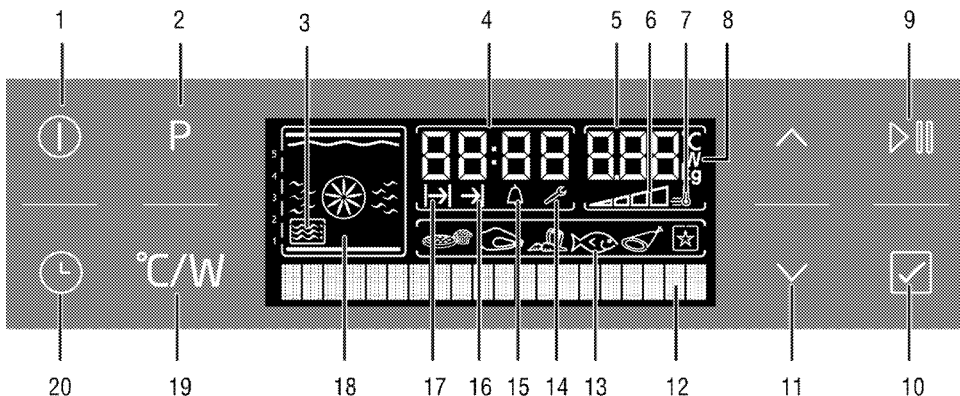


## Varmhållning

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



## Så här använder du ugnens kontrollenhet



- 1 På/Av-knapp
- 2 Enkel valknapp för matmeny
- 3 Mikrovågssymbol
- 4 Indikatorfält för aktuell tid
- 5 Temperatur/vikt/mikrovågseffekt indikator fält
- 6 Symbol för ugnens innetemperatur
- 7 Snabbvärmningssymbol (Booster)
- 8 Temperatur-/effekt-/viktsymbol
- 9 Start / stopp matlagningssknapp
- 10 Bekräftelseknapp
- 11 Temperatur/tid/effekt ökning och minskning, menynavigeringsknappar
- 12 Textdisplay
- 13 Visning av enkelt matval
- 14 Inställningssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Tillagningstiden slut
- 17 Symbol för tillagningstid
- 18 Funktionsvisning
- 19 Temperatur/vikt/effekt/snabbvärmningsinställningsknapp
- 20 Tid- och inställningsknapp

### Aktivera halvautomatisk användning

I detta användarläge kan du ändra tidsperioden under vilken ugnen används (tillagningstid).

1. Tryck på ⓘ för att slå på ugnen.
2. Tryck på knapparna ▲ eller ▼ för att ange önskat driftläge för ugnen.
3. För tillagningstiden trycker du på knappen ⌚ en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen ⏪ blinkar.
4. Tryck på ▲ eller ▼ för att ställa in tillagningstiden. Tryck på ☑ för att bekräfta. Så

fort tillagningstiden ställts in visas ⏪ med fast sken.



5. Placera din rätt i ugnen and stäng ugnsluckan.
6. För tillagningstemperaturen trycker du på knappen °C/W en gång för att bläddra till "Temperature" på textdisplayen.
7. Tryck på ▲ eller ▼ för att ställa in temperaturen.
8. Tryck på ▶|| knappen för att starta tillagningen. "Tillagning" visas på displayen.

» Ugnen värms upp till förinställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstidendu valt. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.



Alla segment för symbolen för invändig ugnstemperatur slås på när ugnen uppnår den inställda temperaturen.

9. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid" på displayen och en alarmsignal hörs.
10. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.

### Ställa in snabbvärmaren (booster)

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



**i** Snabbvärmaren kan inte väljas för tillagningsfunktionerna Avfrostring, Långsam tillagning, värnehållning och lågtemptillagn. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

Välj önskad tillagningsfunktion, och sedan:

1. Tryck på **°C/W** med korta intervall tills "Booster passiv" visas på displayen.
2. Tryck på **^** för att bläddra till **"Booster aktiv"** i displayen.  symbolen förblir tänd.



»  symbolen försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den funktion den var innan snabbvärmningsfunktionen.

3. För att avbryta snabbvärmningsfunktionen tryck på knappen **°C/W** med korta mellanrum tills **"Booster aktiv"** visas på displayen.
4. Tryck på **^** för att bläddra till **"Booster passiv"** i displayen.



» När du återgår till funktionsvaldisplayen efter den här processen försvinner .

### Använda knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

**i** Knapplåset kan användas oavsett om ugnen är igång eller inte. Ugnen kan stängas av genom att trycka på **Ⓛ**-knappen även när knapplåset är aktiverat när ugnen används.

### Aktivera knapplåset

1. Tryck på **Ⓛ** med korta mellanrum tills **"Knapplåset passiv"** visas på displayen.
2. Tryck på **^** knappen för att aktivera knapplåset. När knapplåset är aktiverat visas **"Knapplåset aktivt"** på displayen.



» När knapplåset är aktiverat visas varningen "Knapplåset aktivt" på displayen när du trycker på någon knapp (förutom **∨**).

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

### Avaktivera knapplåset

1. Tryck på **∨** knappen för att avaktivera knapplåset. **"Knapplåset passiv"** visas på displayen.



### Använda timern som alarmklocka

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet. Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Larmklockan avger en signal när den inställda tiden nås.

**i** Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

### Ställa in alarmet:



1. Tryck på **Ⓛ** med korta mellanrum tills  symbolen visas på displayen.
2. Tryck på **^** eller **∨** för att ställa in tiden.  symbolen förblir tänd efter inställning av larmtiden.
3. Efter att larmtiden är slut börjar  blinka och en larmsignal hörs.
4. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.


















## Avbryta larmet:

1. Tryck på  med korta mellanrum tills  symbolen visas på displayen.
2. Tryck på  tills "00:00" visas på displayen. 

## Tabell över tillagningstider



Värdena har fastställts på labb. Värdena som passar dig kan skilja sig från dessa värden.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	En nivå		1	175	30 ... 40
Kakor i form*	En nivå		1	175	50 ... 60
Bakverk/cremefyllda kakor*	En nivå		1	175	25 ... 35
Sockerkaka*	En nivå		1	200	8 ... 15
Vainöts småkakor	En nivå		1	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Kaka av deg*	En nivå		1	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	200	45 ... 55
Fylliga kakor*	En nivå		1	190	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Surdeg*	En nivå		1	200	35 ... 45
Lasagne*	En nivå		1	200	30 ... 40
Biffstek (hög)/stek	En nivå		1	25 min. 250/max. sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammryta	En nivå		1	25 min vid 220 och sedan 180 ... 190	70 ... 90
Stekt kyckling	En nivå		1	15 min. 250/max. sedan 190	55 ... 65
Kalkon (skivad)	En nivå		1	25 min. 250/max. sedan 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		1	200	20 ... 30

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

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





## Ekofläktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i långsamt tillagningssläge.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för "Ekofläktvärme".

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på bakplåtspapper	En nivå		1	200	35 ... 40
Vainöts småkakor	En nivå		1	200	30 ... 35
Degkaka	En nivå		1	200	40 ... 45
Fylliga kakor	En nivå		1	200	40 ... 45

## Tips för bakning av kakor

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

- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

## Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10°C och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.

- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdiggräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.

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

### Tips vid tillagning av grönsaker

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

### Färdiga måltider funktioner

#### Välja färdiga måltider funktioner

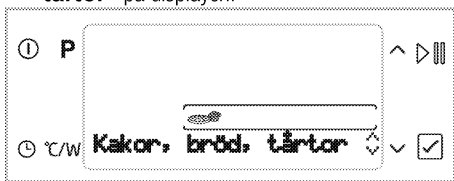
Menyn för färdiga måltider innehåller förinställda program, gjorda av professionella kokkar och lagrade i minnet för kontrollenheten.




I den här menyn ställs temperatur, falsposition, vikt och tillagningsfunktioner in automatiskt.

Du kan ändra vikt och tillagningstid i enlighet med rätt och smak.

Välja funktioner i Färdiga måltider:


1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen. Grundskärmen visas när ugnen slås på.
2. Tryck på knappen **P** för att välja Färdiga måltider displayen. I det här steget visas **“Kakor, bröd, tårter”** på displayen.



3. Tryck på  för att välja funktionshuvudmenyn för Färdiga måltider (Kakor, bröd, tårter, Kött, Fisk, Kyckling, Specialmåltider, Special).
4. Tryck på  för att bekräfta funktionshuvudmenyn du har valt.
5. Tryck på knapparna  för att välja önskad rätt (Valnöts småkakor, Kaka, Liten kaka etc).




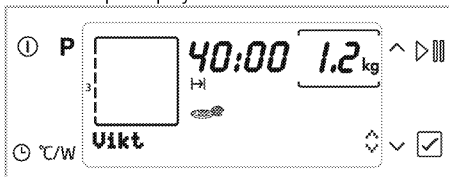
6. Placera din rätt i ugnen.
7. Tryck på  knappen för att starta tillagningen. **“Tillagning”** visas på displayen.
8. När tillagningen är klar visas **“Smaklig måltid”** på displayen och en alarmsignal hörs.

 Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.


 "Tillbaka" kommandot som visas på displayen när du navigerar i rättsmenyn hjälper dig att återgå till den övre menyn. Du kan återgå till den ursprungliga funktionsdisplayen genom att trycka på **P**.


Innan du börjar tillagning i menyn för färdiga måltider kan du ställa in vikten, beroende på vilken måltidstyp du har valt. Gör så här:


1. Tryck på knappen  efter att du har valt önskad måltid. "Vikt" visas och symbolen **kg** blinkar på displayen.



2. Tryck på knapparna  för att ange önskad vikt och bekräfta genom att trycka på knappen .

 Ugnen ändrar temperatur och tillagningstid automatiskt utifrån viktändring.

 Du kan bara ändra vikten för måltider för vilka en vikt anges.

3. Tryck på  knappen för att starta tillagningen.

### Automatprogram meny:

Kan variera beroende på modell

Kakor, bröd, tårter	Kött	Fisk	Fågel	Lätta måltider	Special	Mikrovågsugn
Vainöts småkakor	Stekt lamm, köfte	Stekt havsaborre	Stekt kyckling < 1600 gr	Gryta	Jäsdegare	Lammgryta
Vol au vent	Rostbiff	Ångkokt ansjovis	Grillad kyckling	Macaroni cheese	Rostade nötter	Biff Wellington (köttgryta)
Kanelbullar	Dalyan köttbullar	Koja (Merlans)	Kycklingfilé	Klassisk lasagne		Havsaborre
Russin- och citronkaka		Laxfilé	Stekt anka	Moussaka		Skivade köttbullar med grönsaker
Kakor på bakplåtspapper						Sallad med getost
Chokladbrownies						Potatis gratäng
Äppelkaka						Varm kaka med chokladsås
Äppelpaj						Napoleonrullar med kanel och russin
Fylliga kakor						Fyllda druvblad med olivolja
						Kycklinglår

## Inställningsmeny

### Inställning av ljusstyrka

Ljusstyrkan kan endast ställas in när ugnen är avstängd.




- Tryck på  med korta intervall tills "Ljusstyrka" visas på displayen.
- Det finns 4 nivåer av ljusstyrka, 1, 2, 3 och 4. Tryck på knappen  för att välja önskad nivå.



Nivån av ljusstyrka minskar, för att spara ström, när ugnen är avstängd. Den återställs till inställd nivå igen när ugnen slås på.




### Inställning av kontrast

Kontrasten kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på  med korta intervall tills "Kontrast" visas på displayen.
- Det finns 4 nivåer av kontrast, 1, 2, 3 och 4. Tryck på knappen  eller  för att välja önskad kontrastnivå.

### Volyminställning

Volymen kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på  med korta intervall tills "Volym" visas på displayen.
- Det finns 3 volymnivåer, 0 (tyst), 1 och 2. Tryck på knappen  eller  för att välja önskad nivå.

### Språkinställning

Språk kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på  med korta intervall tills "Valt språk" visas på displayen.
- Tryck på knappen  eller  för att välja önskat språk.

### Så här använder du grillen



#### VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

### Slå på grillen

- Tryck på knappen  för att slå på ugnen.
- Tryck på  för att välja önskad grillfunktion. När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid" och "Booster" (snabbvärmning).
- Om du vill ändra temperaturen trycker du på  en gång för att nå temperaturdisplayen.
- Tryck på  tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
- Om tillagningsfunktion, temperatur och tid är lämpliga, tryck du på knappen  för att börja tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.

### Stänga av grillen

- Tryck på knappen  för att slå av ugnen.

## Tabell för tillagningstider för grillning

### Grillning med elgrill

Mat	Färd	Grillningstid (cirka)
Fisk	2..3	20..25 min.
Skivad kyckling	2..3	25..35 min.
Lammkotletter	2..3	20..25 min.
Rostbiff	2..3	25..30 min.
Kalkkotletter	2..3	25..30 min.*
Rostat bröd	3	1..2 min.

\* beroende på tjocklek

## 7 Underhåll och rengöring

### Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och risken för problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.

**FARA:**

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!

**FARA:**

Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!

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



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel eller rengöringsmaterial.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.



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

### Rengöring av ugnstrymmet

- Om ånga ansamlas inuti eller runt utsidan av ugnsluckan, torka med en mjuk trasa. Detta kan inträffa när mikrovågsugnen körs med livsmedel med hög fuktighet. Och det är normalt.

- Ta bort lukt från ugnen genom att kombinera en kopp vatten med saften och skalet av en citron i en djup mikrovågsugns skål och i mikrovågsugnen i 5 minuter. Torka noga med en mjuk och torr trasa.
- När det blir nödvändigt att byta ut ugnslampan, kontakta en auktoriserad serviceverkstad för att få den utbytt.
- Ugnen bör rengöras regelbundet och eventuella matrester bör avlägsnas. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till försämring av ytan som negativt kan påverka produktens livslängd och eventuellt leda till en farlig situation.
- Kasta inte denna produkt i hushållsavfallet. Den ska kasseras i den särskilda återvinningsstation som tillhandahålls av kommunen.



Var noga med att inte skada dörrtätningen när du rengör ugnsluckan. Använd aldrig produkten om dörrtätningen är skadad.

### Rengöra kontrollpanelen

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



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

### Utvändig rengöring av ugnen

#### Rengör ugnsluckan

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



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

## Byta ugnslampan



### FARA:

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



Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer*. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



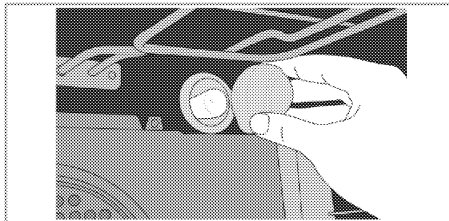
Lampans som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



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

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

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



3. Dra ut ugnslampan från uttaget och byt den mot en ny.
4. Montera glasskyddet på nytt.

## 8 Felsökning

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

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

### Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkyllning.

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

### Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekta eller har gått. >>> *Kolla säkringarna i säkringsskåpet. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera kontaktanslutningen.*
- Knappar/rattar/tangenterna på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Knapplås kan vara aktiverat. Avaktivera det. (Se. )*

### Lampan i ugnen fungerar inte.

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

### Ugnen värms inte upp.

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

### Ingenting händer när jag håller tangenterna / knapparna intryckta under en lång tid

- Använd inte ugnen. Slå av strömbrytaren och dra ur kontakten. Kontakta auktoriserat serviceombud.

### Mikrovågsugnen fungerar inte.

- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Sätt i kontakten i uttaget.*
- Dörren är inte ordentligt stängd. >>> *Dörren bör "klicka" när den stängs. .*
- Det kan finnas ett hinder mellan dörren och den främre delen av ugnen. >>> *Ta bort hindret och stäng dörren ordentligt.*

### Konstiga ljud hörs när mikrovågsugnen är i drift.

- En elektrisk båge uppstår inuti ugnen till följd av ett främmande metallföremål. >>> *Avlägsna metallföremålet från ugnsutrymmet.*
- Ugnstillbehör är i kontakt med ugnens väggar. >>> *Undvik kontakt med ugnsluckan.*
- Det finns lösa bestick eller köksredskap i ugnen. >>> *Ta bort besticket eller köksredskapet från ugnsutrymmet.*

### Mat värms inte upp eller värms för långsamt.

- Den valda drifttiden och/eller effektnivån är inte rätt. >>> *Välj lämplig tillagningstid kraft och tid för din mat.*
- Mängden av mat kan vara större än normalt eller så kan den vara kallare än den normala temperaturen. >>> *Ställ in ytterligare tillagningstid. Kontrollera regelbundet för att förhindra att maten bränns.*
- Det finns lösa bestick eller köksredskap i ugnen. >>> *Ta bort besticket eller köksredskapet från ugnsutrymmet.*

### Maten är för varm, torr eller vidbränd.

- Den valda drifttiden och/eller effektnivån är inte rätt. >>> *Kontrollera att du valt lämplig tillagningstid och effekt för din mat. Kontakta ett auktoriserat serviceombud om din ugn är skadad.*

### Vissa ljud hörs efter slutet av tillagningstiden.

- Kylfläkten kan vara i drift. >>> *Detta beror inte på något fel. Kylfläkten fortsätter att köra efter att ugnen har slagits av. Fläkten stannar automatiskt när temperaturen sjunker till en viss nivå.*



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

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

[service@cylinda.se](mailto:service@cylinda.se)



## Please read this user manual first!

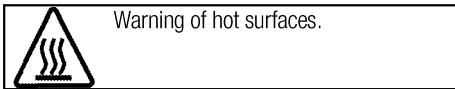
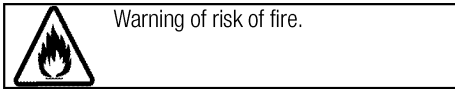
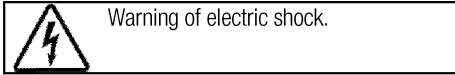
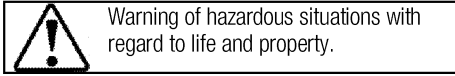
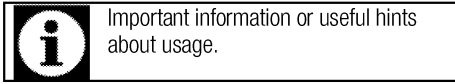
Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

## TABLE OF CONTENTS

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

General safety.....	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Safety instructions for microwave.....	6
Intended use.....	10
Safety for children.....	10
Disposing of the old product.....	11
Package information.....	11

### **2 General information 12**

Overview.....	12
Package contents.....	13
Technical specifications.....	14

### **3 Installation 15**

Before installation.....	15
Installation and connection.....	18
Future Transportation.....	19

### **4 Preparation 20**

Tips for saving energy.....	20
Initial use.....	20
Day time setting.....	20
First cleaning of the appliance.....	21
Initial heating.....	21

### **5 How to operate the microwave 22**

General information on microwave cooking.....	22
How to use the microwave oven.....	27
Operating modes for microwave.....	31
Cooking times table.....	32

Ready meals functions.....	33
----------------------------	----

### **6 How to operate the oven 38**

General information on baking, roasting and grilling.....	38
How to operate the electric oven.....	39
Operating modes.....	41
How to operate the oven control unit.....	42
Using the key lock.....	43
Using the timer as an alarm clock.....	43
Cooking times table.....	44
Ready meals functions.....	45
Settings menu.....	47
How to operate the grill.....	47
Cooking times table for grilling.....	47

### **7 Maintenance and care 48**

General information.....	48
Cleaning microwave oven part.....	48
Cleaning the control panel.....	48
Cleaning the oven.....	48
Replacing the oven lamp.....	49

### **8 Troubleshooting 50**

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

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

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the

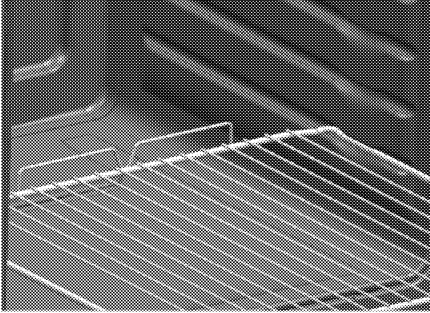
fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
  - Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
  - Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
  - In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
  - Make sure that fuse rating is compatible with the product.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
  - Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
  - During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
  - Keep all ventilation slots clear of obstructions.
  - Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
  - Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
  - Do not place aluminium foil on the base of the tray.
  - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
  - Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
  - Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



Do not use the product if the front door glass removed or cracked.

- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function being used with the door open.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.

- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

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

### **Safety instructions for microwave**

- The appliance is intended to be used in domestic households only. The appliance is not to be used in commercial outlets such as;
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Only allow aged from 8 yearschildren to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the microwave oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

- When the appliance is operated in the combination mode, aged from 8 years should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
  - The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
  - Check the oven for any damage, such as amissaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact the Authorised Service Agent.
  - If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person or Authorised Service Agent.
  - Before operating your oven ensure that the door has been closed properly. A safety mechanism in the door lock prevents your appliance from operating when the door is open, halting the cooking operation if you open the door. You should not interfere with the door locking system or attempt to override this system. If the door locking system is overridden, risk of exposure to microwaves arises if the appliance is operated with an open door.
  - Do not place any kind of object between the front of the oven and the door. You should not operate your oven if objects such as paper towels or napkins prevent it from being closed properly.
  - Radio Interference  
Place the oven no less than 2 metres from TVs, radios, wireless modems, access points and aerials. Otherwise it may cause interference.
  - Do not cook your meals with the cooking time and microwave power set excessively high. Excessive cooking may, burn some parts of the meal.
  - **Never use aluminum foil or aluminum utensils for microwave cooking.** Sparks will damage the appliance.
  - Do not use metal objects closer than 3 cm to the oven door while cooking with microwave.
  - Do not place corrosive chemicals or materials containing corrosive vapor into the oven.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
1. Clean door and sealing surface of the oven.
  2. Reorient the receiving antenna of radio or television.
  3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.

4. Move the microwave oven away from the receiver.
  5. Connect the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different circuits.
    - Place the oven away from other heating appliances and avoid using in damp or steamy environments.
    - It is hazardous for anyone other than a competent person or the Authorised Service Agent to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
    - This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
    - The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Your oven has not been designed for drying any living beings.
  - **Do not operate** your oven when it is **empty**. This may damage the oven. Should you wish to test the oven, place a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will suffer no damage.
  - Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Do not use earthenware containers for microwave cooking. Moisture in the earthenware may expand and cause cracking of your container.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. If smoke is observed, switch off or disconnect the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - Do not use the cavity for storage purposes . Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
  - If you use materials like paper, wood or plastic for cooking in your microwave, do not leave the oven unattended. Paper, wood and

similar materials may ignite, while plastic materials may melt. Do not use containers made of such materials for fan oven, grilling and mixed cooking operations.

- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Do not use your oven to heat carbonated drinks or foods stored in airtight containers like tin cans. This will cause pressure to build up inside the oven that may result in damage or explosion when the door is opened.
- Do not use your microwave oven for cooking or reheating unwhisked eggs, whether shelled or not. Ensure that you pierce the skins of potatoes, apples, chestnut or similar fruits and vegetables before cooking.

- Do not use porcelain containing metal (silver, gold, etc.). Ensure that you remove all metal twist-ties from food packages. Pieces of metal inside the oven can cause arcing that may result in serious damage.

- Do not use your oven for frying with oil since you will be unable to regulate the temperature of the oil.

Do not use the microwave to warm cooking oil or drinks with high alcohol volume only.

- Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
- Do not use the interior of your oven for storage purposes.
- Do not lean on the oven door when it is open, or let children swing on it. This will warp the oven door and prevent it from closing properly.
- Put a metal teaspoon or glass rod in the container when heating up liquids. This will prevent delay of boiling of the liquid, thus prevent sudden overflowing when the container is moved.
- Do not use the oven, if:
  - The door is not closed properly;
  - The door hinges are damaged;
  - The contact surfaces between the door and the front side of the oven are damaged;
  - The door window is damaged;



- An electrical arc occurs within the oven although there are no metal object in the cooking segment.
- It is very important not to select long durations or extremely high power levels while cooking a small amount of food in order to avoid overheating or burning the meal. For example, a slice of bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- Do not use the oven for frying as it is not possible to control the temperature of oil heated in microwave.
- Contact surfaces of the door (front side of the inner segment and inner side of the doors), must be kept clean to ensure proper operation of the oven.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This appliance is not intended for use at mobile homes, recreational vehicles and similar places.
- Use your oven indoors. Do not use it in gardens, on balconies or in other outdoor settings.
- This product should not be used for warming plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by

hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

- All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.
- Do not obstruct the flow of ventilation air.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used as a microwave, for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- When the appliance is operated in combination mode, children age from 8 years should only use the oven under adult supervision due to temperature generated.

- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

## **Disposing of the old product**

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the

waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### **Compliance with RoHS Directive:**

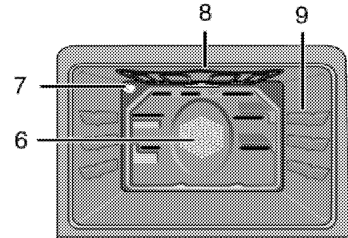
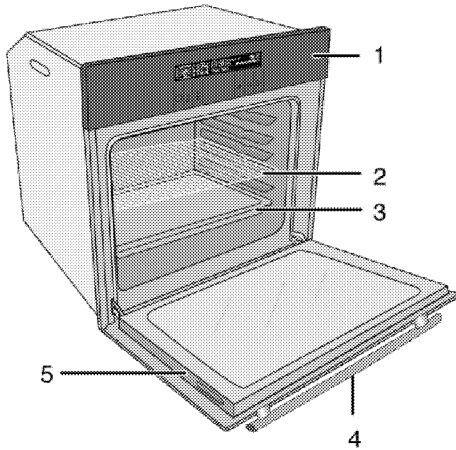
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### **Package information**

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

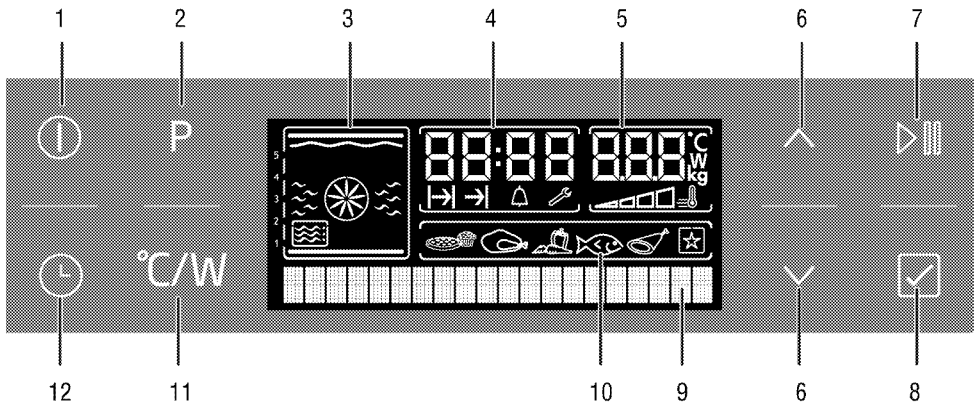
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Front door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Function display
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Confirmation key

- 9 Text display
- 10 Convenience food selection display
- 11 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 12 Time and settings key

## Package contents

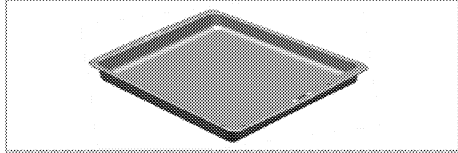


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

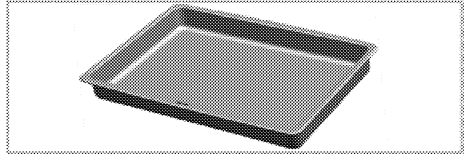
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



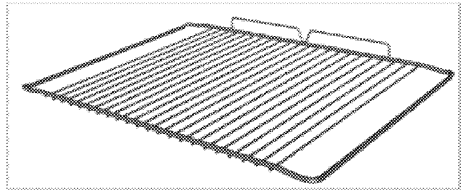
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire Shelf**

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



## Technical specifications

GENERAL	
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.6 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> or equivalent
Cable length	max. 2 m
OVEN/GRILL	
External dimensions (height / width / depth)	455 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**450 or 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.0 kW
MICROWAVE	
Net volume	40 lt
Microwave power	Max. 900 W
Microwave frequency	2465 MHz

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation, page 15.*



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



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



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

### 3 Installation

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



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

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

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and

the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

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



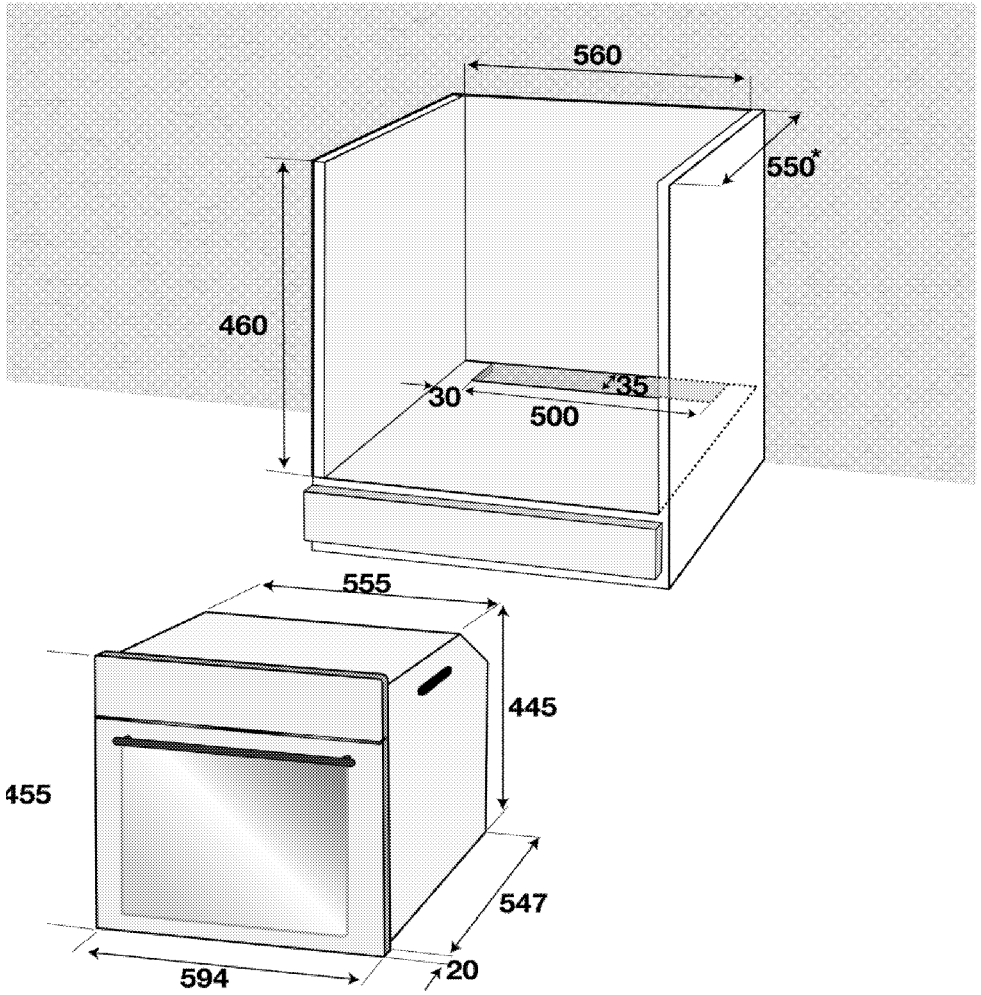
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



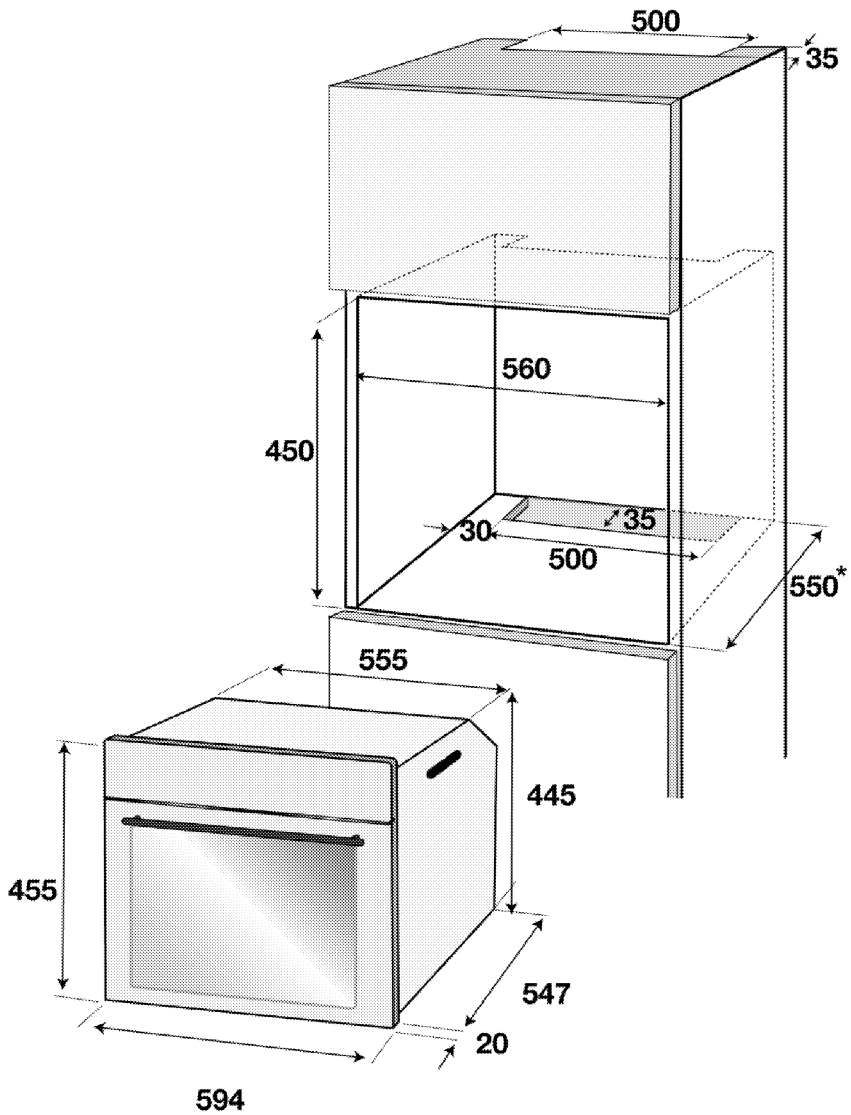
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



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



\* min.



\* min.



## Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



#### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



#### DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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



#### DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

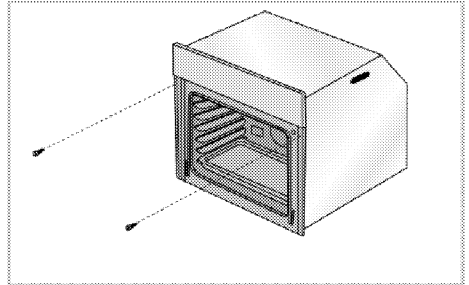


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

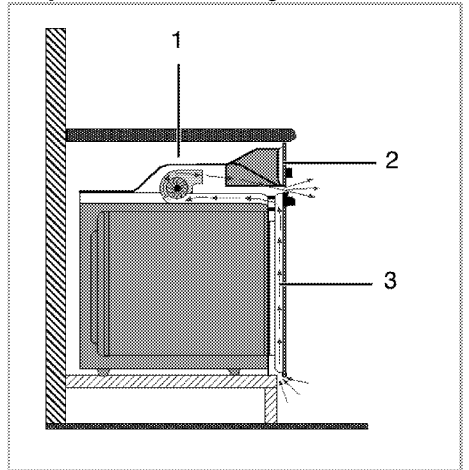
### Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

### For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



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

### Final check

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

## Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the

oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

- Do not use the door or handle to lift or move the product.



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

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You

can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

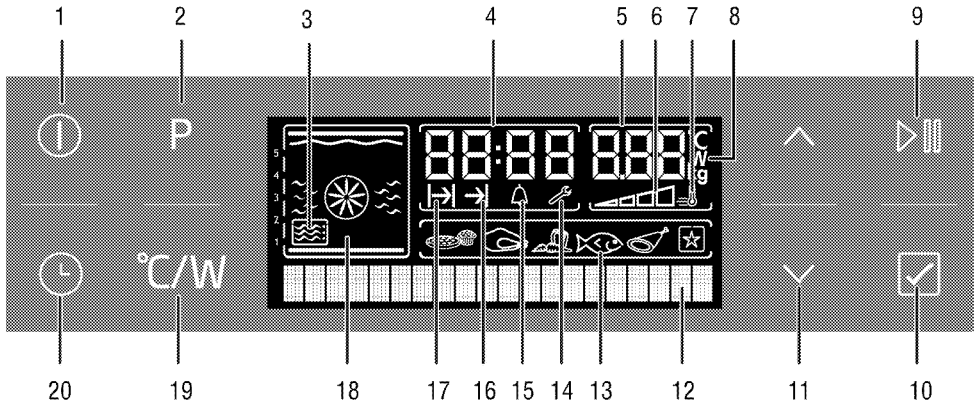
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use

#### Day time setting



Before using the oven, set the time. If the time is not set, oven will not operate.

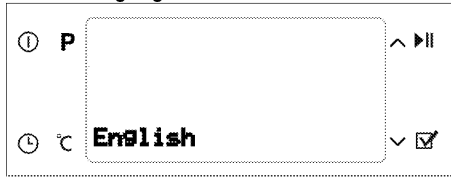




- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 1  | On/Off key   | 14 | Settings symbol                                    |
| 2  | Convenience food menu selection key                                | 15 | Alarm symbol                                       |
| 3  | Microwave symbol   | 16 | End of cooking time symbol                         |
| 4  | Current time indicator field                                       | 17 | Cooking time symbol                                |
| 5  | Temperature/weight/microwave power indicator field                 | 18 | Function display                                   |
| 6  | Oven inner temperature symbol                                      | 19 | Temperature/weight/power/rapid heating setting key |
| 7  | Booster symbol (rapid preheating)                                  | 20 | Time and settings key                              |
| 8  | Temperature/power/weight symbol                                    |    |  |
| 9  | Start/stop cooking key   |    |  |
| 10 | Confirmation key   |    |  |
| 11 | Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys |    |  |
| 12 | Text display   |    |  |
| 13 | Convenience food selection display                                 |    |  |


Plug in the power cable and switch on the product's fuse.

You have to set the language before setting the time.

## Set the language

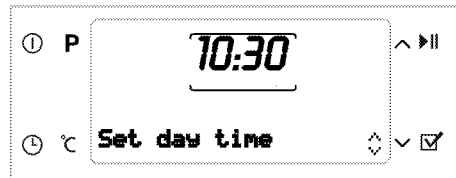


When you switch on the oven for the first time, "English" appears on the Text display. Press  or  lightly to select the desired language.


Press  lightly to confirm the language selection.

 Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 47.*


## Set the time



After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display. Press  or  lightly to enter the current time.

 Before using the oven, set the time. If the time is not set, Settings symbol will remain lit. It will disappear once the time is set.

## First cleaning of the appliance

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

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

## Initial heating

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



## WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

## Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; See .
4. Operate the oven for about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See

## Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 47.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 47*



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

## 5 How to operate the microwave

### General information on microwave cooking

To prevent overflowing when heating water and other liquids in your microwave oven:

3. Do not use closed containers, or containers with narrow openings.
  4. Do not overheat.
  5. Before placing the container in the microwave, stir the contents with a teaspoon and then open the door and restir when it is half done. Do not leave the teaspoon inside while the oven is operating.
  6. When heating liquids such as soups and sauces, these may unexpectedly bubble up and overflow before they even come to the boil. Do not leave your oven unattended when heating such liquids.
- After warming baby food or drink inside a feeding bottle, shake and test the temperature before giving to your baby. Before heating, remove the cap and mouthpiece from the bottle.
  - Remove food from any plastic packaging before cooking or defrosting. Under certain exceptional circumstances, you may be required to cover food with a special nylon clinging film.
  - Do not use your product for making popcorn unless you have specially designed bags for use in microwave ovens.
  - Chocolate sweets with low liquid content and flour-based foods should be heated with caution.
  - Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

### The advantages of microwaving

- In conventional ovens, the heat emitted by electrical heaters or gas burners penetrate into the food item from outside. Therefore, a huge amount of energy is consumed in order to heat the air inside, oven components and the cooking utensils.

In a microwave oven, heat is generated by food item itself and heat flow is from inside to outside. There is no heat loss in the medium, on the oven inner walls or utensils (if they are microwave compatible). In other words, only the food is heated.

- Microwave ovens considerably reduce cooking times. Time needed in microwave cooking is almost half or a third less than the conventional ovens. A lot depends on the density, heat and amount of the ingredients to be cooked.
- You can preserve the natural taste of foods by cooking them in their own juices without adding a lot of spices, or with no spices at all.
- Microwave ovens save energy. Energy is only used when you are cooking. There is no wasted energy with a microwave.
- You need not worry if you forget to let meat thaw. Microwave ovens thaw out frozen foods in a short time so you can start cooking immediately. Thus, the risk of bacteria growth is reduced.
- Foods preserve their nutrition value thanks to shorter cooking times.
- Cleaning is also easier compared to conventional ovens.

### Microwaving in theory

- Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves. The magnetron tube inside your microwave oven produces microwave energy. Microwave energy diffuses in all directions inside the oven, reflected from the side walls and thus penetrates into the food evenly. The microwaves cause rapid vibration in the molecules of the food. This vibration creates the heat that cooks the food.
- The microwaves do not pass through the metal walls of your oven. Microwaves can pass through materials such as ceramic, glass or paper.

## Why do foods get heated

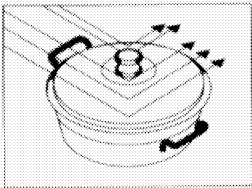
Most of the foods contain water and water molecules vibrate when they are subjected to microwaves. Friction between molecules produces the heat that increases the temperature of the food, thaws them if frozen, cooks them or keeps them warm. As a result of the heat buildup inside the food

- Foods can be cooked with very little or no oil;
- Thawing or cooking in a microwave is much faster than a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutrition elements in the foods are preserved;
- Natural color and aroma of the food do not change.

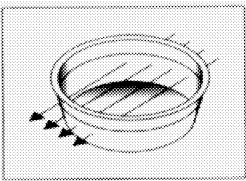
## Containers suitable for microwaving

Microwaves pass through porcelain, glass, cardboard or plastic but not the metals. Therefore metal utensils or utensils with metal parts cannot be used in microwave oven.

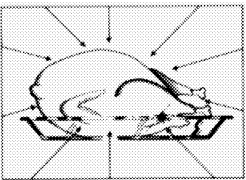
### Microwaves are reflected by metal...





... but they pass through glass or porcelain...



... and absorbed by the foods.



	<b>CAUTION</b> Fire risk! Never place metal or metal-covered containers in your microwave oven.
	<b>CAUTION</b> Do not use your oven when empty and without tray. This can damage the oven.

- Microwaves cannot penetrate metal. Microwaves will reflect off any metal objects in the oven causing dangerous electric arcing. Most heatproof non-metallic containers are suitable for use in a microwave oven. However, certain containers may contain materials that are unsuitable for microwaving. You can apply the following test to determine whether a container is suitable for microwaving or not:
- Place the container you wish to test empty in the oven along with another container filled with water.
- Operate the oven at high power for one minute. If the water has been heated and the container you are testing is cold, then it is suitable for microwaving.
- On the other hand, if the water remains cold and the neighboring container heats up, this means that the microwaves have been absorbed by the container and therefore subject container is unsuitable for microwaving.

### Glass containers

- Avoid using containers made of very thin glass or lead crystal. Heatproof glass containers are suitable for use in microwave ovens. On the other hand, in the microwave oven avoid using brittle glass containers such as water and wine glasses that may break as their contents heat up.

### Plastic containers

- Do not use pots and dishes made of plastic or melamine for long duration microwaving; the same applies for bags used for storing frozen food. This is because very hot food will sooner or later cause the plastic containers to melt or distort. Use such

containers only for short duration microwaving.

#### Cooking bags

- Cooking bags are suitable for use in microwave ovens, provided that these are designed for cooking. Do not forget to pierce them to enable the steam inside to escape. Never use normal plastic bags for cooking purposes since they will melt and break up.

#### Paper

- You should not use any kind of paper for long-duration cooking. This will cause the paper to catch fire. Paper dishes are suitable for oily and dry foods that require short-duration cooking.

Do not use recycled paper. Such paper may contain fragments that can cause arcing.

#### Wooden and wicker containers


- As microwave causes drying of wooden structure and crisp it, large wooden containers should not be used.

#### Porcelain containers

- Generally speaking, containers made of such materials are suitable for use in a microwave oven, but you should test them to be sure.

#### Metal containers

- Metal containers reflect the microwaves away from the food. Therefore, avoid using such containers.



**DANGER:** Certain cookware containing high levels of iron or lead are unsuitable for use as cooking containers. Make sure that you test your cookware in terms of suitability for microwaving.

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination modes
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Plate	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	Yes*	Yes	Yes	Yes*
Metal Rack	No	Yes	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

\* Only use metal tray given with oven.

#### Positioning food

- You will obtain optimal results by arranging the food evenly in the container. This method can be applied in many ways for satisfactory results.
- You can cook a large number of identical pieces (for example potatoes). If you arrange them in an evenly spaced circle around the oven they will cook better. Avoid placing one piece on another.
- Since the microwaves act more powerfully on the outer layers of food, when cooking

pieces of food with different shapes and thicknesses, place the thick parts in the centre of the tray. This will ensure that these parts are cooked first.

- Place fish and other food that is not flat with their tails at the edge of the tray.
- You can place very finely carved pieces of meat on top of each other. Thicker items such as sausages and meat slices should be placed close together.
- Heat gravy and sauces in a separate dish. Narrow, deep dishes are better for this

purpose than wide, shallow ones. Containers should be no more than two thirds full when you heat gravy, sauces or soups.

- If you are cooking fish whole, pierce them so that their skins do not burst.
- When using clinging film, bags or baking paper, pierce or leave an opening to enable steam to escape.
- Small pieces of food will cook quicker than large pieces, and evenly shaped pieces will cook quicker than other pieces. For the best results cut food evenly into pieces of equal size.

Food height

- With food that is quite thick (generally roasts), the lower part will cook faster. This means that it is sometimes necessary to turn such items over several times.
- Thick or dense items can be placed in a higher position, enabling the microwaves to act on the bottom and middle parts of the item.

### **Cooking suggestions**

Factors affecting microwaving time :

- Microwaving time depends on a number of factors. The temperature of the ingredients used in a recipe can considerably affect the amount of cooking time required. Thus, a cake made with ice-cold butter, milk and eggs will take considerably longer to cook than one made with ingredients at room temperature.
- Particularly when it comes to bread, cakes and cream sauces, you are recommended with certain recipes to remove the food from the oven before it is fully cooked. Such foods if left covered outside the oven will continue to cook as heat flows from the outer to the inner layers of the food.

If you leave items on the oven until they are fully done, you risk burning the outer layer. With time you will become a better judge of how long items require to be cooked and left to stand.

- Do not leave items to cook unattended. Your microwave oven is automatically lit up when it is in operation, enabling you to keep an eye on the condition of the items being cooked.

Defrosting:

- The defrosting time may depend on the shape of the packet. Shallow, rectangular packets defrost more quickly than deep containers.
- Separate the items as they start to defrost. They will then defrost more readily.
- The more food you cook, the longer it will take. Twice the amount of food will take roughly twice as long. If it takes four minutes to cook one potato, it will take on average seven minutes to cook two potatoes.

The amount of microwaves that your oven produces remains constant however much food you place inside it. This means that the more food you place inside, the longer it will take to do.

Liquid content

- Liquid content affects cooking time because microwaves are sensitive to moisture. Foods with natural liquid content (such as vegetables, fish, and poultry) will cook quickly and easily. When cooking dry items such as rice and pulses you are recommended to add water.
- Remember that moisture is eliminated in a microwave oven, so that when cooking drier items such as certain vegetables you should first wet them with a little water or cover them so that they retain their moisture.
- When cooking foods with very little water content (thawing bread, making pop-corns) evaporation takes place rapidly. In such cases oven operates as if it is empty and foods can get burnt. And oven or the utensils can get damaged. Therefore, make sure that you just set the required cooking time and never leave the oven unattended during cooking.



## Steam

- The moisture within the food may sometimes cause the oven to steam up when it is operating. This is normal.

## Sugar

- When making foods with very high sugar content like puddings and tarts, follow the recommendations in your microwave recipe books.

If you exceed the recommended cooking time, this may result in the food burning or damage to your oven.

## Food density

- Light, porous items such as bread and cakes will take less time than heavy, dense items such as roasts and stews. Exercise caution when microwaving porous items since they do not have hard, dry surfaces.

## Bones and fat content

- Bones conduct heat and fat cooks faster than meat. When cooking pieces of meat containing bones or fat, ensure that they are cooked evenly and not overcooked.

## Food colour

- Meat or poultry that has been cooked for fifteen minutes or more will brown gently in its own fat. To give food that has been prepared quickly a more appetizing and roast complexion, you can cover it with barbecue or soy sauce. If you only use a little of this sauce it will not affect the essential flavor of the food.

## Reducing the internal pressure in food

- Many kinds of foods are covered in skins. Steam builds up inside as they are cooked which may cause them to burst. To avoid this, the skin should be pierced with a fork or knife. You should apply this procedure with potatoes, chicken livers, mussels, egg yolks, sausages and certain kinds of fruit and vegetable.

## Turning and stirring items while cooking

- It is important to stir items when you are microwaving them. In conventional cooking food is stirred to mix it. In microwave cooking, however, food is stirred to achieve equal heat distribution. Always stir from the

outside towards the middle because the outside heats up before the middle.

- With bulky and elongated items like roasts and whole poultry, you should turn them over to ensure that the top and bottom are equally cooked. Indeed, you may have to turn sliced meat and chicken over.
- Turning items over and stirring whilst cooking are important to ensure that all sides are equally well done.

## Different cooking times

- To begin with, always try out the minimum cooking time and check whether the item is done. The cooking times given in this manual are approximate values. Cooking times may vary according to the dimensions and types of the food and containers.

## Standing time

- Leave the food to stand for a while after removing from the oven. When defrosting, cooking and reheating, leaving the items to stand for a while invariably produces better results. This is because the heat will spread evenly around the food.

Inside the microwave oven, food will continue to cook even after the oven has been turned off. The standing period will raise the heat of the food by between 3°C and 8°C. This process is maintained not by the microwave oven but by the heat within the food. The standing time may vary according to the kind of food. Sometimes this period is as short as the time taken to remove the food from the oven and serve it. This period may extend to as long as ten minutes with large items.

- Remove food from its plastic packaging before cooking or defrosting. Under certain exceptional circumstances it may be necessary to cover your food with a special clinging, nylon film.
- It is especially recommended with items like meat, chicken, bread, cakes and cream sauce to remove them from the oven before they are fully cooked and leave them to stand until fully cooked.

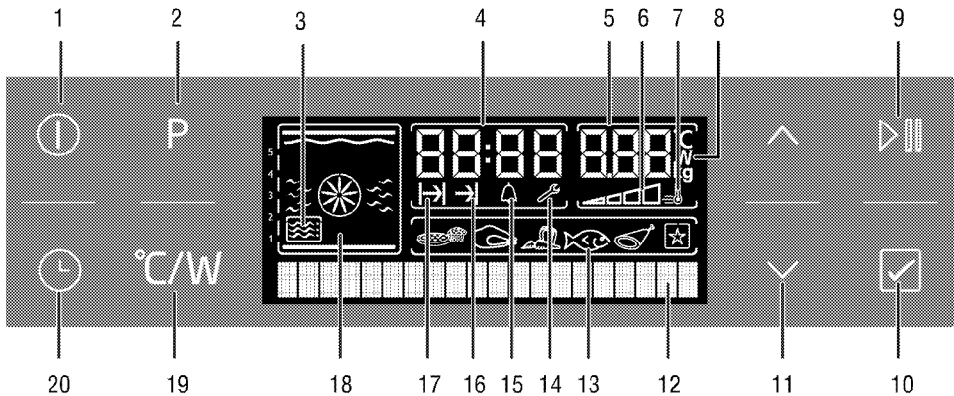
## How to use the microwave oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Your microwave oven operates in 3 different principles, namely, only microwave, only oven function, and combined mode.

Operating mode	Description
Microwave	When the oven operates in microwave mode only, it creates heat directly inside the meal. You may use the microwave for warming meals or drinks, thawing or cooking. In microwave, meals are cooked but not roasted.
Oven function	Only the oven heaters cooks the meal by heating it up. You may use the oven for all kinds of cooking and also for thawing. Meals are both cooked and roasted in the oven function.
Combined mode	In the combined mode, both the oven heaters and the microwave operate concurrently. Meals are cooked and roasted in a shorter time in the combined mode.



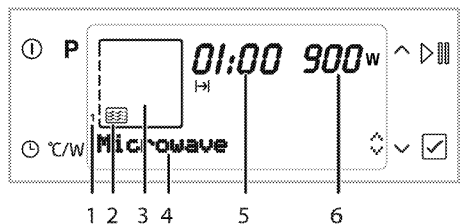
- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of cooking time symbol
- 17 Cooking time symbol
- 18 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display.

Only the and keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. See: *Settings menu*, page 46.

### Operating in microwave mode

1. Touch to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is switched on.

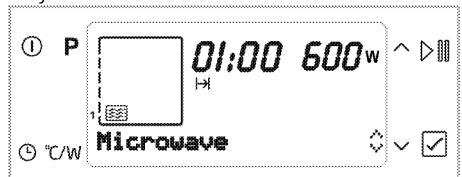


- 1 Rack positions
- 2 Microwave symbol
- 3 Function display
- 4 Text display
- 5 Cooking time field: Indicates the set cooking time.
- 6 Microwave power/temperature/weight indicator field






This screen contains microwave mode with the microwave power level, recommended rack position and cooking time.

3. If you want to change the microwave power level, touch once to reach the power setting display.

**W**symbol will flash.




4. Touch until the desired power level appears in the power level field. Touch to set the level when the desired value appears on the display.



- For cooking time, touch  for once to scroll to the "Cook time" on the text display.  symbol will flash.
- Touch  to select the desired cooking time and confirm the setting with . Once the cooking time is set,  will be displayed continuously.



- If cooking time and power level values are suitable, touch  to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.





 If the oven door is opened during cooking, "Paused" appears on the display and microwave cooking is canceled.

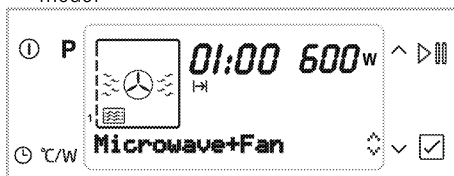
 Cooking stops when the oven door is opened. You must touch  again to resume cooking after closing the oven door.


» The oven will be operate on the level set, until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

- After the cooking is completed, "Good appetite" appears on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key.

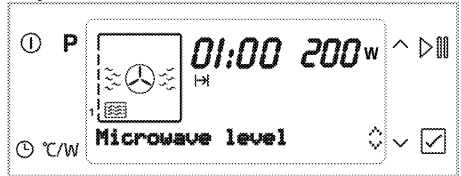
### Operating in combi mode




- Touch  to switch on the oven.
- Touch  to select the desired combi mode.



- If you want to change the microwave power level, touch  once to reach the power setting display.








**W** symbol will flash.

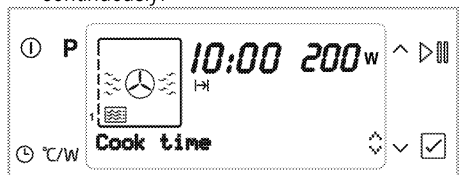


- Touch  until the desired power level appears in the power level field. Touch  to set the level when the desired value appears on the display.
- If you want to change the temperature in combi mode, touch  twice to reach the temperature setting display.

**°C** symbol will flash.



- Touch  until the desired temperature appears in the temperature indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
- For cooking time, touch  for once to scroll to the "Cook time" on the text display.  symbol will flash.
- Touch  to select the desired cooking time and confirm the setting with . Once the cooking time is set,  will be displayed continuously.



- If the cooking time, power level and temperature values are suitable, touch  to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



**i** If the oven door is opened during cooking, "Paused" appears on the display and microwave cooking is canceled.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. At the same time the oven will continue to run at the set microwave power level. The oven lamp is lit during the cooking process.

**i** During cooking, microwave level and cooking time can be changed.

**i** Oven clock displays cooking time in minutes and seconds format.

**i** In microwave cooking alone or combi mode cooking at low temperatures, odour may remain after taking out the food since the oven will be cold while cooking takes place. In such a case, operate your oven in fan assisted cooking mode at 230 °C for 20 minutes.

**i** Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 12 minutes at highest power level. On other power levels, this time may reach to 90 minutes.

**i** While making any setting, related symbols will flash on the display.

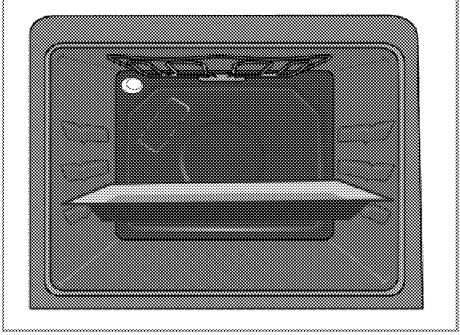
**i** Programme will be cancelled if a power failure occurs. You need to program the oven again.

**i** Current time cannot be set if the oven is operating at any function or a semi- or full-automatic programming was made.

**i** Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

**Switching off the electric oven**

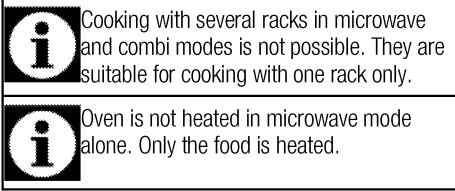
Touch **⏻** to switch off the oven.



First rack of the oven is the bottom rack. **Use only the first rack for microwave cooking.**

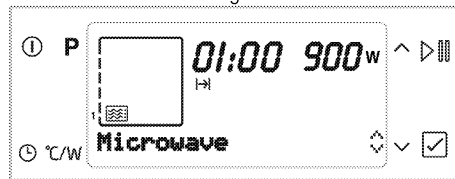
## Operating modes for microwave

The order of operating modes shown here may vary according to the arrangement on your product.



### Microwave

Only the microwave operates. It may be used to warm meals and drinks, as well as cooking. Meals are cooked without roasting.



### Microwave+Fan Heating

Oven's rear heater also operates together with the microwave. Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. You can cook your meals in a short time and roast at the same time.



### Microwave+Full Grill

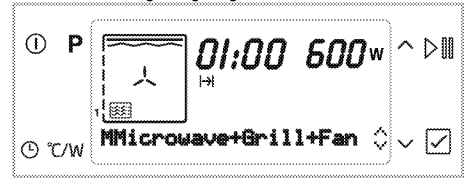
Microwave and the grill on the ceiling of the oven operate. It is suitable for grilling large amount of meat.



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

### Microwave+Full Grill+Fan

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



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

### Microwave+Defrost

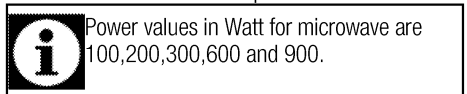
Microwave and only the fan (on the rear wall) operate.

It is suitable for thawing frozen grained food at room temperature slowly and cooling down the cooked food.



### Function table

Function table indicates the functions that can be used in microwave and combi modes and their respective maximum and minimum temperatures.



Function	Power range (W)	Temperature range (°C)
Microwave	100-900	-
Microwave+Fan Heating	100-600	40-280
Microwave+Full Grill	100-600	50-280
Microwave+Full Grill+Fan	100-600	50-280
Microwave+Defrost	100-600	-

## Cooking times table



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



1st rack of the oven is the bottom rack. Use only 1st rack in microwave cooking.

Dish	Cooking mode	Weight (gr)	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Cooking time (approx. in min.)
Chicken baguette	Microwave+Fan supported	1000	210	600	25
Whole chicken	Microwave+Fan supported	1500	15 min. 230 then 200	600	35
Frozen pizza	Microwave+Fan supported	450	230	200	8
Turkey, thigh (boned)	Microwave+Grill+Fan	1000	230	300	30
Fresh large potatoes	Microwave+Fan supported	1000	180	600	25
Potatoes graten *	Microwave+Fan supported	1250	180	600	25
Dalyan meatball	Microwave+Fan supported	1800	5 min. 230 then 170	300	20
Whole fish	Microwave+Grill+Fan	1000	250	600	10
Sticks of fish pane	Microwave+Fan supported	600	230	300	12
Dumplings with tomato and potato	Microwave+Fan supported	1500	210	200	35
Convenience food (Chickpea with meat)	Microwave	400		600	3,5
Pilaf	Microwave	400		600	4

Please make preheating before cooking in combi mode. Preheating should be made by oven operating modes.

\* It is suggested to add planed kashar cheese onto it during the final 5 minutes of cooking.

## Defrost


Dish	Weight (gr)	Microwave power (W)	Dissolution time (min.) (approximately)	Waiting time (min.)	Suggestions
All red meat	250	200	6	10	Turn over after half of the time
	500	200	12	10	Turn over after half of the time
Ground meat	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Turn over after half of the time
Whole chicken	1500	200	25	10	Turn over after half of the time
Chicken legs	750	300	7	10	
Chicken baguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Whole fish	250	200	7	5	Turn over after half of the time
	500	200	10	5	Turn over after half of the time
Sausage	300	200	5	5	

## Ready meals functions


### Selecting the ready meals functions

Ready Meals menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit.

To select the Ready Meals functions:

1. Touch  to switch on the oven.


Initial operation screen appears when the oven is switched on.


2. Touch **P** twice to select the Microwave Ready Meals function display. In this step, "**Lamb casserole**" and the  symbol appears on the display.



3. Touch  to select the desired food.
4. Touch  to start cooking.



Touch  to start cooking for meals that do not require preheating.

5. If the meal you have selected requires preheating, "**Preheating**" appears on the display.
6. "**Place the tray**" appears on the display and an alarm signal is heard after preheating is completed, or when you press  to start cooking for meals that do not require preheating.
7. Put your meal into the oven and close the oven door.

Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.

8. After the cooking is completed, "**Good appetite**" appears on the display and alarm signal is heard.



To stop the alarm signal, just press any key.



"Back" command that appears on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. You may return to the initial function screen by pressing **P**.

## LAMB EN COCOTTE

### INGREDIENTS

- 150 g of lamb meat cubes
- 100 g of onion
- 20 g of red peppers
- 20 g of green peppers
- 40 g of fresh potatoes
- 20 g of eggplants
- 100 g of tomatoes
- 2 cloves of garlic
- ½ table spoon of tomato paste
- 1 table spoon of olive oil
- 10 g of butter
- Salt
- Black pepper

### PREPARATION

- Dice the onion, red pepper, green pepper, potato, eggplant and tomato coarsely.
- Chop the garlic coarsely.
- Blend chopped vegetables, lamb meat cubes and other ingredients well within a bowl.
- Pour the mixture into a lidded glass dish, and add butter in pieces.
- Lid the bowl.
- Place the lidded glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve the meal after resting it for 10 minutes after cooking.

## BEEF WELLINGTON

### INGREDIENTS

- 40 g of diced, fine-chopped onion



- 2 pcs of diced, fine-chopped mushrooms
- Fine-chopped 1 clove of garlic
- 70 ml of cream
- Salt
- Black pepper
- 150 g of beef tenderloin fillet
- 1 pc of flaked pastry
- 1 scrambled egg
- 1 table spoon of olive oil

#### PREPARATION

- Heat the pan, pour 1 tablespoon of olive oil into a pan heated enough. Seal each surfaces of the fillet, which was flavored with salt and black pepper, on the pan (make sure the meat is not cooked completely). Cool the meat completely.
- Fry onion, mushroom and garlic in another pan. When the water released by the mushrooms has boiled away, add cream and cook the mixture until it is thickened. Cool the mixture completely.
- Flour the flaked pastry which is kept for 1 hour at ambient temperature and roll out a little bit with rolling pin.
- Spread half of the cooled mixture in the middle of the rolled-out flaked pastry with the help of a spoon, place the fillet onto it and fold the pastry around the fillet, (brush egg on the seam side so that the flaked pastry stick to each other).
- Place the food on the plate, seam side down.
- Brush beaten egg yolks all over the top.
- Place the plate on the 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.

#### SEA BASS

##### INGREDIENTS

- \* 2 whole sea basses of 300 gr, each (600 g)
- \* 90 gr of julienne-cut onion (at the thickness of 3 to 4 mm)
- \* 1 middle-sized potato (ringed at the thickness of 1 to 4 mm)
- \* 1 fresh sprig of thyme leaves
- \* 1 fresh sprig of dill
- \* 1 clove of finely chopped garlic
- \* 1 lemon peel grater
- \* 1 bay leaf
- \* 10 ml of lemon juice
- \* Butter
- \* 10 ml of olive oil
- \* Salt, black pepper

#### PREPARATION

- \* Rub the fish with salt, black pepper and butter.
- \* Mix potato, onion, fresh thyme leaves, fresh dill, garlic, lemon peel grater, bay leaf, lemon juice and olive oil within a bowl.
- \* Oil the cake tray.
- \* Place half of the onions in the middle of the oiled tray and line up the potatoes around the onions.
- \* Stuff the fish with the other half of the onions and then place them onto potato and onions.
- \* Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.

#### SLICED MEATBALL WITH VEGETABLES

##### INGREDIENTS

- 1 middle-sized onion
- 1 small sized red pepper
- 1 small sized green pepper
- 1 small sized yellow pepper
- 1 small sized eggplant
- 1 small sized courgette
- 2 middle-sized tomatoes
- 25 g of butter
- 0.5 kg of minced meat

- 175 g of bread crumbs
- 1 table spoon of tomato paste
- 1 egg
- 30 ml of cream
- 1 desert spoon of red pepper flakes
- Salt
- Black pepper

#### PREPARATION

- Melt the butter in a saucepan. Add the finely diced onion and eggplants to the oil and fry.
- Add the finely diced red, green and yellow peppers to the mixture and fry a little more.
- Add the finely diced courgettes and tomatoes to the final mixture and fry (make sure all the vegetables do not get too soft), allow the mixture to cool down completely.
- Knead the minced meat, egg and cream well in another bowl.
- Add the cooled vegetable mixture, salt, black pepper, red pepper flakes and bread crumbs to the minced meat mixture and knead all ingredients well until they reach meatball stiffness.
- Place oily paper on the standard tray and place the minced meat which is given cylindrical shape onto the tray.
- Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve the meatball by slicing after resting it on the tray for 5 minutes after cooking.

### BETROOT SALAD WITH GOAT CHEESE

#### INGREDIENTS

- \* 10 beetroots of 50 gr, each
- \* 2 oranges
- \* 2 lemons
- \* 90 ml of balsamic vinegar
- \* 100 ml of olive oil
- \* 1 vanilla bean
- \* Salt
- \* Black pepper

- \* 3 fresh sprigs of thyme
- \* 2 cloves of garlic
- \* 2 bunches of rockets
- \* 10 small sized vine tomatoes (cherry)
- \* 100 g of goat cheese

#### PREPARATION

- \* Mix balsamic vinegar, orange peels, lemon peels, kernel of vanilla bean, olive oil, finely chopped garlic and fresh thyme (marinating liquid).
- \* Marinate all beetroots with their peels on in the marinating liquid.
- \* Line up all marinated beetroots on a glass dish with lid, together with marinating liquid and close the lid.
- \* Place the lidded glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the beetroots.
- \* Take the cooked meal off the oven and let it cool.
- \* Peel and slice the cooled beetroots with the help of a knife.
- \* Blend coarsely chopped rockets, dimidiated cherry tomatoes, slices of oranges with peeled skin and sliced beetroots.
- \* Add the cooked and cooled marinating liquid, salt, black pepper and sliced goat cheese pieces to the mixture, mix it and then serve.

### POTATO GRATIN

#### INGREDIENTS

- \* 200 g of fresh potatoes
- \* 100 ml of cream
- \* 1 small handful of nutmeg powder
- \* Salt
- \* Black pepper
- \* 1 clove of finely chopped garlic
- \* 1 bay leaf
- \* 1 fresh sprig of thyme
- \* 1 tea spoon of butter

#### PREPARATION

- \* Chop potatoes in very fine slices (1-2 mm) and leave in water for 30 minutes.

- \* Boil cream, nutmeg powder, salt, black pepper, finely-chopped garlic, bay leaf and thymes.
- \* Spread butter within a glass bowl and line up the potatoes as 2 lines. Pour the half of the mixture onto it as extremely hot. Line up potatoes as another 2 lines and pour the remaining mixture onto it as extremely hot.
- \* Place the glass dish on the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- \* Place a glass lid reversed on the meal that is taken off the oven (this applies pressure on the meal and make it flat-shaped) and allow it to rest.
- \* Slice potato gratin that is completely cooled.
- \* Heat the pan, pour 1 tablespoon of olive oil into the pan heated enough and heat/fry each surfaces of sliced potato gratin.
- \* It is recommended to serve hot.

## HOT CAKE WITH CHOCOLATE SAUCE

### INGREDIENTS

- \* 2 table spoons of flour
- \* 2 table spoons of sugar
- \* 2 table spoons of milk
- \* 1 table spoon of oil
- \* 1 table spoon of cocoa
- \* 1 egg

### INGREDIENTS FOR CHOCOLATE SAUCE

- \* 50 g of cream
- \* 50 g of bitter chocolate

### PREPARATION

- Blend flour, cocoa and sugar well within a bowl.
- Add milk, oil and egg to the mixture and stir it well.
- Fill the soufflé dish with the cake mixture up to the half.
- Place the soufflé dish on the tray and cook it on the non-preheated oven.
- Boil the cream in a separate bowl and take it off the stove. Add the shredded bitter chocolate to the cream and stir

until the chocolate melts (chocolate sauce).

- Pour the chocolate sauce onto hot cake and serve it.

## FLAKED PASTRY ROLLS WITH CINNAMON AND GRAPES

### INGREDIENTS

- \* 6 pcs of flaked pastry
- \* 1 egg yolk

### STUFFING INGREDIENTS

- \* 100 ml of water
- \* 100 g of sugar
- \* 1 tea spoon of raisin
- \* 1 water glass of powdered nut
- \* ½ water glass of coconut
- \* 1 tea spoon of cinnamon

### PREPARATION

- Boil water and sugar in a saucepan. Take the mixture off the stove. Add powdered nut, coconut and cinnamon and mix, then allow the mixture to cool down completely (stuffing).
- Flour the flaked pastry which is rested at ambient temperature for 1 hour and roll out a little bit with rolling pin.
- Spread the stuffing ingredients onto the rolled-out pastry with the help of a spoon and scatter raisins on it.
- Roll the pastry and cut into pieces as 3 cm.
- Place oily paper onto the cake tray and line up the rolls on the tray with spaces between them, spread egg yolk on the cut surface.
- Place the plate on 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- It is recommended to serve warm.

## STUFFED GRAPE LEAVES WITH OLIVE OIL

### INGREDIENTS

- \* 500 g of vine leaf in salt
- \* ½ tea glass of olive oil
- \* Hot water
- \* Half lemon juice

### STUFFING INGREDIENTS:

- \* 4 onions
- \* 1 tea glass of olive oil
- \* 2 table spoons of pine nut
- \* 2 water glasses of rice
- \* 1 table spoon of dried mint
- \* 1 dessert spoon of black pepper
- \* 1 desert spoon of cinnamon
- \* 5-6 g of granulated sugar
- \* 2 table spoon of currant
- \* 1 water glass of chopped parsley
- \* 1 desert spoon of salt

### PREPARATION

- \* Fry the onion with olive oil, add rice to the mixture and fry a little more. Add all other stuffing ingredients to the mixture and rest them.
- \* Line up the rolled vine leaves as single line in a sufficiently large lidded glass bowl.
- \* Add the olive oil, lemon juice and hot water mixture in a way that the mixture will not exceed the upper surface of the vine leaves.
- \* Lid the bowl.
- \* Place the lidded glass bowl with a tray on the 1st shelf of the preheated oven and cook the meal.
- \* It is recommended to serve the stuffed vine leaves after resting them at the ambient temperature for 1 hour and then at the refrigerator.

### CHICKEN DRUMSTICK

#### INGREDIENTS

- \* 3 pcs of chicken drumstick
- \* 3 middle-sized potato (ringed as 1-cm thickness)
- \* 2 julienned onion (at a thickness of 3 to 4 mm)

#### INGREDIENTS FOR MARINATING LIQUID

- \* 1 clove of garlic
- \* ½ tea spoon of black pepper
- \* 1 tea spoon of salt
- \* 50 ml of red vine vinegar
- \* 1 table spoon of granulated sugar
- \* 1 table spoon of molasses
- \* 1 table spoon of honey
- \* 1 lemon's juice
- \* 2 fresh sprigs of thyme leaves
- \* 3 ml of hot pepper sauce
- \* 1 tea spoon of red pepper
- \* 200 ml of olive oil

### PREPARATION

- \* Smash the garlic and mix all marinating ingredients.
- \* Mix chicken drumsticks with half of marinating liquid and mix the other half with tomatoes, potatoes and onions and marinate the mixture for 2 hours.
- \* Line up the chicken drumsticks in the middle of the standard tray. Place potatoes around chicken drumsticks, and onions and tomatoes between chicken drumsticks.
- \* Cook the meal by placing the tray on a shelf of the preheated oven.
- \* Rest the meal for 5 minutes after cooking and then service.

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

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



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

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

#### Tips for roasting

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

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

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



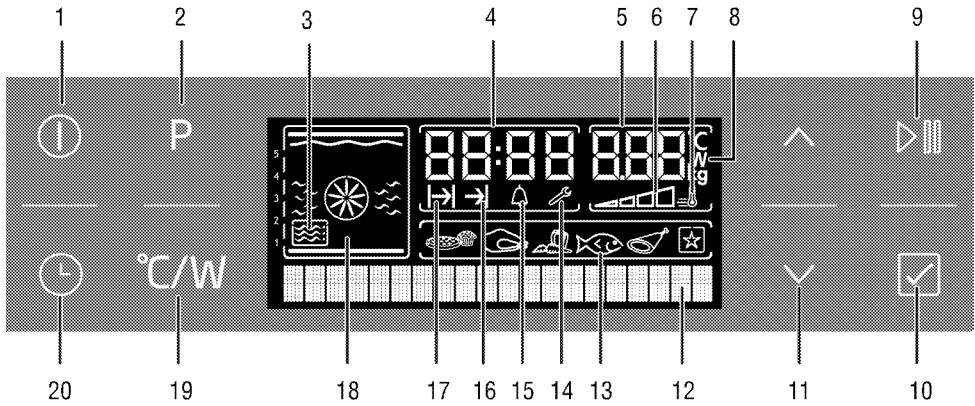
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

## How to operate the electric oven



Before using the oven, set the time. If the time is not set, oven will not operate.



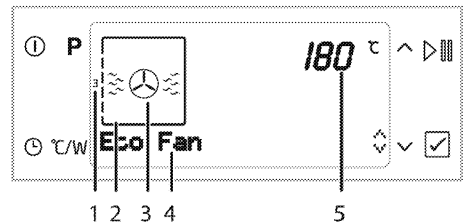
- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of cooking time symbol
- 17 Cooking time symbol
- 18 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display.

Only the and keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. See *Settings menu*, page 46

### Selecting the temperature and operating mode

1. Touch to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is switched on.



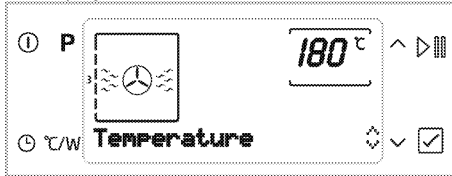
- 1 Rack positions
- 2 Function display
- 3 Function symbol
- 4 Text display
- 5 Temperature/weight indicator field

This screen contains the recommended temperature in temperature/weight indicator field and the active heaters and recommended rack position in the function display.

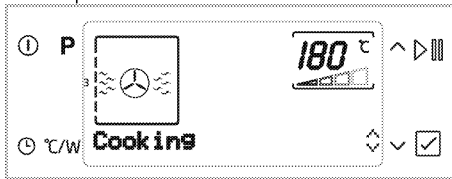
3. Touch to set the desired operating function.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", and "Booster" (rapid heating) can be set.

- If you want to change the temperature, touch **°C/W** once to access the temperature display.



- Touch **^**/**v** until the desired temperature appears in the Temperature/Weight indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
- If cooking function and temperature values are suitable, touch **▶▶▶** to start cooking. Cooking starts and **"Cooking"** appears on the display. Inner oven temperature levels will light up respectively until the oven attains the set temperature.









### Switching off the electric oven

Touch **⓪** to switch off the oven.

### Function table

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

	Functions vary depending on the product model.
	Maximum adjustable cooking time in modes except "warm keeping" function is limited with 6 hours due to safety reasons.
	While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

	Program will be canceled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Fan heating	180	40-250
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco fan heating	180	160-220
Warm keeping	60	40-100

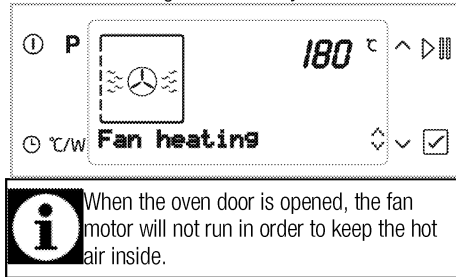
\* Functions vary depending on the product model.

## Operating modes

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

### Fan heating

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

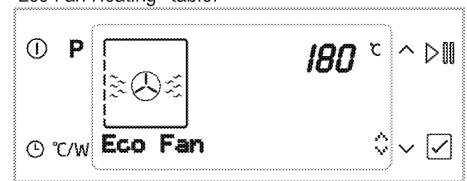


### Low grill

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

### Eco fan heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.



### Full grill

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



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

### Warm keeping

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



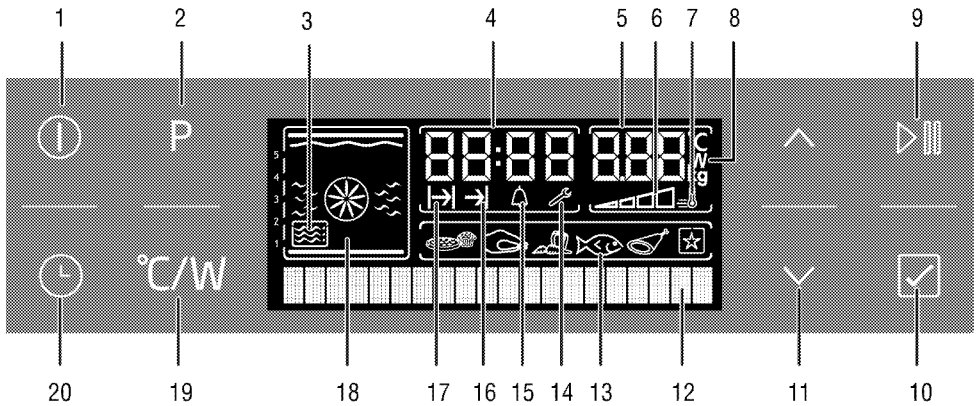
### Low grill

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



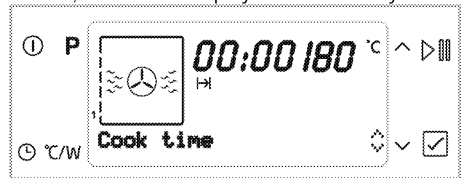


## How to operate the oven control unit



- 1 On/Off key
- 2 Convenience food menu selection key
- 3 Microwave symbol
- 4 Current time indicator field
- 5 Temperature/weight/microwave power indicator field
- 6 Oven inner temperature symbol
- 7 Booster symbol (rapid preheating)
- 8 Temperature/power/weight symbol
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Confirmation key
- 11 Temperature/time/power increase and decrease, menu navigation keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of cooking time symbol
- 17 Cooking time symbol
- 18 Function display
- 19 Temperature/weight/power/rapid heating setting key
- 20 Time and settings key

2. Touch or to set the desired operation mode for oven.
3. For cooking time, touch once to scroll to the "Cook time" on the text display. symbol will flash.
4. Touch or to set the cooking time. Touch to confirm. Once the cook time is set, will be displayed continuously.

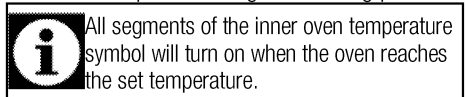


5. Put your dish into the oven and close the oven door.
  6. For cooking temperature, touch °C/W once to scroll to the "**Temperature**" on the text display.
  7. Touch or to set the temperature.
  8. Touch to start cooking. "Cooking" appears on the display.
- » The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

### Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

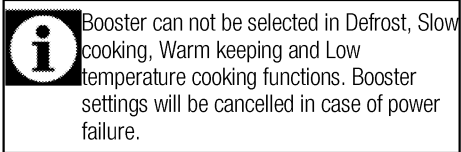
1. Touch to switch on the oven.



- After the cooking is completed, **"Good appetite"** appears on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key.

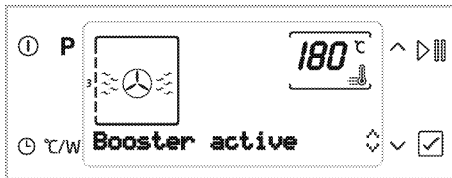
### Setting the booster

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



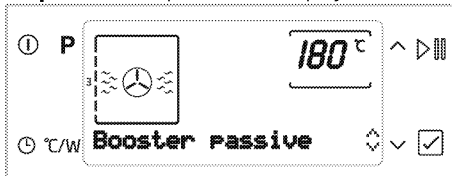
Select the desired cooking function and then:

- Touch **°C/W** with short intervals until "Booster passive" appears on the display.
- Touch **^** to scroll to the **"Booster active"** option in the display. **⏸** symbol will remain lit.



» **⏸** symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

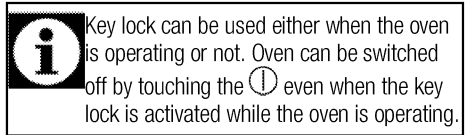
- To cancel Booster function, touch the **°C/W** with short intervals until **"Booster active"** appears on the display.
- Touch **^** to scroll to the **"Booster passive"** option in the display.



» When you return to the function selection display after this process, **⏸** disappears.

### Using the key lock

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

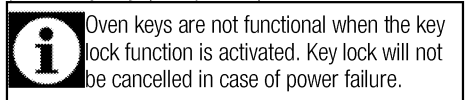


### Activating the key lock

- Touch **⏸** with short intervals until **"Keylock passive"** appears on the display.
- Touch **^** to activate the key lock. After activating the keylock, **"Key lock active"** will appear on the display.

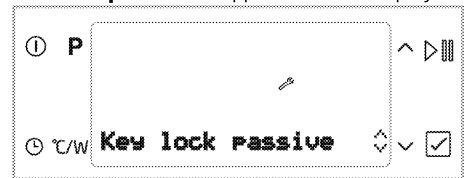


» After activating the key lock, "Key lock active" warning will appear on the display when you press any key (except **∇**).



### Deactivating the key lock

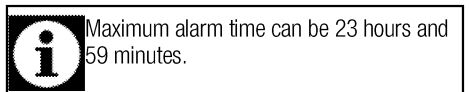
- Touch **∇** to deactivate the key lock. **"Key lock passive"** appears on the display.



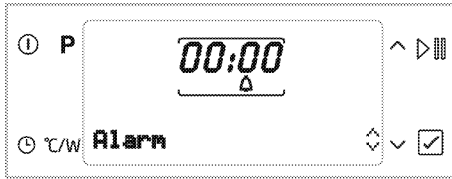
### Using the timer as an alarm clock

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

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



## To set the alarm:



1. Touch with short intervals until appears on the display.
2. Touch or to set the time. remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Touch any key to stop the alarm.

## To cancel the alarm:

1. Touch with short intervals until appears on the display.
2. Touch until "00:00" appears on the display.

## Cooking times table



The values specified have been determined in the lab. The values suitable for you may be different from these values.

## Baking and roasting



1<sup>st</sup> rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		1	175	30 ... 40
Cakes in mould*	One level		1	175	50 ... 60
Fairy cakes*	One level		1	175	25 ... 35
Sponge cake*	One level		1	200	8 ... 15
Walnut cookies*	One level		1	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Dough pastry*	One level		1	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	200	45 ... 55
Rich pastry*	One level		1	190	25 ... 35
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Leaven*	One level		1	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		1	200	30 ... 40
Beef steak (whole) / Roast	One level		1	25 min., 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		1	25 min at 220 and then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		1	15 min., 250/max, then 190	55 ... 65
Turkey (Sliced)	One level		1	25 min., 250/max, then 190	150 ... 210
Fish	One level		1	200	20 ... 30

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

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

## Eco Fan Heating



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



Do not open the door in Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level		1	200	35 ... 40
Walnut cookies	One level		1	200	30 ... 35
Dough pastry	One level		1	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		1	200	40 ... 45

## Tips for baking cake

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

## Tips for baking pastry

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



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

## Tips for cooking vegetables

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

## Ready meals functions

### Selecting the ready meals functions

Ready Meals menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks

especially and stored in the memory of the control unit.

In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.

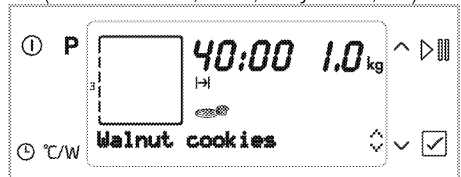
You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Ready Meals functions:

1. Touch to switch on the oven. Initial operation screen appears when the oven is switched on.
2. Touch **P** to select the Ready Meals function display. In this step, **"Cakes&breads&tarts"** appears on the display.



3. Touch to select the desired Ready Meals function main menu (Cakes&breads&tarts, Meat, Fish, Meat poultry, Special meals, Special).
4. Touch  to confirm the Main Meal menu you have selected.
5. Touch to select the desired meal (Walnut cookies, Cake, Fairy cakes, etc).



6. Put your dish into the oven.
7. Touch to start cooking. **"Cooking"** appears on the display.
8. After the cooking is completed, **"Good appetite"** appears on the display and alarm signal is heard.



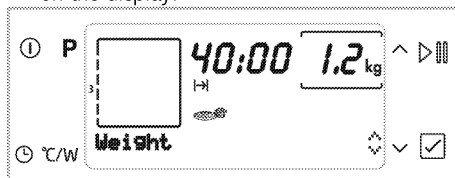
To stop the audio warning, just press any key.



"Back" command appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. You may return to the first function screen pressing P.

Before starting to cook in the Ready Meals menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Touch °C/W after selecting the desired meal. "Weight" appears and the kg symbol flashes on the display.



2. Touch to set the weight and confirm by touching .



Oven will change the temperature and the cooking time automatically on basis of the weight change.



You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.

3. Touch to start cooking.

### Convenience food menu:




May vary depending on the models

Cakes&bread&start	Meat	Fish	Meat poultry	Light meals	Special	Microwave
Walnut cookies	Baked lamb kofte	Roasted sea bass	Roast chicken < 1600 gr	Casserole	Fermenting	Lamb casserole
Vol au vent	Roast Beef	Steamed anchovies	Chicken, grilled	Macaroni cheese	Fried chestnut	Beef wellington
Cinnamon rolls	Dalyan meatballs	Haddock <merlans>	Chicken, fillet	Classic lasagna		Sea Bass
Raisin&lemon cake		Salmon, fillet	Roast duck	Moussaka		Sliced meatballs with vegetables
Cakes in cooking paper						Salad with goat cheese
Chocolate Brownies						Potatoes graten
Apple strudel						Hot cake with chocolate topping
Apple pie						Mille-feuille rolls with cinnamon and raisin
Rich pastry						Stuffed grape leaves with olive oil
						Chicken legs

## Settings menu

### Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.




1. Touch  with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Touch  or  to select the desired level.



Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.




### Contrast setting

Contrast can only be set when the oven is switched off.

1. Touch  with short intervals until "Contrast" appears on the display. There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4. Touch  or  to select the desired contrast level.




### Volume setting

Volume setting can only be made when the oven is switched off.

- Touch  with short intervals until "Volume" appears on the display.
2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2. Touch  or  to select the desired level.

### Language Setting

Language can only be set when the oven is switched off.

1. Touch  with short intervals until "Selected Language" appears on the display.
2. Touch  or  to select the desired language.









### How to operate the grill



#### WARNING

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

### Switching on the grill

1. Touch  to switch on the oven.
2. Touch  or  to select the desired grill function. After the function is selected, "Temperature", "Cook time", and "Booster" (rapid heating) can be set.
3. If you want to change the temperature, touch  once to access the temperature display.
4. Touch  or  until the desired temperature appears in the Temperature/Weight indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch  to start cooking. Cooking starts and "**Cooking**" appears on the display.

### Switching off the grill

1. Touch  to switch off the oven.

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	2..3	20..25 min. #
Sliced chicken	2..3	25..35 min.
Lamb chops	2..3	20..25 min.
Roast beef	2..3	25..30 min. #
Veal chops	2..3	25..30 min. #
Toast bread	3	1..2 min.

# depending on thickness

## 7 Maintenance and care

### General information

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



#### **DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



#### **DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

### Cleaning microwave oven part

- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
- Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl and microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult an Authorized Service Agent to have it replaced.
- 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 product and possibly result in a hazardous situation.
- Please do not dispose this product together with the domestic wastes. It should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.



Be careful not to damage the door seal when cleaning the oven door. Do not operate the oven with damaged door seal.

### Cleaning the control panel

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



Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

#### Clean oven door

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

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

## Replacing the oven lamp

**!** **DANGER:**  
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!

**i** The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 13* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

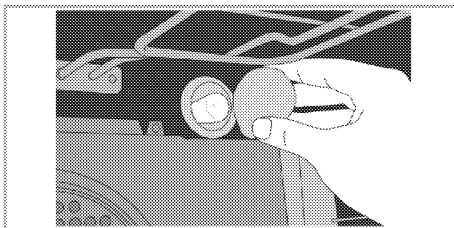
**i** Position of lamp might vary from the figure.

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

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

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

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



3. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.



## 8 Troubleshooting

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

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

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

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

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

- The mains fuse is defective or has tripped. >>>*Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>>*Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>>*Keylock may be enabled. Please disable it. (See.)*

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

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

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

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

### **There is no response when I keep the keys/buttons pressed for a long time**

- Do not operate the oven. Switch off the circuit breaker and unplug the appliance. Call the Authorised Service Agent.

### **Microwave does not operate.**

- Product is not plugged into the socket properly >>>*Insert the plug into the socket.*
- Door is not closed properly. >>>*Door should "click" while closing.*
- There can be an obstacle between the door and the front section of the oven. >>>*Remove the obstacle and close the door properly.*

### **Some strange noises are heard when the microwave is in operation.**

- There is an electrical arc inside the oven resulting from a foreign metal object. >>>*Remove the metal object from the oven cavity.*
- Oven accessories contact the oven walls. >>>*Avoid the contact with the oven door.*
- There are loose cutlery items or cooking utensils inside the oven. >>>*Remove the cutlery item or cooking utensil from the oven cavity.*

### **Food is not heated or heated too slow.**

- Correct operation time and/or power level are not selected. >>>*Select the suitable cooking power and time for your food.*
- Amount of the food can be larger than normal or it may be colder than the normal level. >>>*Set additional cooking time. Check regularly to prevent the food from burning.*
- There are loose cutlery items or cooking utensils inside the oven. >>>*Remove the cutlery item or cooking utensil from the oven cavity.*

**Food is too hot, dry or burnt.**

- Correct operation time and/or power level are not selected. >>>*Check whether you have selected the suitable cooking power and time for your food. Call Authorised Service Agent if your oven is damaged.*

**Some noises are heard after the cooking time is over.**

- Cooling fan may be in operation. >>>*This is not a fault. Cooling fan continues to operate after the oven is switched off. Fan will stop automatically when the temperature decreases to a certain level.*



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





## service

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

## uppge

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