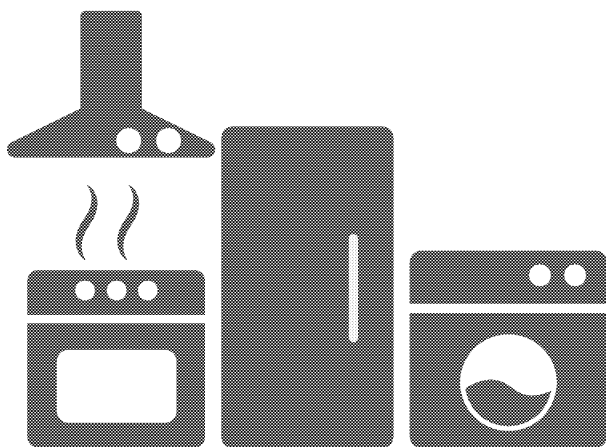


# Bruksanvisning

# User manual

---



---

**IBU 5214 RF - IBU 5214 V**

**Cylinda**  
*år efter år*

# Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Cylinda-produkt. 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:



Viktig information eller användbara användartips.



Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



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

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

Allmän säkerhet .....	4
Elsäkerhet.....	5
Produktsäkerhet.....	6
Avsedd användning.....	7
Barnsäkerhet .....	8
Avfallshantering av den uttjänta produkten	8
Avfallshantering av emballage.....	9

## **2 Allmän Information** **10**

Översikt.....	10
Förpackningens innehåll.....	11
Tekniska specifikationer .....	13

## **3 Installation** **14**

Före installationen .....	14
Installation och anslutning .....	16
Framtida transport.....	18

## **4 Förberedelser** **19**

Tips för att spara energi.....	19
Initial användning.....	19

Tidsinställning .....	19
Den första rengöringen av produkten	20
Initial uppvärmning.....	20

## **5 Så här använder du ugnen** **21**

Allmän information om bakning, stekning och grilling.....	21
Så här använder du den elektriska ugnen	22
Användningslägen.....	23
Så här använder du ugnens kontrollenhet.....	26
Tabell över tillagningstider.....	31
Så här förbereder du grillen .....	34
Tabell för tillagningstider för grilling..	35

## **6 Underhåll och rengöring** **36**

Allmän information .....	36
Rengöra kontrollpanelen .....	36
Rengöra ugnen .....	36
Rengöring av ugnsdörren.....	37
Ta bort luckans innerglas .....	38
Byta ugnslampa.....	39

## **7 Felsökning** **41**

## **1 Viktiga instruktioner och varningar 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 kommer det att göra garantin ogiltig.

### **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.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper,

om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- 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 produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

## Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska 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!
- Rör aldrig vid kontakten med våta händer! Dra aldrig ur genom att dra i kabeln, utan greppa alltid om kontakten.
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den helt frånkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- 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 bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.

- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

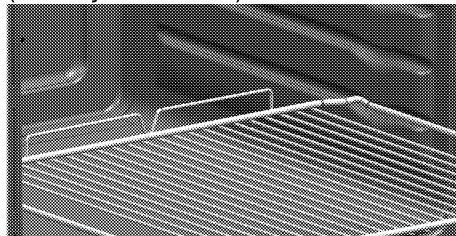
## Produktsäkerhet

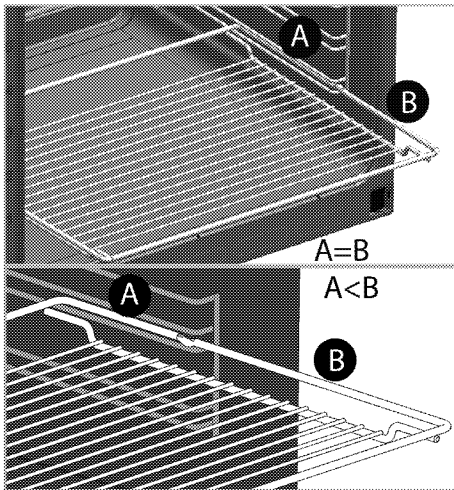
- **VARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- 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 inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna 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.
- 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.
- (Varierar beroende på modell.) Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna

Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra 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.
- Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmade ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera

aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- **VARNING:** Se till att apparatens nätsladd är urkopplad eller att strömbrytaren är avstängd innan lampan byts ut för att undvika elektriska stötar.
  - Använd bara termometer som rekommenderas för den här ugnen.
  - Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- Brandskyddsåtgärder;
- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
  - Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
  - Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

### Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte

användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.

- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

### Barnsäkerhet

- **WARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan 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.

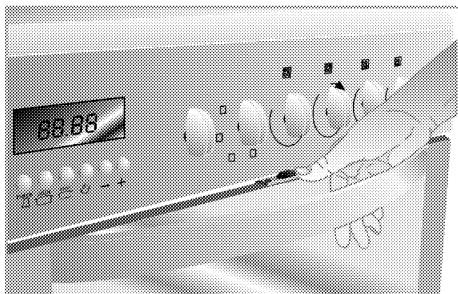
### Barnlås

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Spisen har ett barnlåssystem på ugnsluckan.

För att öppna ugnsluckan, Dra plast knappen något upp och dra i dörrhandtaget.

När du stänger luckan så aktiveras barnlåset automatiskt.



### Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan



återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

**I enlighet med RoHS-direktivet:**

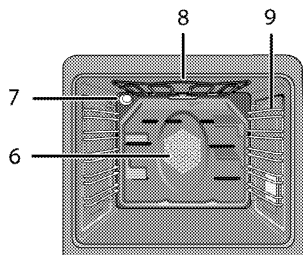
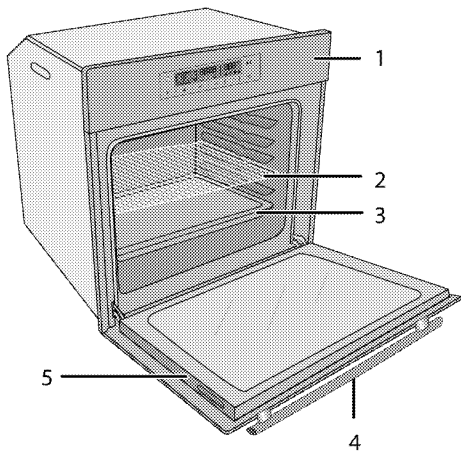
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

## **Avfallshantering av emballage**

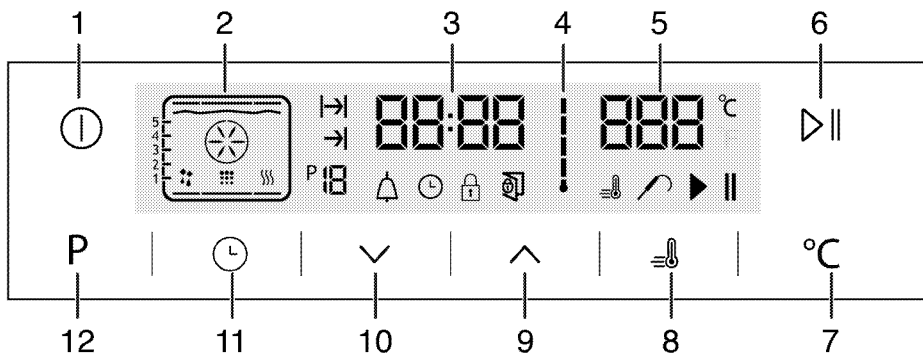
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandtera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

## 2 Allmän Information

### Översikt



- |                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| 1 Kontrollpanel | 6 Fläktmotor (bakom platta i stål) |
| 2 Trådhylla     | 7 Lampa                            |
| 3 Tråg          | 8 Övre värmeelement                |
| 4 Handtag       | 9 Hyllpositioner                   |
| 5 Lucka         |                                    |



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 PÅ/AV-knapp                           | 9 Plusknapp                        |
| 2 Funktionsvisning                      | 10 Minusknapp                      |
| 3 Indikatorfält för aktuell tid         | 11 Justeringsknapp                 |
| 4 Symbol för ugnens innertemperatur     | 12 Return för att funktionsvisning |
| 5 Fält för temperaturvisning            |                                    |
| 6 Start / stopp matlagningsknapp        |                                    |
| 7 Temperaturinställningsknapp           |                                    |
| 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning) |                                    |

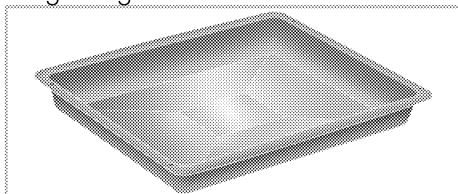
## Förpackningens innehåll

**i** 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

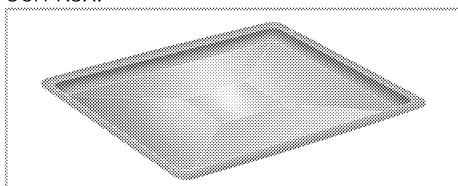
### 2. Långpanna

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



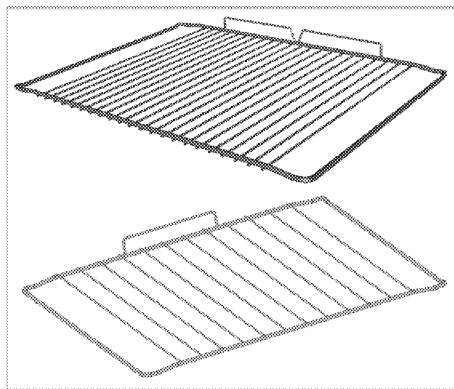
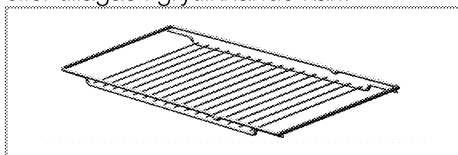
### 3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



### 4. Galler

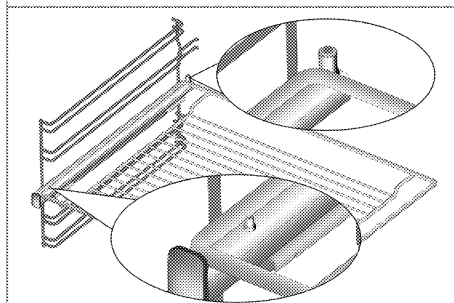
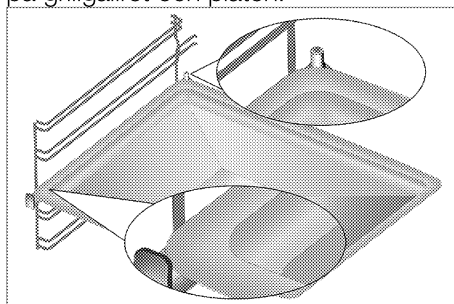
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



### 5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna

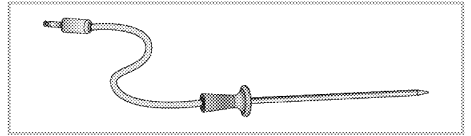
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt. När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.



## 6. Kötttermometer

Vid tillagning av köträtter används denna genom att den tunna och långa änden trycks in i köttet och den andra änden fästs i facket på sidoväggen i chassiet för att tillaga rätten.



## Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	3.1 kW
Kabeltyp/sektion	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	**590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	<b>Multifunktionsugn</b>
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

# Grundläggande information: Information om energiångivelser 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, sidan 14.*


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


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


**i** 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.

### 3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. 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.

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


 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

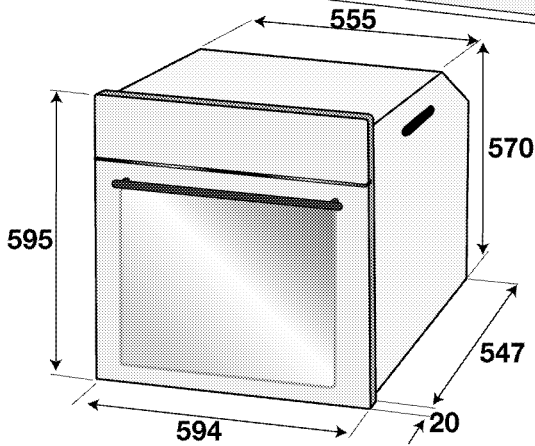
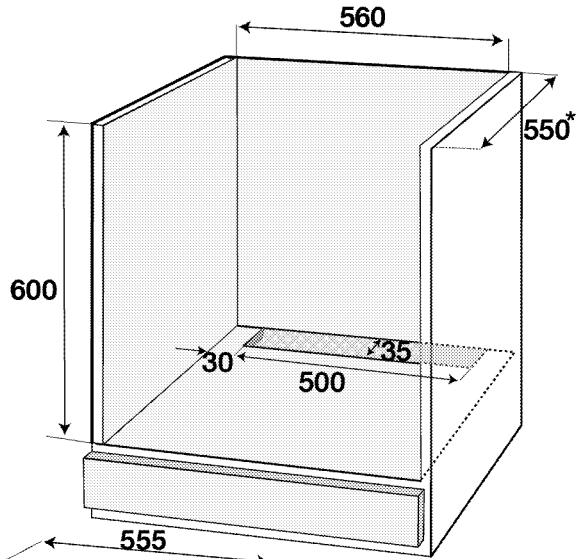
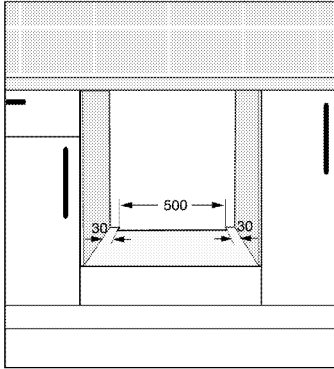
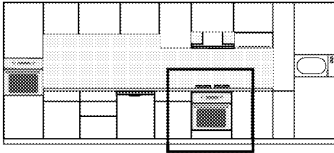
Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).

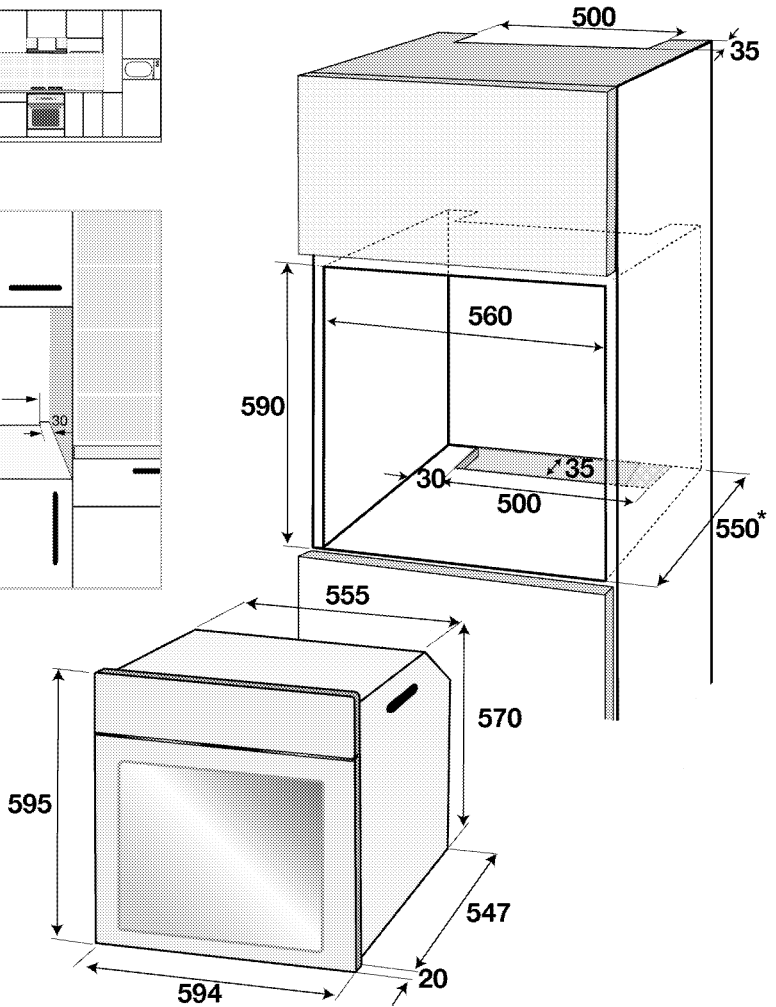
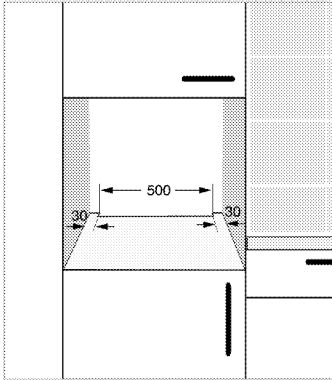
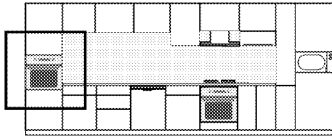
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.
- Håll tag i ugnen genom att använda skårorna på ugnens båda sidor när du ska flytta den.
- Ta bort allt material och alla dokument från produktens insida innan du installerar den.
- Köksmöblen måste stämma överens med måtten som anges i bilden nedan. I köksmöbelns bakre ända måste en öppning skäras ut efter de mått som anges i bilden nedan för att säkerställa tillräcklig ventilering.

 Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.

 Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



\* 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 automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en

kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.



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

**!** Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar.

En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

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

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

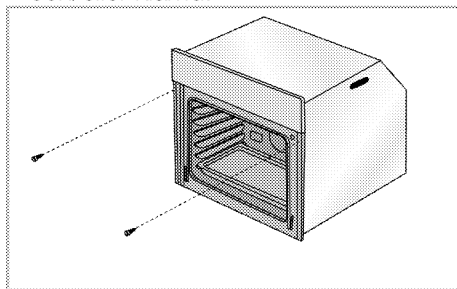
**i** Strömsladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

**i** Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

Koppla in strömsladden i vägguttaget.

### Installera produkten

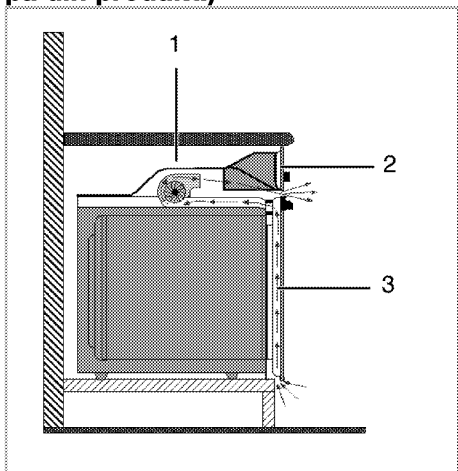
1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömsladden inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

Efter installationen ska du se till att skruvarna är ordentligt åtdragna och att det inte går att rubba ugnen. Ugnen kan välta under användning om den inte installeras enligt anvisningarna och om skruvarna inte är ordentligt åtdragna.

## För produkter med nedkylningsfläkt (Den kanske inte finns på din produkt.)



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

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

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

Om du har lagat mat genom att programmera timern på ugnen slås även kylfläkten av i slutet av tillagningstiden tillsammans med alla funktioner.

### Slutkontroll

1. Använda produkten
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 tejpa ordentligt.
- För att förhindra att gallret i och plåten i ugnen skadar ugnsluckan ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Tejpa ugnsluckan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.

**i** Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

## 4 Förberedelser

### Tips för att spara energi

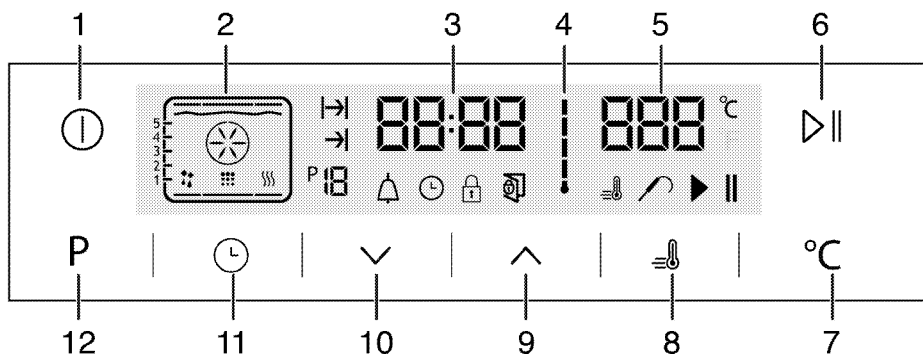
Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- 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 inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. 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.
- Tina upp fryst mat före tillagning.

### Initial användning

#### Tidsinställning



- 1 På/AV-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens innertemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start / stopp matlagningsknapp
- 7 Temperaturinställningsknapp
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Return för att funktionsvisning

1. Vid första drift av ugnen tänds ☹ symbolen, tryck på knapparna  för att ställa in timmen.
2. Bekräfta inställningen genom att röra vid ☹ symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.

**i** Om den aktuella tiden inte är inställd börjar tidsindikatorn räkna från **12:00**. Klockikonen ☹ visas för att indikera att aktuell tid inte har ställts in. Den försvinner så fort tiden har ställts in.

## Den första rengöringen av produkten

**i** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

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

### Initial uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På det här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.

**!** Heta ytor kan orsaka brännskador! Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmetåliga ugnsvantar 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 positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 22*.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 22*

## Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 34*.
4. Kör ugnen i cirka 15 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 34*

**i** 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 den sänder.

## 5 Så här använder du ugnen

### Allmän information om bakning, stekning och grillning



Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



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

#### Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumbehållare.
- 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 centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. 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 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. Långpannan som ska skjutas in måste vara stor nog att täcka hela grillområdet. Denna panna kanske inte medföljer produkten. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel 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 kotttermometer

- Tillaga genom att sticka in kotttermometern i köttets tjockaste del.

Låt inte termometern vidröra kärlet, ben eller fettvävnad.

- Vid tillagning av en hel kyckling, ska du sticka in köttermometern mellan magen och låret i bröstdelen.
- Vid tillagning av kött i delar, ska du välja delar av liknande storlekar. Stick in köttermometern i den tjockaste biten.
- Om du inte tycker att köttet är väl tillagat i slutet av koktiden ska du upprepa tillagningsprocessen genom att sticka in köttermometern på ett annat ställe.

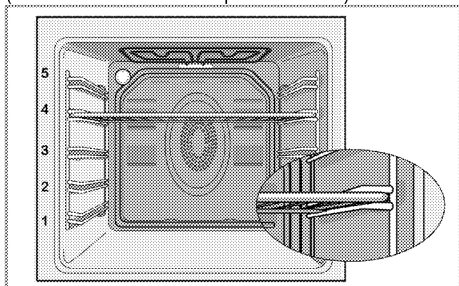
## Så här använder du den elektriska ugnen

### Slå av elugnen

Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

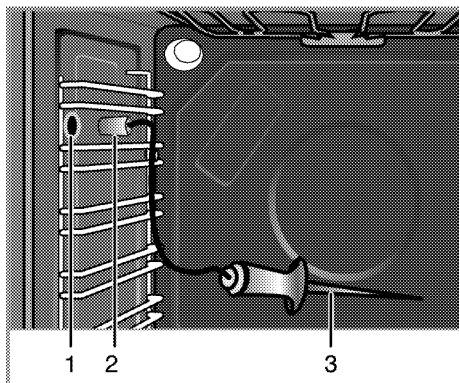
Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt.

(Varierar beroende på modell.)



### Använda köttermometern

1. Efter att du har ställt in ugnen på en viss funktion och temperatur, placerar du köttermometerns uttag (2) i facket (1) på sidoväggen i chassiet.



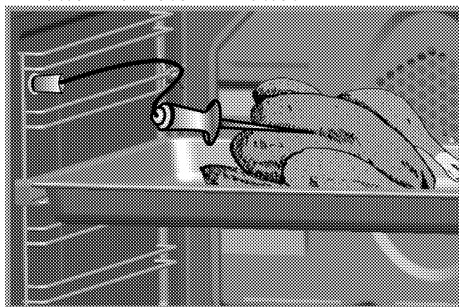
- 1 Köttermometerfack
- 2 Anslutningsuttag för köttermometer
- 3 Köttermometersensorslut

**i** Matlagningstermometern är aktiv under driften av funktioner där köttermometerns symbol visas kontinuerligt.

**i** Om du har ställt in ugnstimern på en viss tillagningstid innan du använder köttermometern avbryts den här tidsinställningen automatiskt när du sätter i köttermometern.

**i** Vid matlagning med köttermometer kan hyllorna över köttermometerns infästning inte användas.

2. Tryck in sensorändan på köttermometern i köttet.



» Ugnen detekterar automatiskt att kötttermometern sitter fast och **P75/075** visas i temperaturindikatorfältet. Kötttermometerns sensor känner automatiskt av när köttets innetemperatur uppnår inställd temperatur och avbryter då tillagningen.

**i** Om **P75/075** inte visas i temperaturindikatorfältet ska du se till att anslutningsuttaget har fästs ordentligt i facket.

- Den rekommenderade kötttermometertemperaturen är 75 °C. Du kan ställa in önskad temperatur mellan 40–99 °C.
- Om du tar bort kötttermometern innan tillagningen är klar fortsätter ugnen att gå med funktionen och temperaturen du tidigare har ställt in.
- Rengör kötttermometern med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.

**i** Om kötttermometern används utan att sensorspetsen sticks in i köttet, känner sensorspetsen av ugnstemperaturen och avbryter tillagningen vid inställd temperatur. Om kötttermometern utsätts för temperaturer över 250 °C skadas dock sensorn permanent.

**i** Vid tillagning med kötttermometer kommer den verkliga temperaturen på maten som kötttermometern är ansluten till och temperaturen du har valt visas på displayen omväxlande med 3 sekunders mellanrum. Under denna växling kommer kötttermometerns symbol också visas på displayen tillsammans med temperaturen på maten som kötttermometern är ansluten till. Kötttermometerns symbol kommer inte att visas på skärmen medan temperaturen du valt visas.

Matlagningsnivå	Köttets kärntemperatur (°C)
Mycket lättstekt	55-59
Blodigt	60-62
Medium	63-70
Medium	71-76
Välstekt	77-81
Mycket välstekt	≥82

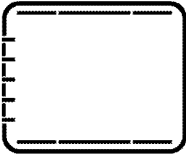
**i** \* För livsmedelssäkerhet rekommenderas att kärnan (den kallaste punkten) i rött kött uppnår minst 63 °C.

\* För livsmedelssäkerhet rekommenderas att kärnan (den kallaste punkten) i kött från fjäderfä uppnår minst 74 °C.

## Användningslägen

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

### 1. Över- och undervärme



Maten upphettas simultant uppifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.

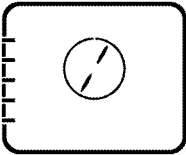
Lämplig falsposition visas på skärmen.

## 2. Fläkt som stöder under-/övervärme



Het luft, som värms av både undre och övre element, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Tillaga maten i en långpanna.

## 3. Fläktvärme



Varmluft, 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.

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

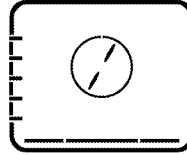
## 4. "3D"-funktion



Övervärme, undervärme och fläktassisterad värme används. Maten

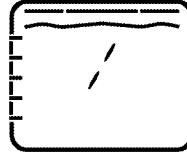
tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

## 5. Pizzafunktion



Undervärme och fläktassisterad värme används. Lämpligt för att baka pizza.

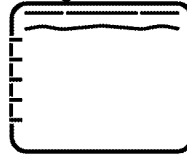
## 6. Full grill+Fläkt



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.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

## 7. 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 grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.



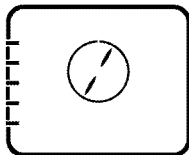
## 8. Grill



Den lilla grillen i ugnens innertak används. Passar grillning och gratänger.

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

## 9. Ekofläktvärmare



För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningssätten 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

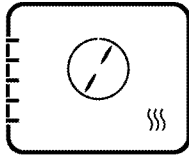
'**Långsam tillagning/Ekofläktvärmare**'.

## 10. Undervärme



Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.

## 11. Varmhållning



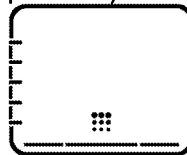
Används för varmhållning av mat i låg temperatur under en längre period, så den är redo att serveras.

## 12. Drivning med fläkt



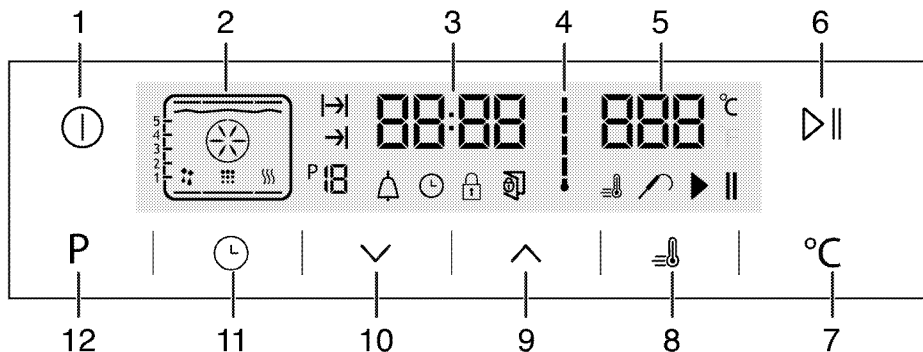
Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat. Tiningstiden är längre för en hel stek än för mat med ådror.

## 13. Enkel ångrengöring (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)



Denna funktion gör att smutsen (om det inte gått för lång tid) i ugnen blir mjuk och kan lätt rengöras. Se avsnittet "Rengöring - enkel ångrengöring" för enkel ångrengöring.

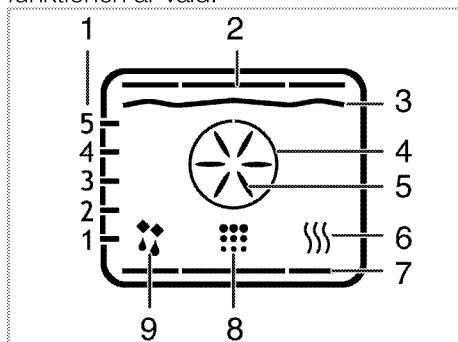
## Så här använder du ugnens kontrollenhet



- 1 PÅ/AV-knapp
- 2 Funktionsvisning
- 3 Indikatorfält för aktuell tid
- 4 Symbol för ugnens innertemperatur
- 5 Fält för temperaturvisning
- 6 Start / stopp matlagningsknapp
- 7 Temperaturinställningsknapp
- 8 Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- 9 Plusknapp
- 10 Minusknapp
- 11 Justeringsknapp
- 12 Return för att funktionsvisning

### Funktionstabell:

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras max. och min.temperaturer. Rekommenderad temperatur visas när funktionen är vald.



- 1 Hyllpositioner
- 2 Övervärme
- 3 Grillelement
- 4 Boost-värmare
- 5 Boost-fläkt
- 6 Varmhållning
- 7 Nedre värmeelement
- 8 Rengöringsposition
- 9 Används med fläktposition












- : Symbol för tillagningstid
- : Tillagningstiden slut\*
- : Funktionsnummer
- : Alarmsymbol
- : Klocksymbol
- : Symbol för knapplås
- : Öppen dörr symbol
- : Snabbstartssymbol (snabb förvärmning)
- : Symbol för kötttermometer
- : Matlagningspaus symbol
- : Matlagnings startsymbol

**(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)**





**i** Funktionerna kan variera beroende på modell.

## Manuell tillagning genom att välja temperatur och användarläge



Du kan laga mat genom att välja temperatur och driftfunktion särskilt för din måltid, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att rört vid  knappen för att öppna ugnen.
2. Välj driftfunktionen genom att trycka på  knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.
  - »  symbolen blinkar.
4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
6. Placera din rätt i ugnen.
7. Tryck på  || knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga. 
  - » Ugnen startar i önskad funktion och ökar innertemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av innertempersymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.
8. Ugnen stängs inte av automatiskt på grund av manuell tillagning om du inte ställer in tillagningstiden. Du kan avsluta tillagningen genom att trycka på  || knappen en gång till.
  - » Ugnen avslutar tillagningen och  symbolen visas på skärmen.
9. Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.

Funktionstabell	Temperaturintervall (°C)
Över- och undervärme	40-280
Fläkt som stöder under-/övervärme	40-280
Fläktassisterad tillagning	40-280
"3D"-funktion	40-280
Pizzafunktion	40-280
Fläktassisterad stor grill	40-280
Full grill	40-280
Låg grill	40-280
Ekofläktvärmare	160-220
Undervärme	40-220
Varmhållning	40-100













-  Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom varmhållning är begränsad till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
-  Om du gör några ändringar kommer respektive symbol på klockan att blinka.
-  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.

### Så här använder du ugnen

1. Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att öppna ugnen.
  - » Första driftfunktionen visas på skärmen efter att ugnen slås på. När skärmen är i detta läge kan tillagningstid, tillagningstidens slut och Booster (snabbvärmning) ställas in.
-  Ugnen slås av automatiskt inom 20 sekunder om ingen ugnsinställning görs på skärmen.

## Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan se till att ugnen stängs av genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.











1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att rört vid  knappen för att öppna ugnen.
2. Välj driftfunktionen genom att trycka på  knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.
  - »  symbolen blinkar.
4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
6. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.
  - » När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.
8. Placera din rätt i ugnen.
9. Tryck på  || knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga.  symbolen visas på skärmen.
  - » Ugnen värms upp till inställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden du ställt in.
  - » Ugnen startar i önskad funktion och ökar innertemperaturen till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innertempersymbolen tänds allt


eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

10. När tillagningen är klar visas "End (Slut)" på displayen och ett larm hörs.
11. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.
  - » Larmet stannar och ugnen slutar att fungera automatiskt.



## Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt: (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)


Du kan se till att ugnen fungerar och stängs av automatiskt genom att välja temperatur och drift specifika för din måltid och ställa in tillagningstiden till en senare tidpunkt, styra manuellt utan att ange någon tillagningstid.

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att rört vid  knappen för att öppna ugnen.
2. Välj driftfunktionen genom att trycka på  knapparna.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera temperaturfältet genom att trycka på  knappen.
  - »  symbolen blinkar.
4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
6. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
7. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas  symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

8. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.

9. Ställ in tillagningstiden genom att trycka på  knapparna och bekräfta inställningen genom att trycka på  knappen.

» När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas  symbolen Cooking (Tillagning) kontinuerligt.

10. Placera din rätt i ugnen.


11. Tryck på  || knappen för att starta tillagningen om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga.  symbolen visas på skärmen.

» Ugnstimern beräknar automatiskt uppstartstiden för tillagning genom att dra av tillagningstiden från tillagningssluttiden som du har angivit. Valt användarläge aktiveras vid uppstartstiden för tillagning och ugnen värms upp till angiven temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut. Varje grad av innetemperatursymbolen tänds allt eftersom innetemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.

12. När tillagningen är klar visas "End (Slut)" på displayen och ett larm hörs.


13. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.


» Larmet stannar och ugnen slutar att fungera automatiskt.


 Om du vill avbryta endast tillagningstiden eller tillagningstid plus dess slut efter att du har ställt in dem, måste du ställa in tillagningstiden på nytt.

## Ställa in boostern (snabb förvärmning)


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


 Snabbvärmaren kan inte väljas i positionerna Avfrostning, ekofläktvärmare, Varmhållning och Rengöring. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

1. Tryck på  knappen efter inställning av temperatur, driftfunktion, tillagningstid och tillagningstidens slut.

»  symbolen visas kontinuerligt och inställning av boostern (snabb förvärmning) är aktiverad.

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

2. Tryck på  knappen igen för att avbryta boosterfunktionen.

»  symbolen försvinner och inställning av boostern (snabb förvärmning) är avaktiverad.

## Slå av elugnen


Tryck på knappen  för att slå av ugnen.



## Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.





» "OFF (AV)" visas på skärmen.

2. Tryck på  knappen för att aktivera knapplåssymbolen.

» När knapplåset är aktiverat visas "On (På)" på skärmen och  symbolen fortsätter vara tänd. Bekräfta genom att trycka på .

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



### För att avaktivera knapplåset, tryck på

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.  
» "On (På)" visas på skärmen.
2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på  knappen.  
» "OFF (AV)" visas när knapplåsfunktionen är avaktiverad. Bekräfta genom att trycka på .





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

### Ställa in alarmklockan

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. Alarmet hörs i slutet av den inställda tiden

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.




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

2. Ställ in larmtiden genom att använda  /  knapparna.  
»  symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.
3. I slutet av larmtiden börjar  symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

### Slå av alarmet






1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.  
» Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

### Avbryta larmet;

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för att avbryta larmet.
2. Tryck och håll in  knappen tills "00:00" visas.

- i** Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.

### Ändra tiden på dagen

1. Tryck på knappen  med korta mellanrum tills  symbolen visas på skärmen.
2. Tryck på knapparna  /  för att ställa in timmen.
3. Bekräfta inställningen genom att röra vid  symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.






















- i** De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om. Du kan inte ändra aktuell tid när någon av ugnens funktioner används.











## Tabell över tillagningstider

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

## Bakning och stekning

**i** Första falsen i ugnen är den undre falsen.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt	Ett fack	Standardplåt*		3	180	25 ... 30
Kakor i form	Ett fack	Kakform på galler**		2	180	40 ... 50
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
Kakor	Ett fack	Kakplåt*		3	180	25 ... 30
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*		2	200	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 5-Standardplåt*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*		2	200	25 ... 35
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Surdeg	Ett fack	Standardplåt*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ett fack	Rektangulär glas/metallpanna på galler**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett fack	Standardplåt*		2	200 ... 220	15 ... 20

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	10 ... 15
Biffstek (hel)/stek	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
	Ett fack	Standardplåt*		3	25 min. 250/max, sedan 190	60 ... 80
Stekt kyckling (1,8-2 kg)	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
	Ett fack	Standardplåt*		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkon (5.5 kg)	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Ett fack	Standardplåt*		1	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	200	20 ... 30







Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.  
\* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.  
\*\* Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Tillagningsbord för testmåltider

Måltider på detta tillagningsbord har preparerats enligt EN 60350-1 för att underlätta för kontrollinstitut att testa produkten.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningssläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Mörbakelse	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	Ett fack	Standardplåt*		3	140	20 ... 30
	2 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Standardplåt*		3	150	30 ... 40
	2 fack	1-Kakplåt* 3-Standardplåt*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 fack	1-Standardplåt* 3-Kakplåt* 5-Långpanna*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50



Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användning släge	Falsposit ion	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Sockerkaka	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		3	160	25 ... 35
	Ett fack	Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler**		2	150	30 ... 40
	2 fack	1-Rund kakform med en diameter på 26 cm på galler** 4-Rund kakform med en diameter på 26 cm på kakplåt**		1 - 4	150	35 ... 45
Äppelpaj	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	180	50 ... 60
	Ett fack	Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler**		2	170	50 ... 60
	2 fack	1-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på galler** 4-Rund svart metallform med en diameter på 20 cm på kakplåt**		1 - 4	170	50 ... 60

Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.  
\* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.  
\*\* Dessa tillbehör levereras inte med produkten. Det är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

## Ekoflätvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekoflätvärmare.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekoflätvärmare.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*	3	160	25 ... 35
Kakor	Ett fack	Standardplåt*	3	200	30 ... 35
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*	3	200	40 ... 45
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*	3	200	40 ... 45

\* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.

## Tips för bakning av bakverk i formar

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 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 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.

**i** 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 färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.








### Så här förbereder du grillen

**!** Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!


### Slå på grillen

1. Första driftfunktionen visas på skärmen efter att du rört vid  knappen för att öppna ugnen.
2. Tryck på  för att välja önskad grillfunktion.
3. Om du önskar ändra den temperatur som rekommenderas för driftfunktionen, aktivera

temperaturfältet genom att trycka på  knappen.

- »  symbolen blinkar.
- 4. Ställ in önskad temperatur genom att trycka på  knapparna.
- 5. Bekräfta temperaturen genom att trycka på  knappen.
- 6. Tryck på  || knappen för att starta grillning om temperaturen och driftfunktionen är lämpliga.  symbolen visas på skärmen.
- » Ugnen startar i önskad funktion och ökar innertemperaturen till angiven temperatur. Varje grad av innertempersymbolen tänds allt eftersom innertemperaturen når den inställda temperaturen. Mer aktiva värmare och rekommenderade positioner för plåten visas på funktionsskärmen.
- 7. Du kan avsluta grillningen genom att trycka på  || knappen en gång till.
- » Ugnen avslutar grillningen och  symbolen visas på skärmen.

### Stänga av grillen

1. Tryck på knappen  i mer än 2 sekunder för att stänga ugnen.



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.

## Tabell för tillagningstider för grillning

### Grillning med elgrill

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Rekommenderad temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	Galler	4...5	250	20...25 min. #
Skivad kyckling	Galler	4...5	250	25...35 min.
Lammkotletter	Galler	4...5	250	20...25 min.
Rostbiff	Galler	4...5	250	25...30 min. #
Kalkkotletter	Galler	4...5	250	25...30 min. #
Rostat bröd *	Galler	4	250	1...3 min.

# beroende på tjocklek  
\*Förvärm i fem minuter  
\*\*Om grillens temperatur inte kan justeras, fungerar grillen vid den rekommenderade temperaturen.

Måttider på detta tillagningsbord har preparerats enligt EN 60350-1 för att underlätta för kontrollinstitut att testa produkten.

Mat	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Rostat bröd	Galler	4	250	1...3 min.
Köttbullar (nötkött) - 12 antal	Galler	4	250	25...35 min.

Vänd på maten efter 2/3 av den totala grilltiden.  
Vi rekommenderar att du utför en förvärmning av all mat som halstras i omkring 5 minuter.

## 6 Underhåll och rengöring

### Allmän information

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

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

**!** 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-ytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.
- i** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

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

### Rengöra kontrollpanelen

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

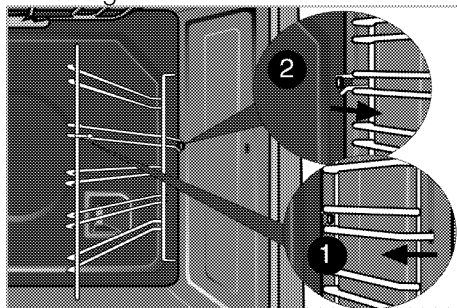
**i** Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

### Rengöra ugnen

**Så här rengör du sidoväggen (Varierar beroende på modell.)**

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.

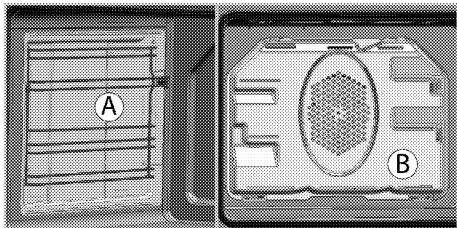


### Katalytiska väggar

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras.

Tack vare den perforerade strukturen absorberar katalytiska ytor fett och när ytan är fylld med fett börjar de lysa. I detta fall rekommenderas det att byta ut delarna.

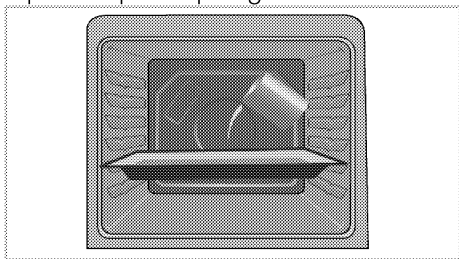


### Enkel ångrengöring

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Alternativet säkerställer enkel rengöring på grund av att smuts (som inte har varit inbränd för länge) mjuknar med ånga som bildas i ugnen och att vattnet droppar genom kondens på ugnens invändiga ytor.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på ugnsplåten och placera plåten på ugnens andra rack.



3. Välj funktionen enkel ångrengöring. Rengöringstid visas på skärmen och kan inte ändras. Du kan ställa in sluttiden för denna rengöringsfunktionen.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.

**i** Under det lätta ångrengöringsläget kommer vattnet som placerats på brickan för att mjuka upp lätt formade rester/smuts i ugnsutrymmet att avdunsta och kondensera i ugnsutrymmet och på ugnsluckans innerglas och därför kan vatten droppa när ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensen så snabbt som ugnsluckan öppnas.

### 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.

Torka glaset med vinäger och skölj den sedan, för att avlägsna kalkavlagringar från glaset.

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

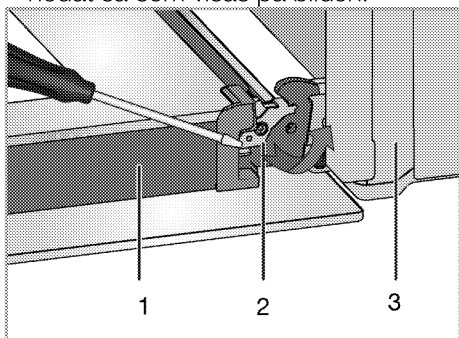
### Rengöring av ugnsdörren

**i** Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

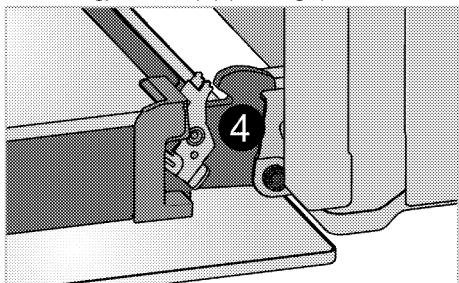
Du kan ta bort din ugnsdörr och dörrglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "Ta bort ugnsluckan" och "Ta bort de inre glasen på dörren". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Torka glaset med vinäger och skölj den sedan, för att avlägsna kalkavlagringar från glaset.

## Ta bort ugnsluckan

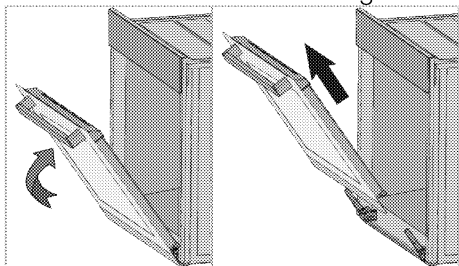
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Lucka
- 2 Gångjärnslås (stängt läge)
- 3 Ugn
- 4 Gångjärnslås (öppet läge)



3. För den främre luckan halvvägs ned.



4. Avlägsna den främre luckan genom att dra den uppåt för att släppa den från höger och vänster gångjärn.

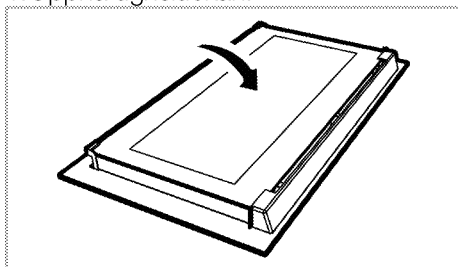
**i** Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

## Ta bort luckans innerglas

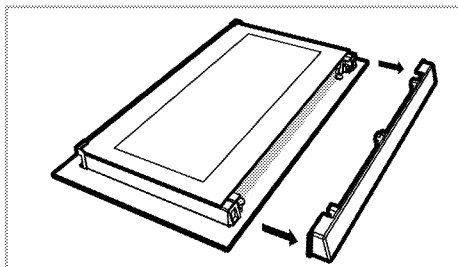
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

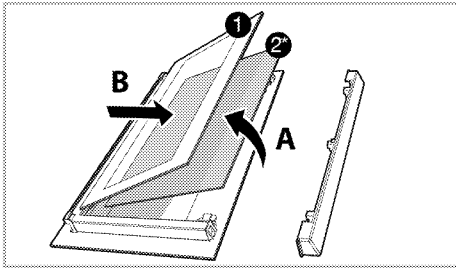
1. Öppna ugnsluckan.



2. Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



3. Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**.



- 1 Innersta glaspanelen
- 2\* Inre glaspanelen (Den kanske inte finns på din produkt.)
4. Om din produkt är utrustad med en inre glaspanel(2) ; Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).
5. Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2). Placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen. (Om din produkt är utrustad med en inre glaspanel). Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1).
6. När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen. Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den innersta glaspanelen (1) i den nedre plastplatsen.
7. Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

## Byta ugnslampa

- !** Innan du byter ugnslampa 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!

**i** Ugnslampa är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer*, sidan 13. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.

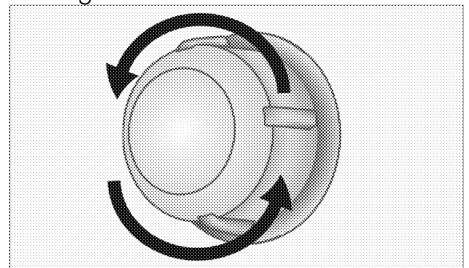
**i** Lampans placering kan skilja sig något från bilden.

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

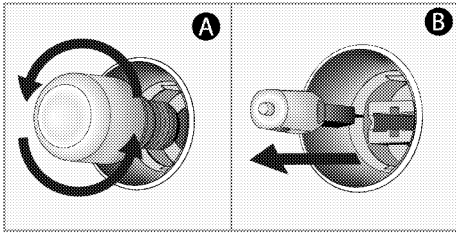
**i** Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

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

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



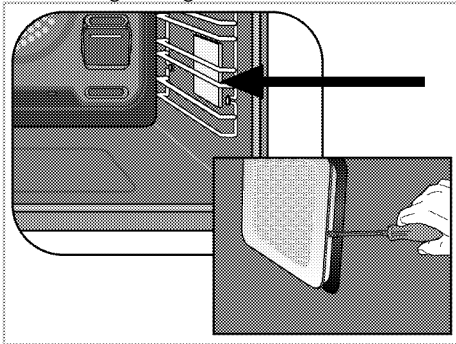
3. Om ugnslampa är av typen (A) som visas i figuren nedan, ta bort den genom att vrida som visas och ersätt den. Om ugnslampa är av typen (B), dra och ta bort den som visas i figuren och ersätt den.



4. Montera glasplattan på nytt.

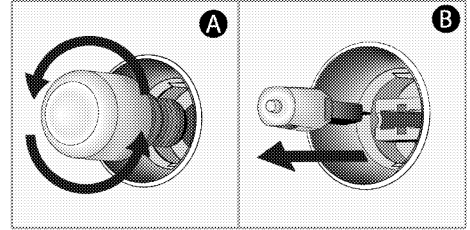
**Om ugnen är utrustad med en fyrkantig lampa:**

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Avlägsna ugnsgallret enligt beskrivning.  
Se *Rengöra ugnen*, sidan 36.



3. Ta bort skyddsglasets med en skruvmejsel.

4. Om ugnslampan är av typen (A) som visas i figuren nedan, ta bort den genom att vrida som visas och ersätt den. Om ugnslampan är av typen (B), dra och ta bort den som visas i figuren och ersätt den.



5. Montera skyddsglasets och sedan ugnsgallret.



## 7 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 defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*

### Ljuset 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.

- Är kanske inte inställd på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*



Kontakta ett auktoriserat serviceombud 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.

# 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:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

# TABLE OF CONTENTS

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

General safety.....	4
Electrical safety.....	5
Product safety.....	6
Intended use.....	8
Safety for children.....	8
Disposing of the old product.....	9
Package information.....	9

## **2 General information 10**

Overview.....	10
Package contents.....	11
Technical specifications.....	13

## **3 Installation 14**

Before installation.....	14
Installation and connection.....	16
Future Transportation.....	18

## **4 Preparation 19**

Tips for saving energy.....	19
Initial use.....	19

Time setting.....	19
First cleaning of the appliance.....	20
Initial heating.....	20

## **5 How to operate the oven 21**

General information on baking, roasting and grilling.....	21
How to operate the electric oven.....	22
Operating modes.....	23
How to operate the oven control unit.....	26
Cooking times table.....	31
How to operate the grill.....	34
Cooking times table for grilling.....	35

## **6 Maintenance and care 36**

General information.....	36
Cleaning the control panel.....	36
Cleaning the oven.....	36
Cleaning the oven door.....	38
Removing the door inner glass.....	38
Replacing the oven lamp.....	39

## **7 Troubleshooting 41**

## **1 Important instructions and warnings 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.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised 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.
- Ensure 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 an Authorised 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!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- 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 similarly 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 with 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 authorised 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.

### **Product safety**

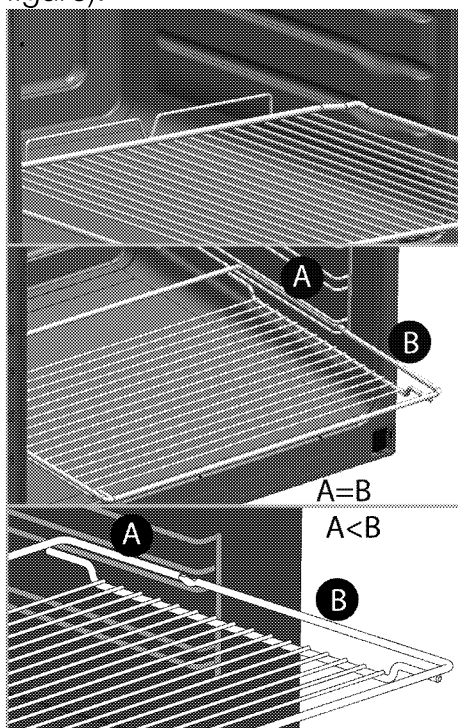
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- 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.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can

- result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances 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 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.

- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

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 is removed or cracked.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- 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.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the 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.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

- The oven can be used 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.
- 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.

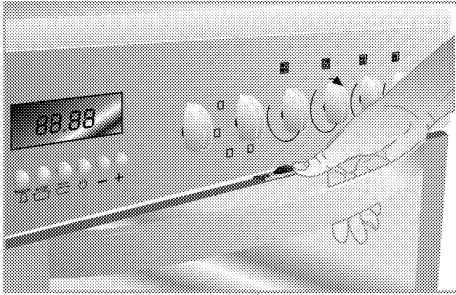
### **Child lock**

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The cooker has child lock system on the oven door.



To open the oven door, pull the plastic button slightly up and pull the door handle. When close the door, child lock will be locked itself.



## 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:

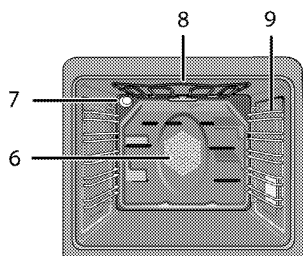
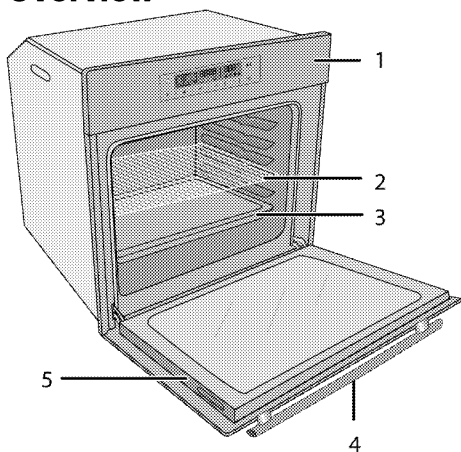
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### 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.

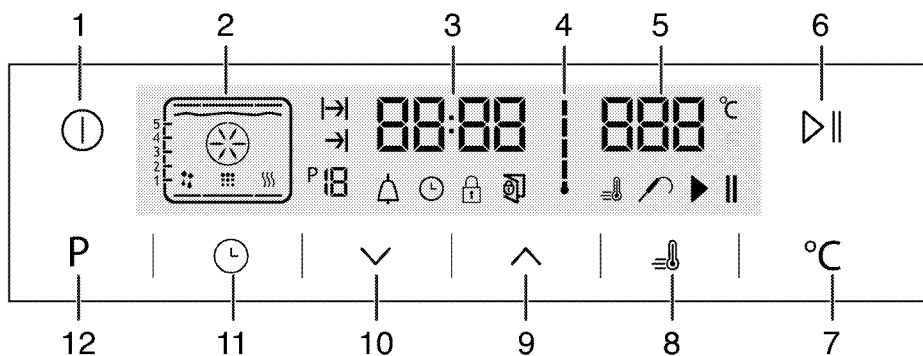
## 2 General information

### Overview



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

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



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key

- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

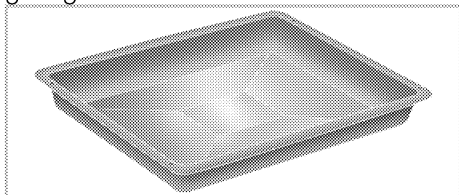
## Package contents

**i** 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

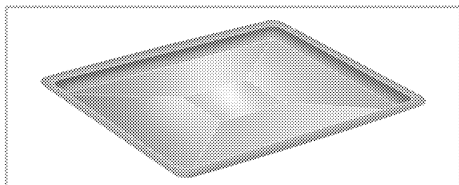
### 2. Deep tray

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



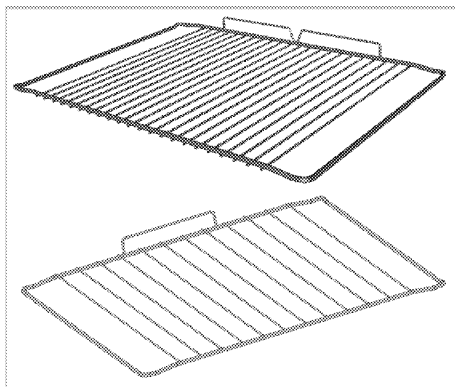
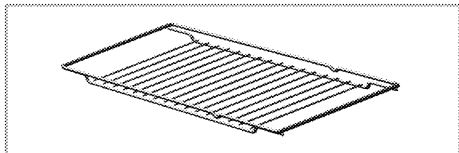
### 3. Pastry tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



### 4. Wire grill

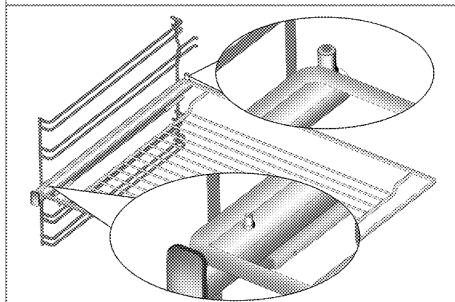
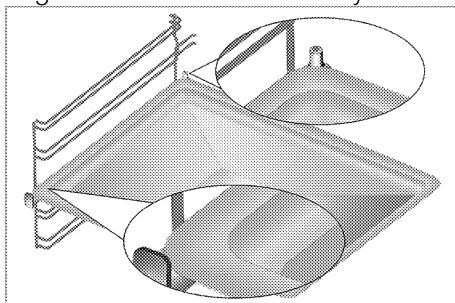
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



### 5. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

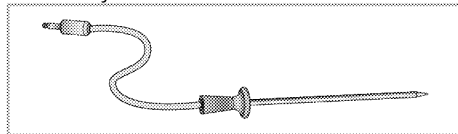
When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## 6. **Meat probe**

When cooking meat dishes, it is used by inserting its thin and long end into the meat and attaching the other end to its slot on the side wall of the

chassis in order to cook the dish delicately.



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1 kW
Cable type / section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

# 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 14.


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


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


**i** 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.

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

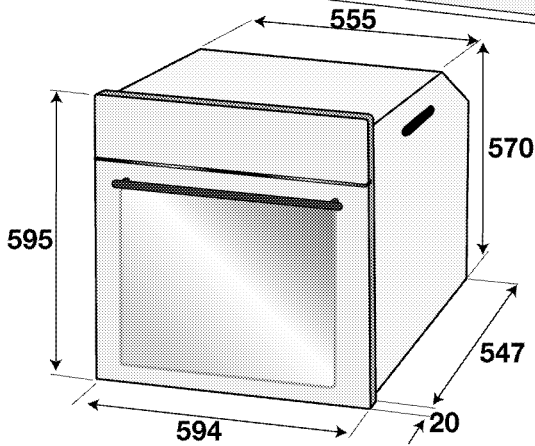
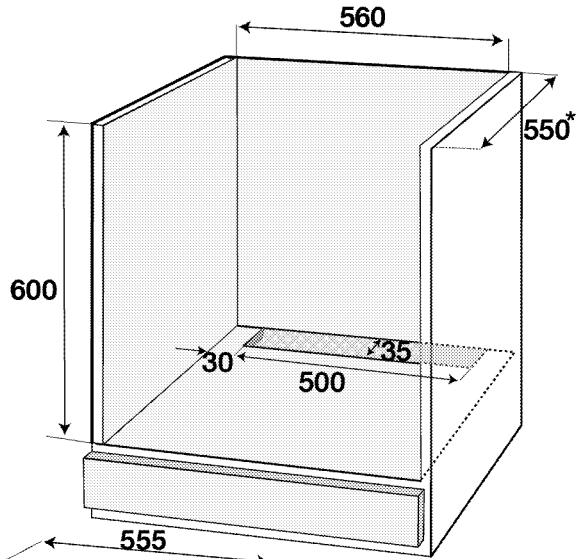
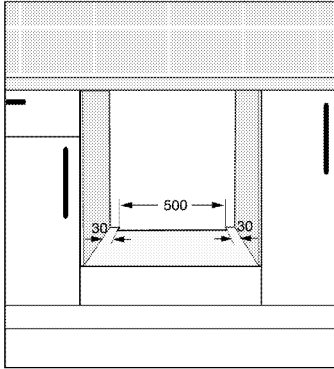
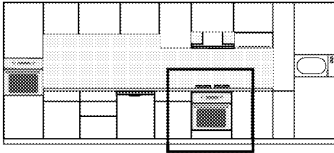
 Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

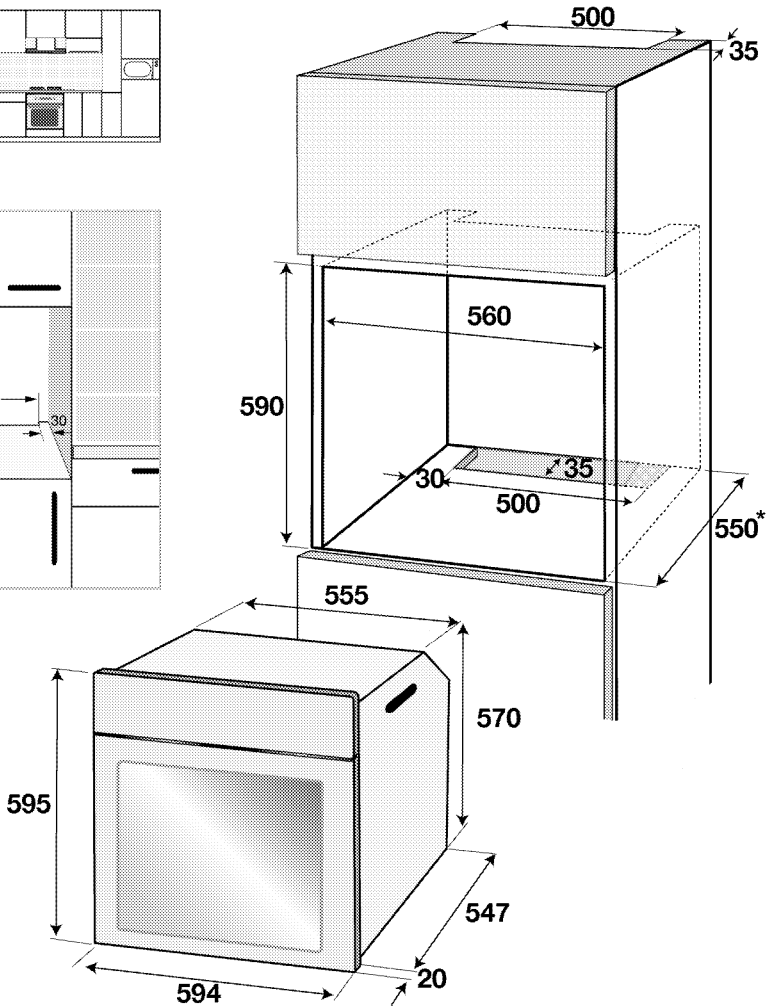
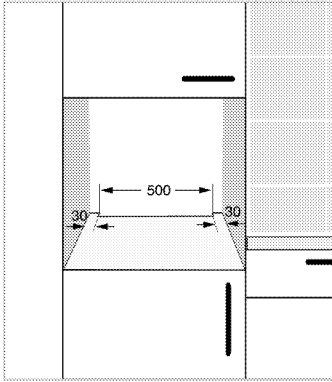
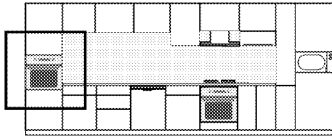
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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 in order to separate from the oven and drawer.
  - Carry the appliance with at least two persons.
  - Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
  - Before installing the product, remove all materials and documents inside.
  - Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.
-  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.



\* min.



\* min.

## Installation and connection

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

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker 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.



**!** 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.

**!** 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.

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

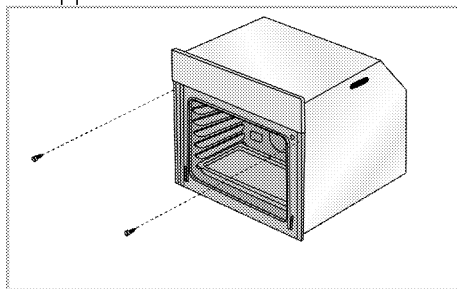
**i** Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

**i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

### Installing the product

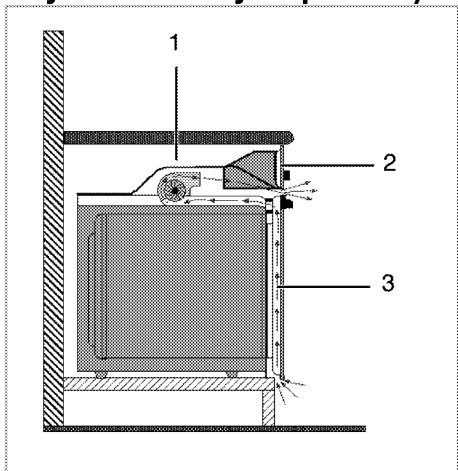
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

## For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



- 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.

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

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

## Final check

1. Operate the product.
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.

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

**i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

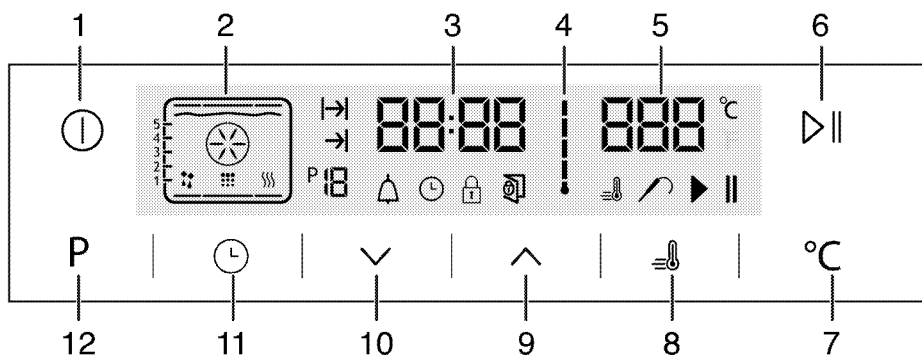
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 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

#### Time setting




- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

1. At the initial operation of the oven ☹ symbol lights up, touch ^ / v keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching ☹ symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

**i** If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from 12:00. ☹ symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as 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.



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 Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 22*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 22*

## 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 34*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 34*



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 oven

### General information on baking, roasting and grilling



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.



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. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking 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.

## Tips for meat probe

- Cook by stabbing the meat probe into the thickest section of the meat. Do not allow the probe to touch the dish vessel, bone or fat tissue.
- When cooking full chicken, stab the meat probe between the abdomen and the thigh due to the cavity in the chest section.
- When cooking meat in gobbets, select pieces at approximately similar sizes. Stab the meat probe into the thickest gobbet.
- If you think that meat is not cooked well at the end of cooking, repeat cooking process by stabbing the meat probe into a different point.

## How to operate the electric oven

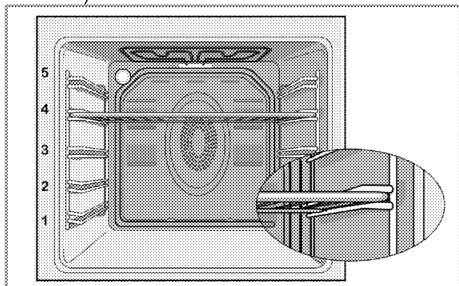
### Switching off the electric oven

### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

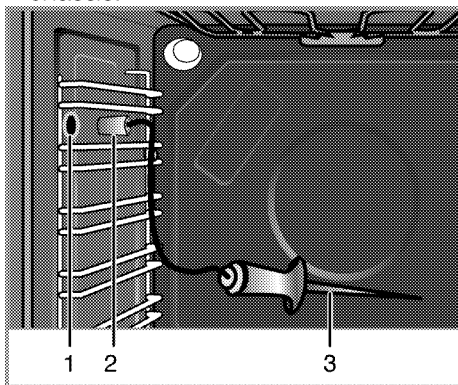
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



## Using meat probe

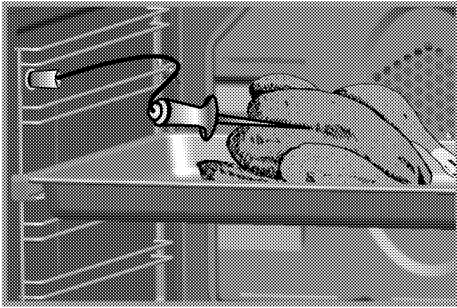
1. After setting your oven to a certain function and temperature, place the meat probe connector (2) into its socket (1) on the side wall of the chassis.



- 1 Meat probe socket
- 2 Meat probe connector
- 3 Meat probe sensor end

- i** Meat probe is active during the operation of functions where the meat probe symbol is displayed continuously.
- i** If you have set the oven timer to a certain cooking time before using the meat probe, this time setting will be cancelled automatically when you attach the meat probe.
- i** When cooking with the meat probe, the shelves above the meat probe socket can not be used.

2. Insert the sensor end of your meat probe into the meat.



» Your oven automatically detects that the meat probe is connected and **P75/075** appears on the temperature indicator field. The meat probe sensor automatically detects reaching of the inner temperature of meat to the set value and ends cooking.

**i** If **P75/075** does not appear in the Temperature Indicator field, make sure that the meat probe connector has been securely seated into its socket.

- The recommended meat probe temperature is 75°C. You can change this temperature from 40 to 99°C if you wish.
- If you remove the meat probe before cooking is complete, oven continues to operate with the function and temperature you have previously set.
- Clean the meat probe with a damp cloth and dry with a dry cloth after each time you use it.

**i** If the meat probe is used without inserting the sensor tip in the meat, sensor tip will detect the temperature inside the oven and ends the cooking process at the set temperature. However, if the meat probe is subjected to a temperature at or above 250 °C, its sensor will become damaged.

**i** When cooking with meat probe, the actual temperature of the food to which the meat probe is attached and the temperature you have selected will be displayed alternately with 3 second intervals. During this alternation, the meat probe symbol will also be displayed together with the temperature of the food to which the meat probe is attached. The meat probe symbol will not appear on the display while the temperature you have selected is being displayed.

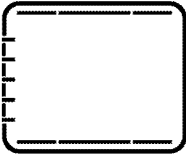
Cooking Level	Meat core temperature (°C)
Very Rare	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well done	77-81
Very well done	≥82

**i** \* For food safety, it is recommended for the core (the coldest point) of the red meat to be 63°C minimum.  
 \* For food safety, it is recommended for the core (the coldest point) of poultry meat to be 74°C minimum.

### Operating modes

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

#### 1. Top and bottom heating



Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds.

Cook with one tray only.

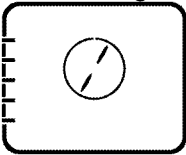
Suitable rack position will be displayed on screen.

## 2. Fan supported bottom/top heating



Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

## 3. Fan Heating



Warm 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.

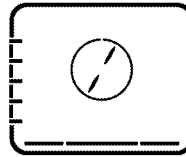
**i** When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

## 4. "3D" function



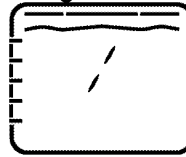
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

## 5. Pizza function



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

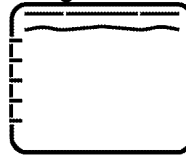
## 6. Full grill+Fan



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.
- Turn the food after half of the grilling time.

## 7. 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.
- Turn the food after half of the grilling time.



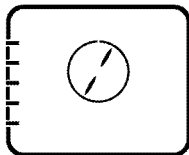
### 8. Grill



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

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

### 9. 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. But, the cooking time will increase a little bit.

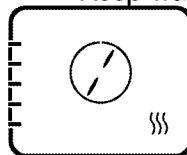
Cooking times related to this function are indicated in 'Eco Fan Heating' table.

### 10. Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

### 11. Keep warm



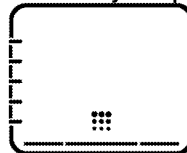
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

### 12. Operating with fan



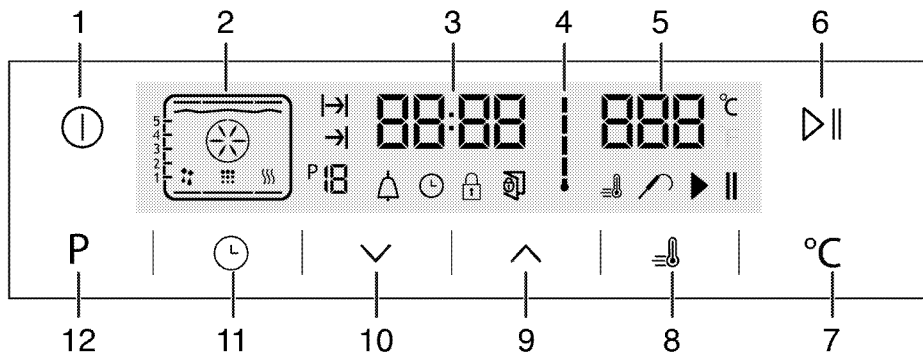
The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains.

### 13. Easy steam cleaning (This feature is optional. It may not exist on your product.)



This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.

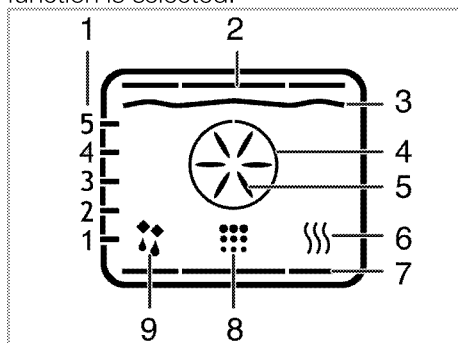
## How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

### Function table:

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures. Recommended temperature is displayed when the function is selected.



- : Cooking Time symbol
- : End of Cooking Time symbol\*
- : Function number
- : Alarm symbol
- : Clock symbol
- : Key lock symbol
- : Open door symbol
- : Booster symbol (rapid pre-heating)
- : Meat Probe symbol
- : Cooking pause symbol
- : Cooking starting symbol

\* (This feature is optional. It may not exist on your product.)

- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater
- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position
- 9 Operating with fan position

**i** Functions vary depending on the product model!

Function table	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	40-280
Fan supported bottom/top heating	40-280
Fan assisted cooking	40-280
"3D" function	40-280
Pizza function	40-280
Fan assisted large grill	40-280
Full grill	40-280
Low grill	40-280
Eco Fan Heating	160-220
Bottom heating	40-220
Warm keeping	40-100


**i** Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

**i** While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

**i** 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.

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












## How to operate the oven

1. Touch the  key for approx. 2 seconds to open the oven.  
» First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.

**i** Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.

## Manual cooking by selecting temperature and operating function

You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the  keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.  
»  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.
6. Put your dish into the oven.
7. Touch   key to start cooking if temperature and operating function are appropriate.  symbol appears on display.  
» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching   key once again.

» The oven finishes the cooking and **||** symbol appears on display.

9. Touch the **ⓘ** button for approx. 2 seconds to close the oven.

### **Cooking by setting the cooking time;**

You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching **ⓘ** button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the **^/∨** keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching **°C** button.

» **°C** symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching **^/∨** keys.

5. Confirm the temperature setting by touching **°C** key.

6. Touch **⌚** until **▶|** symbol appears on display for cooking time.

7. Set the cooking time by touching **^/∨** keys and confirm the setting by touching **⌚** key.

» Once the Cooking Time is set, **▶|** symbol will appear on display continuously.

8. Put your dish into the oven.

9. Touch **▶|** key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate. **▶|** symbol appears on display.

» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

10. After the cooking process is

completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.

11. Touch any key to silence the alarm.

» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

### **Setting the the end of cooking time to a later time; (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching **ⓘ** button to open the oven.

2. Select the operating function by touching the **^/∨** keys.













3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching **°C** button.


» **°C** symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching **^/∨** keys.

5. Confirm the temperature setting by touching **°C** key.


6. Touch **⌚** until **▶|** symbol appears on display for cooking time.





7. Set the cooking time by touching  /  keys and confirm the setting by touching  key.
  - » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
8. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
9. Set the cooking time by touching  /  buttons and confirm the setting by touching  key.
  - » Once the the end of cooking time is set,  symbol will appear on display continuously.
10. Put your dish into the oven.
11. Touch  || key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate.  symbol appears on display.
  - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
12. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
13. Touch any key to silence the alarm.
  - » Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

 If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time after you have set them, you need to reset the cooking time.

### Setting the booster (Quick Pre-heating)

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

 Booster cannot be selected in defrosting, eco fan heating, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.




1. Touch  key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.
  - »  symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.
  - » Booster 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.
2. Touch the  key again in order to cancel booster function.
  - »  symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.



### Switching off the electric oven


Touch  key to switch off the oven.

### Activating the keylock





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


1. Touch  until  symbol appears on display.
  - » "OFF" will appear on the display.
2. Press  to activate the key lock.

» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit. Confirm by touching .

 Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

### To deactivate the keylock,



1. Touch  until  symbol appears on display.  
» "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the  key.  
» "OFF" will appear once the key lock is deactivated. Confirm by touching .

 Oven keys are not functional when the Key lock function is activated. Key lock settings will not be cancelled in case of power outage.




### Setting the 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. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch  until  symbol appears on display.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.




2. Set the alarm duration by using  /  keys.  
»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.


3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm






1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.  
» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.


### Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold  key until "00:00" is displayed.





 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing the time of the day


1. Touch  key in short intervals until  symbol appears on display.
2. Touch  /  keys to set the hour.
3. Confirm the setting by touching  symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

 Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

### Adjusting the volume

1. While the oven is in Standby mode, touch  key in short intervals until 'VOL' appears on display.
2. Press  /  keys to set one of L0, L1 or L2 tones.
3. Press  key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

### Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch  key in short intervals until 'LP' appears on display.

2. Press keys to set On or ECO option.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting
4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.
5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

If any key is touched during operation (excluding and keys) the lamp is

turned ON and then turned OFF after 15 seconds.















### 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.

### Baking and roasting

1st rack of the oven is the **bottom** rack.















Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
It is suggested to perform preheating for all foods.						
* These accessories may not be supplied with the product.						
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.						





## Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60
It is suggested to perform preheating for all foods.						
* These accessories may not be supplied with the product.						
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.						

## Eco Fan Heating

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

 Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Standard tray*	3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45


\* These accessories may not be supplied with the product.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 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 by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yogurt.
- 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.


## How to operate the grill

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


### Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Touch  to select the desired grill function.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button. »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.

5. Confirm the temperature setting by touching  $\text{°C}$  key.
6. Touch  key to start grilling if temperature and operating function are appropriate.  symbol appears on display.
- » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
7. You can finish grilling by touching  button once again.

» The oven finishes grilling and  symbol appears on display.

### Switching off the grill

1. Touch the  button for approx. 2 seconds to close the oven.



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.

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250	1...3 min.

# depending on thickness

\*Preheat for 5 minutes

\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	25...35 min.


Turn the food after 2/3 of the total grilling time.


It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

## 6 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.

 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!

 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 the control panel

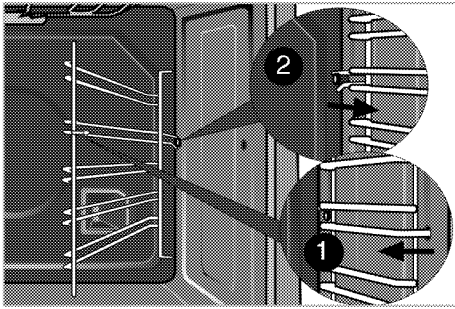
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

 If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

**To clean the side wall (Varies depending on the product model.) (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

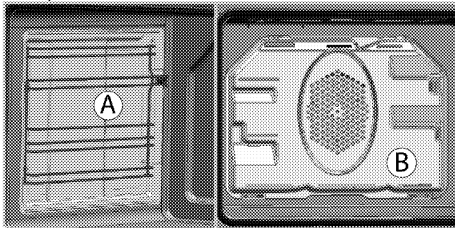
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.

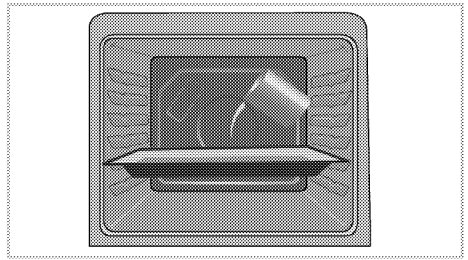


### Easy Steam Cleaning

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

**i** During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

### 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.

Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

**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.

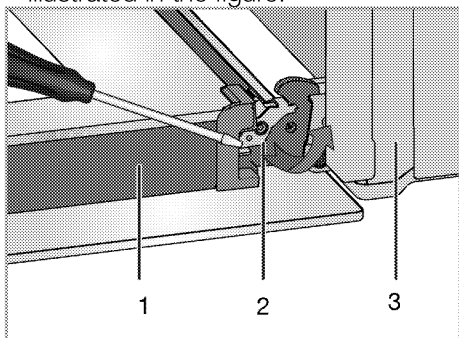
## Cleaning the oven door

- i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

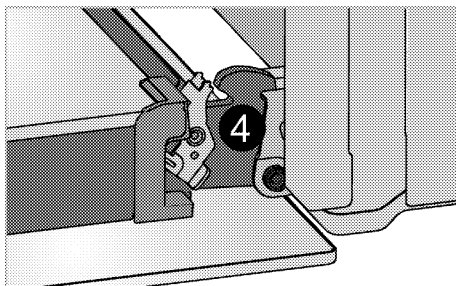
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

### Removing the oven door

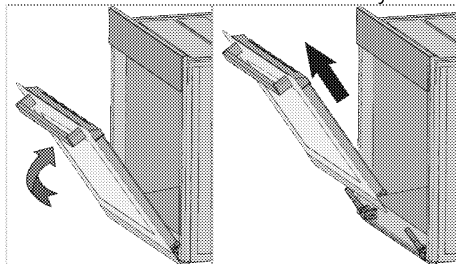
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

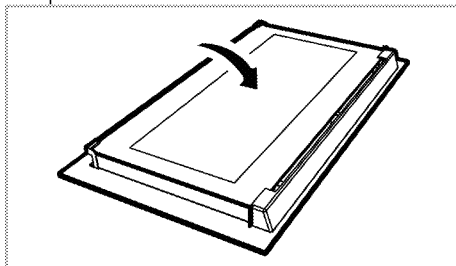
- i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

### Removing the door inner glass

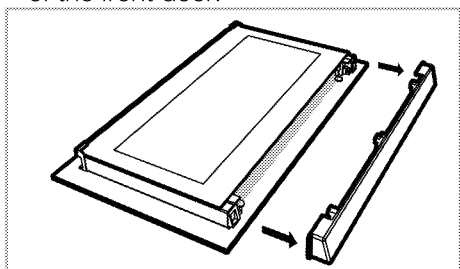
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

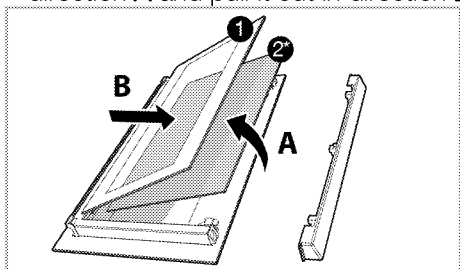
1. Open the oven door.



2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



1 Innermost glass panel

2\* Inner glass panel (This may not exist on your product.)

4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).

5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.

7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp

**!** 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 or technician with licence.

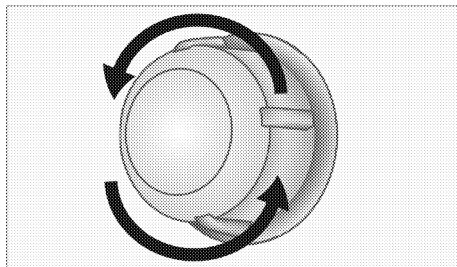
**i** Position of lamp might vary from the figure.

**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.

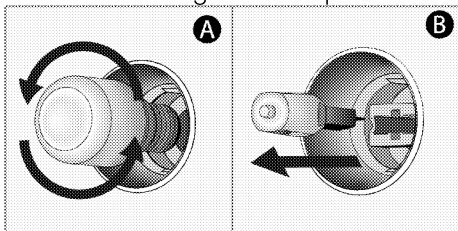
### If your oven is equipped with a round lamp:

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



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by

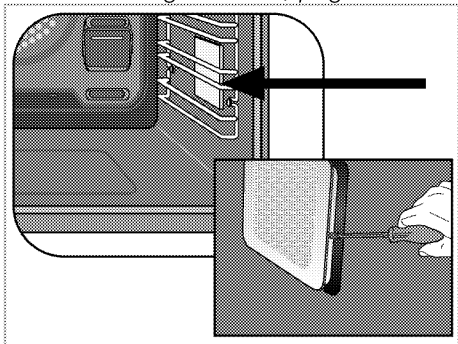
rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

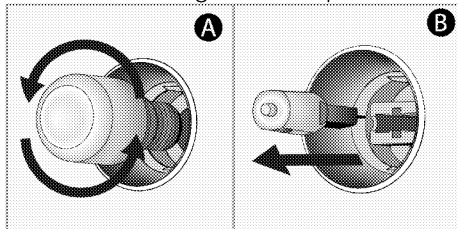
**If your oven is equipped with a square lamp:**

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven*, page 36.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.

4. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



5. Install the glass cover and then the wire racks.



## 7 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.*

### **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.**

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence 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 Sverige/ Nationwide service in Sweden

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

Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

## Uppge / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

## Kontakta oss / Contact us

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

**Cylinda**  
*är efter är*