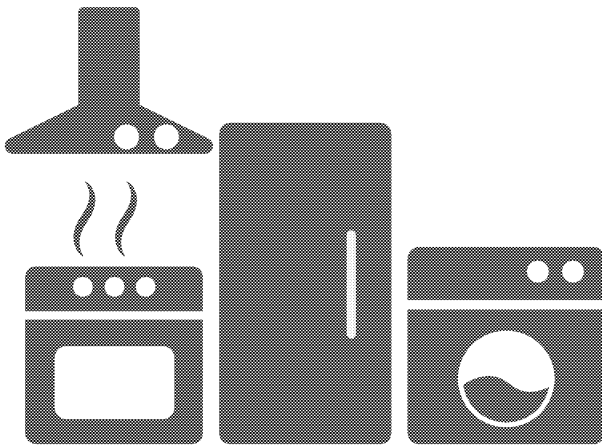


Bruksanvisning

User manual



IBU5218PRF

285.4492.30/R.AA/05.07.2021/4-1
7768120232

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.....	9
Barnsäkerhet	10
Avfallshantering av den uttjänta produkten	10
Avfallshantering av emballage.....	10

2 Allmän Information **11**

Översikt.....	11
Förpackningens innehåll.....	12
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	19
Initial uppvärmning.....	20

5 Så här använder du ugnen **21**

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	21
Så här använder du den elektriska ugnen	22
Använda ångfunktionen.....	22
Användningslägen	23
Använda ugnsklockan.....	25
Tabell över tillagningstider	28
Så här förbereder du grillen	33
Tabell för tillagningstider för grillning	33

6 Underhåll och rengöring **34**

Allmän rengöringsinformation	34
Rengöring av tillbehören.....	35
Rengöring av kontrollpanelen.....	35
Rengöring av ugnens insida (kokyta)	35
Pyrolytisk självrengöring	37
Rengöring av ugnsdörren	39
Ta bort luckans innerglas	39
Rengöring av ugnslampan.....	40

7 Felsökning **42**

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 här helt fränkopplad 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.

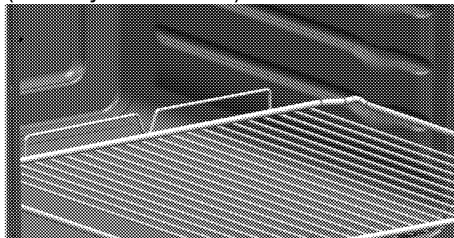
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

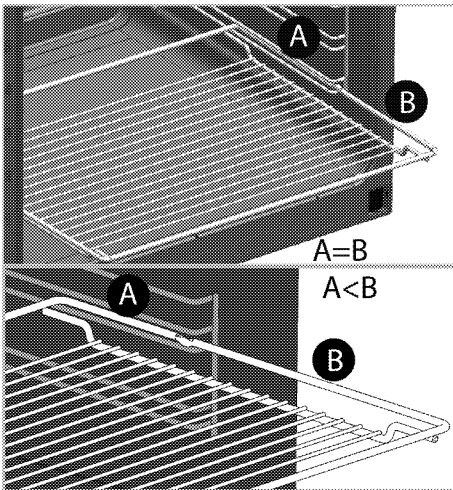
Produktsäkerhet

- **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 ugns-gallret och plåten ordentligt på de falsarna
Det är viktigt att placera ugns-gallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugns-gallret 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 förvärmda 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.
- Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa. Alla tillbehör ska avlägsnas innan pyrolytisk rengöring utförs (även sidostegarna). Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (hårdig mot självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. se *Förpackningens innehåll, sidan 12.*
- Heta ytor kan orsaka brännskador! Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.
- Under pyrolytisk rengöring kan ytorna bli hetare än vid normal användning. Håll barnen på avstånd.

- Under och efter pyrolyrens rengöring ska barn och djur hållas på avstånd från området där apparaten står tills det att apparaten har svalnat ned och rummet har vädrats fullständigt.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.

För ångsystemet:

- Vid ångkokning kan ånga komma ut från den öppna luckan på produkten. Detta kan medföra en risk för brännskador. Var försiktig när du öppnar lucka.
- Luftfuktighet som kvarstår i ugnen efter ångkokning kan leda till korrosion. Efter tillagning, vänta tills ugnens insida torkar. Förvara inte fuktiga livsmedel i ugnen under lång tid.
- Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast buteljerat vatten. Tillsätt inte lösningar som är lättantändliga, innehåller alkohol eller fasta partiklar i vattentanken.
- Vid ångkokning, använd inte redskap som kan rosta.

- Torka aldrig vattentanken i ugnen.
- Efter varje ångkokning, töm det återstående vattnet i vattentanken och rengör den. Användning av vattnet som finns kvar i vattentanken för nästa matlagningssykel kommer att leda till hygienproblem.
- Rengör aldrig vattentanken i diskmaskin. Torka av den med en ren och fuktig trasa och torka sedan med en torr trasa.
- Vattentanken måste torkas efter användning och förvaras så här.
- Vid kalk i vattentanken, tillsätt 200 ml vatten och 1 tesked citronsyra i tanken och vänta en timme. Skölj sedan med rikligt med vatten och torka. Det rekommenderas att göra detta efter var 4:e till 5:e användning.
- Rengör inte kalken i vattenpoolen i ugnsbasen genom att skrapa bort det. I annat fall skadas produktbasen.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syror eller klorider för att rengöra vattenpoolen i ugnsbasen.

- Beroende på frekvensen av ångassisterad matlagning - enkel ångrengöring och hårdheten hos det vatten som används, kan permanenta kalkfläckar förekomma på ugnsbasen.
- För att ta bort kalkfläckar i från vattenpoolen i ugnsbasen efter ångassisterad matlagning - enkel ångrengöring, lägg till 350 cc av vinäger (vinägers surhetsgrad får inte överstiga 6 %) i vattenpoolen i ugnsbasen i omgivningstemperatur efter 2 eller 3 användningar och vänta i 30 minuter. Efter 30 minuter, rengör detta område med en mjuk våt trasa och torka.
- Vid ångassisterad tillagning rekommenderas att vatten tillsätts i den mängd som anges i tillagningstabellen.
- Vid borttagning eller installation av vattentanken, se till att vatten inte spills på ugnsytan eller andra oönskade ytor.

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

- **VARNING:** 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.

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:

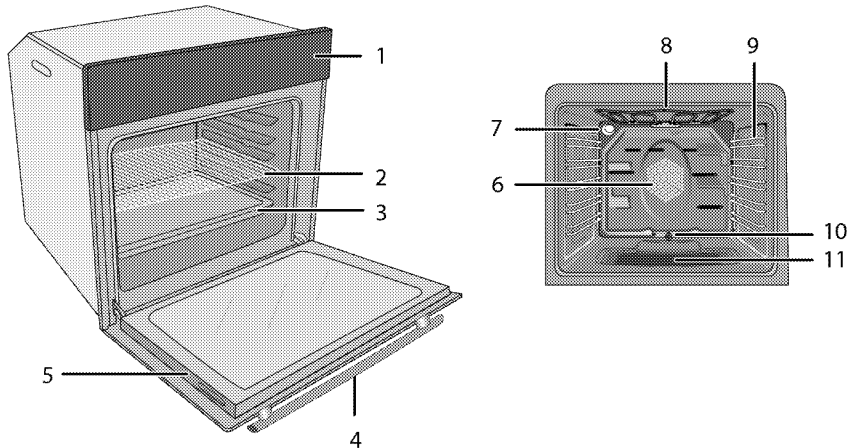
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

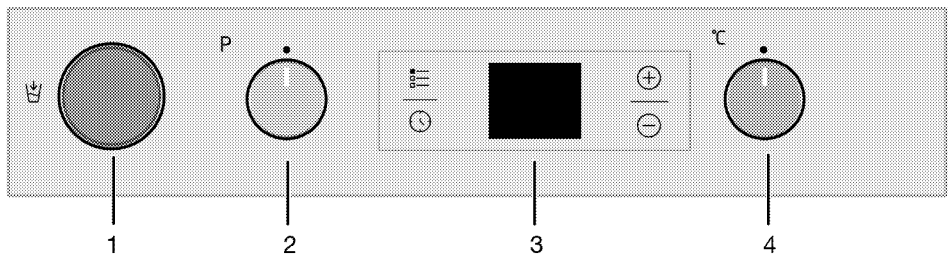
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

2 Allmän Information

Översikt



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



- 1 Vattenbehållare
- 2 Funktionsreglage
- 3 Digital timer
- 4 Termostatreglage

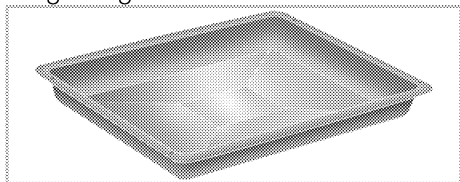
Förpackningens innehåll

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

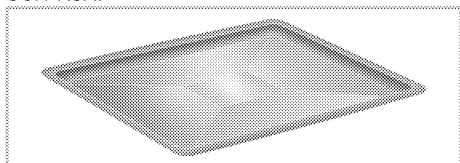
2. Långpanna

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



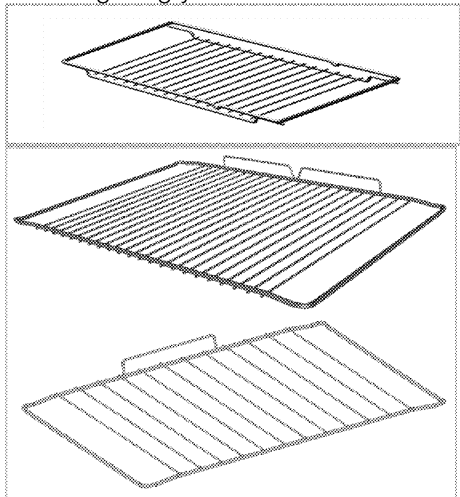
3. Kakplåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



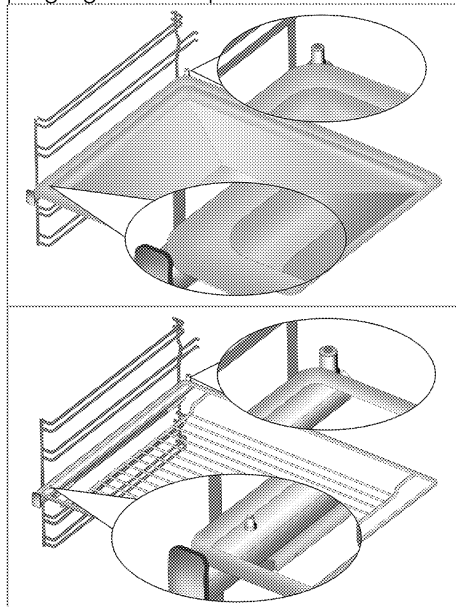
4. Galler

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



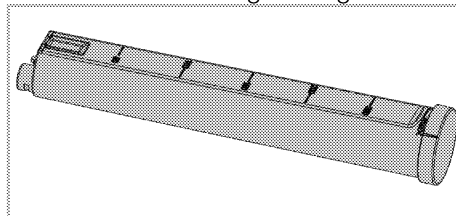
5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

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. Vattenbehållare

Detta är behållaren där vattnet som ska användas vid ångkokning förvaras.



Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	220-240 V~; 50 Hz
Total energiförbrukning	3 kW
Kabeltyp/sektion	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
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	Multifunktionsugn
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2.0 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.

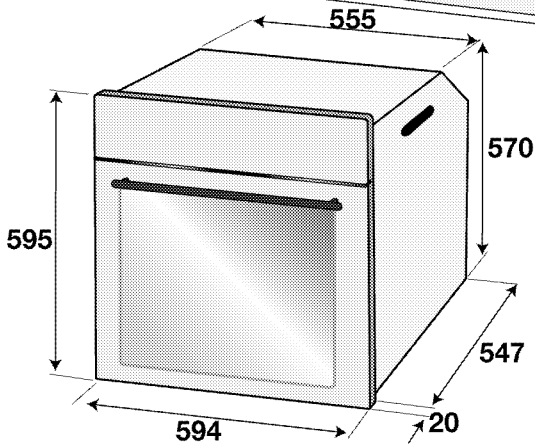
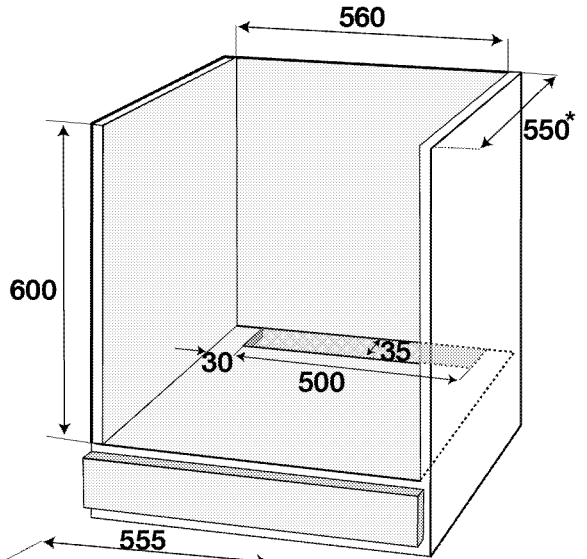
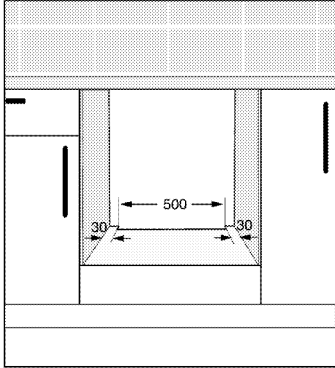
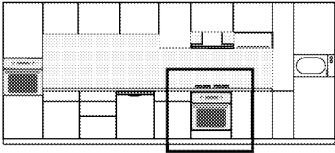
 Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

Före installationen

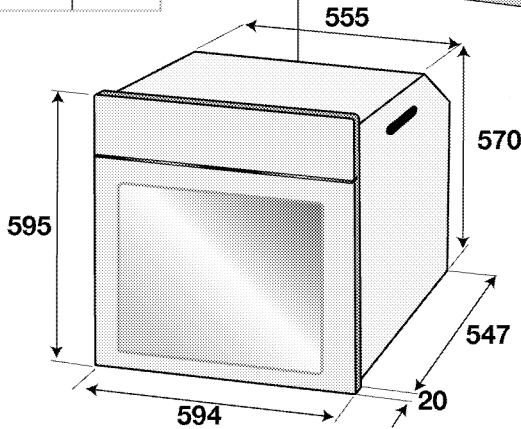
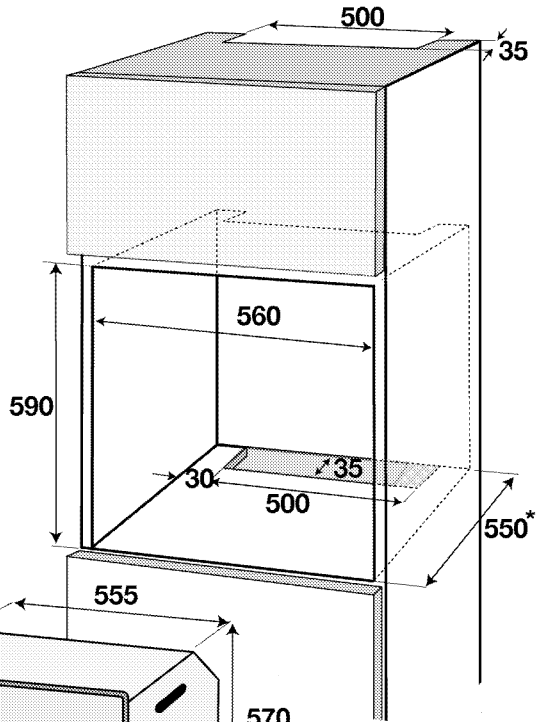
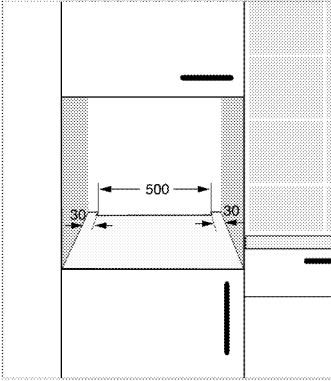
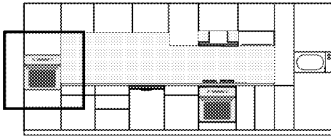
Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- 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.
- Köksmöbeln 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 ventilerung.
-  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!

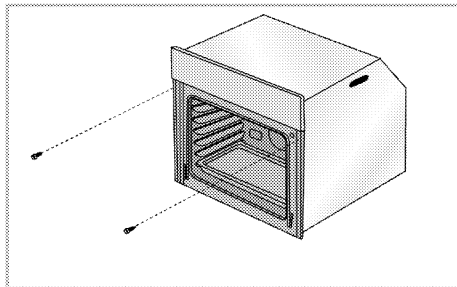
i Strömsladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

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

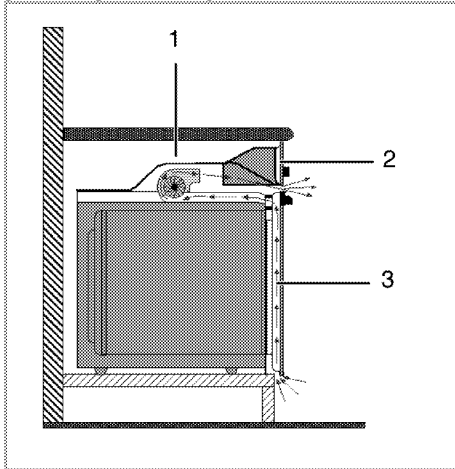
1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömsladden inte är trasig och/eller klämd.



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 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

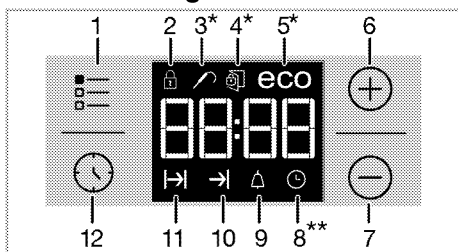
Tips för att spara energi

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 kokkäril 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 Justeringsknapp
- 2 Barnlåssymbol
- 3 Symbol för kötttermometer
- 4 Symbol för luckans lås
- 5 Symbol för ekonomisk tillagning.
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Klocksymbol
- 9 Alarmsymbol

10 Tillagningstiden slut*

11 Symbol för tillagningstid

12 Programknapp

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

** Dess placering på displayen kan variera beroende på produktmodellen.

i Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.

Tryck på \oplus/\ominus -knapparna för att ställa in tiden på dagen efter det att ugnen strömförs för första gången. Bekräfta inställningen genom att trycka på \odot symbolen.

i Om den första tiden inte är inställd, kommer klockan löpa från och med 12:00 och \odot symbolen visas. Den här symbolen försvinner så fort tiden har ställts in.

i De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om.

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 värmehållare eller 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 33.*

4. Kör ugnen i cirka 15 minuter.

5. Stänga av grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 33*



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. Kraftig 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.

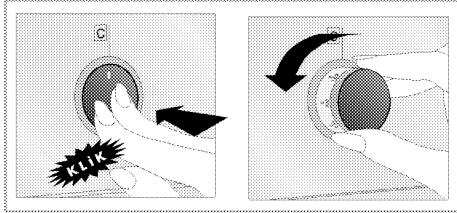


Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Så här använder du den elektriska ugnen

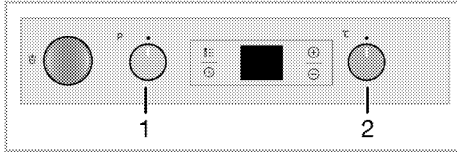
Ugnen är utrustad med utskjutbara reglage som trycks fram när du trycker på dem.

1. Tryck inåt för att få fram reglaget och vrid sedan för att göra önskad inställning.



2. När tillagningsprocessen är klar trycker du på vredet inåt.

Välj temperatur och användarläge



- 1 Funktionsreglage
- 2 Termostatreglage

1. Ställ in funktionsvredet till önskat användarläge.
2. Ställ in temperaturreglaget till önskad temperatur.
» Ugnen värms upp till den inställda temperaturen och håller den och längst till höger blinkar den 3-fodrade värmeanimeringen. När den interna ugnstemperaturen når målvärdet stannar animeringen och "C" symbolen visas kontinuerligt bredvid det inställda temperaturvärdet.

Slå av elugnen

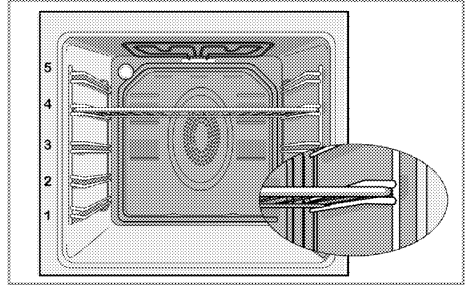
Vrid funktionsreglaget och temperaturreglaget till positionen off (av) (övre).

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 ångfunktionen

Din ugn har en ångassisterad tillagningsfunktion. Under tillagningen förångas vattnet som tillförs ugnens bottenplatta med hjälp av värme, och denna ånga säkerställer bättre tillagningsresultat. Ångan gör så att bakverket blir större, ytan blir mer skinande och skorpan blir sprödare. Dessutom reducerar ångassistansen fuktföruster i kött, vilket säkerställer att det blir saftigare och mer välsmakande.

i Ångassisterad tillagning kan endast genomföras i de ångtillagningsfunktioner som anges i bruksanvisningen.

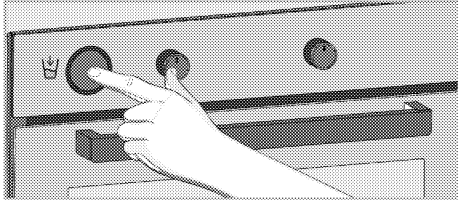
i Vattentankens kapacitet är 300 ml. Tillsätt inte mer än 300 ml vatten i vattentanken när du lagar mat.

För ångassisterad tillagning:

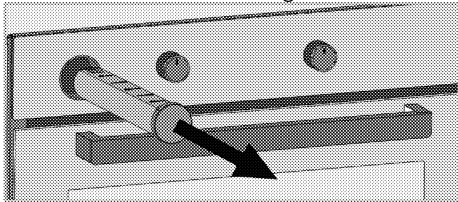
1. Se tabellen för ångassisterad tillagning för att ställa in funktion, temperatur och tid som är lämplig för den relevanta rätten och starta tillagningsprocessen. För rätter som

inte anges i tabellen kan du bestämma mängden vatten, temperatur, tillagningsfunktion och tid.

2. Placera rätten på den rekommenderade hyllan.
3. När det är dags att tillsätta vatten i enlighet med tillagningstabellen, tryck på vattentanken på kontrollpanelen på din ugn.

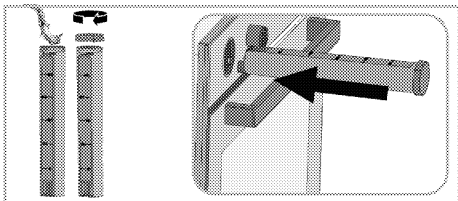


4. Ta ut vattentanken långsamt.



5. Öppna locket på vattentanken och fyll det med vatten i den mängd som anges i tillagningstabellen.

i Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast buteljerat vatten. Tillsätt inte lösningar som är lättantändliga, innehåller alkohol eller fasta partiklar i vattentanken.



6. Stäng vattentankens lock och placera den åter på sin plats. Vid placering av vattentanken, stanna när du når 1:a nivån. Om du skjuter på tanken ytterligare kommer du nå 2:a nivån och börja tillföra vatten.

i Det finns två nivåer på höljet i vattentanken. På den första nivån passar vattentanken på plats och tillför inte vatten till ugnen. På den andra nivån passar vattentanken på plats för att tillföra vatten till ugnen.

7. När du vill tillföra vatten, tryck vattentanken för att nå 2:a nivån.

» Vattnet i vattentanken börjar långsamt rinna till på botten av ugnen för att ge ångstöd för din mat.

8. I slutet av tillagningsprocessen, vrid funktionsknappen och temperaturknapparna till läge av för att stänga av ugnen.

i Kontrollera om det finns vatten på ugnsbotten efter varje cykel med ångassisterad tillagning. Om det är fallet, torka av vattnet när ugnen har svalnat med en torr trasa. Annars kan vatten som finns kvar på ugnsbotten orsaka kalkavlagringar.

Användningslägen

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

Ugnslampa



Ugnen värms inte upp. Bara ugnslampa är tänd. Eventuellt är den externa kylfläkten också igång, för att undvika överhettning.

Över- och undervärme



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

Undervärme



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



Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.

Fläkt som stöder under-/övervärme



Över- och undervärme plus fläkt (i bakre väggen) är på. Varm luft distribueras jämnt i ugnen med hjälp av fläkten. Tillaga maten med endast en långpanna.

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. Lämpligt för tillagning med flera långpannor.

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**'.

'3D'-funktionen



Över- och undervärme plus fläktassisterad värme (i bakre väggen) är på. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna. Denna funktion måste också användas för ångassisterad matlagning.



Full grill



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

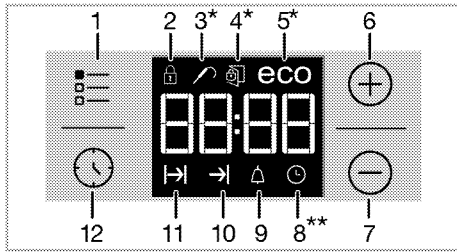
- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Pyrolysis



Använd den här funktionen för ugnen ska utföra en egen rengöring i hög temperatur. Läs beskrivningen i avsnittet "Rengöring och underhåll" för att använda den här funktionen.

Använda ugnsklockan



- 1 Justeringsknapp
- 2 Barnlåssymbol
- 3 Symbol för kötttermometer
- 4 Symbol för luckans lås
- 5 Symbol för ekonomisk tillagning.
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Klocksymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Tillagningstiden slut*
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Programknapp

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

** Dess placering på displayen kan variera beroende på produktmodellen.

i Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.

i När man gör en inställning, vilen som helst, kommer relaterade symboler blinka på displayen. Du måste vänta en liten stund för att inställningarna ska verkställas.

i Om inga tillagningsinställningar har gjorts kan tiden inte ställas in.

i Återstående tid visas om tillagningstiden ställs in när tillagningen börjar.

Funktionstabell:

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

i Funktionerna kan variera beroende på modell.

Funktionstabell	Temperaturintervall (°C)
Över- och undervärme	40-280
Fläkt som stöder under-/övervärme	40-280
Fläktvärme	40-280
"3D"-funktion	40-280
Full grill	40-280
Ekofläktvärmare	160-220
Undervärme	40-220

Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan ställa in ugnen så att den stannar vid slutet av den angivna tiden genom att ställa in tillagningstiden på timern.

1. Välj funktionen för matlagning.

2. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.

3. Ställ in tillagningstiden med \oplus / \ominus knapparna.

» När tillagningstiden är inställd visas symbolen på displayen kontinuerligt.

4. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.

» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar. \oplus I vissa modeller, tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelssymbolen är tänd. Den inställda

tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.


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

Efter inställning av tillagningstiden på timern kan du ställa in slutet av tillagningstiden till ett senare tillfälle. Denna justerade tid bör vara längre än 1 minut.

1. Välj funktionen för matlagning.
2. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
3. Tryck på  tills  symbolen visas på displayen för tillagningstid.
» » När tillagningstiden är inställd, visas  symbolen på displayen kontinuerligt.
4. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.
5. Tryck på  /  för att ställa in slutet på tillagningstiden.
» När tillagningstiden är inställd, visas  symbolen plus  symbolen på displayen kontinuerligt. När tillagningen startar, försvinner  symbolen.
6. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.
» **Ugnstimern beräknar starttiden genom att dra av tillagningstiden från slutet av tillagningstiden du ställt in. Valt driftläge aktiveras när starttiden för tillagningen kommit och ugnen värms upp till inställd temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut.**
» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar.  |




vissa modeller, tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelssymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.

7. När tillagningen är klar, visas **"End"** på displayen och timern ger en ljudvarning.
8. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet. Ljudlarmet kommer att tystas och det förinställda temperatur- värdet visas.

 Om du trycker på en knapp, vilken som helst, vid slutet av ljudvarningen kommer ugnen startas igen. Vrid temperaturvredet och funktionsvredet till **"0"** läget (off/av) för att stänga av ugnen, för att förhindra att ugnen startar igen vid slutet av varningen.


Aktivera barnlåset

Du kan använda barnlåsfunktionen för att se till att produkten inte används utom din kontroll.

1. Tryck på  tills  symbolen visas på skärmen.
» **"OFF (AV)"** visas på skärmen.
2. Tryck på  för att aktivera barnlåset.
» När knapplåset är aktiverat visas **"On (På)"** på skärmen och symbolen  fortsätter vara tänd. När funktionsknappen är i position **0** kommer  synas på displayen. När funktionsknappen vrids kommer **"STOP"** synas på displayen. Produkten kommer inte att tillagas.



- i** Medan barnlåset är aktiverat kan inte digitala klocktangenter användas och produkten lagar inte mat. Barnlåset avaktiveras inte vid ett strömavbrott.



Inaktivera barnlåset

1. Tryck på  tills -symbolen visas på skärmen.
- » "On (På)" visas på skärmen.
2. Inaktivera barnlåset genom att trycka på .
- » "OFF (AV)" visas när barnlåset inaktiveras.



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 alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

2. Ställ in larmtiden genom att använda  /  knapparna.

- i** Funktionsknapparna för larmsignalen, tiden på dagen, skärmens ljusstyrka och temperaturknapparna ska vara i läge 0 (OFF).


- »  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.

Turning off the alarm

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.





» Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

Avbryta larmet;

1. Tryck och håll in  knappen tills "00:00" visas.
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 larmtonen

1. Tryck på  tills "b-1" eller "b-2" eller "b-3" visas.
2. Ställ in önskad larmtonen med  /  knapparna.
3. Bekräfta med  eller så aktiveras du ställt in, inom en kort stund.




Ändra tiden på dagen

Så här ändrar du tiden du tidigare ställt in:

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen med  /  knapparna.
3. Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Inställning av bildskärmens ljusstyrka

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


1. Rör vid  tills d-01 eller d-02 eller d-03 visas på displayen för bildskärmens ljusstyrka.
 2. Ställ in önskad ljusstyrka med hjälp  /  knapparna.
- » Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Ekonomiläge


Du kan spara energi med ekonomiläget när du lagar mat genom att ställa tillagningstiden i ugnen. Det här läget avslutar matlagningen med den inre temperaturen i ugnen genom

att stänga av värmarna före slutet av tillagningstiden.

Inställning av ekonomiläget


1. Rör vid  tills **eco** symbolen visas på skärmen.

» **"OFF (AV)"** visas på skärmen.


2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid  knappen.

» När knapplåset är aktiverat, visas **"On"** på displayen och miljösymbolen förblir tänd.


Avaktivera ekonomiläget

1. Tryck på  symbolen tills **eco** symbolen visas på displayen.


» **"On (På)"** visas på skärmen.

2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid  knappen.


» **"Off"** visas när knapplåset avaktiveras.














 I det ekonomiska fläktläget (om sådant finns) tänds inte ugnslampan för att spara energi.


















Tabell över tillagningstider

 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

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















Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i 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

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
	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/metalpanna på galler**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ett fack	Standardplåt*		2	200 ... 220	15 ... 20
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	Användningsläge	Falsposition	Temperatur 1 °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
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.						

Ekofläktvärmare

- i** Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i Ekofläktvärmare.

- i** Öppna inte luckan under tillagning i läget för Ekofläktvärmare. Om luckan inte öppnas kommer innertemperaturen optimeras för att spara energi och kan variera från displayen.

Rätt	Antal fack	Tillbehör att använda	Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Småkakor	Ett fack	Standardplåt*	3	160	35 ... 45
Kakor	Ett fack	Standardplåt*	3	180	25 ... 35
Degkaka	Ett fack	Standardplåt*	3	200	45 ... 55
Fylliga kakor	Ett fack	Standardplåt*	3	200	35 ... 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°C och minska tillagningstiden.
- Om kakan är kladdig ska du använda en mindre vätskemängd och sänka temperaturen med 10 °C.
- Om kakan blir för mörk ska du placera den längre ner i ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.
- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

Tips vid tillagning av bakverk

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














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

- 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.

Tabell för ångassisterad tillagning

Rätt	Tillbehör att använda	Användningsläge	Falspositiv	Temperatur i °C	Vattenmängd att användas (ml)	Tid att lägga till vatten (min.)**	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)	Vikt (ungefärlig vikt i gram för livsmedel)
Bröd	Standard plåt*		3	200	100	efter förvärmning	35 ... 45	820
Kyckling med grönsaker	Standard plåt*		2	15 min. 250/max, sedan 190	200	25	60 ... 70	2000
Revbensbiff	Standard plåt*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Bakad potatis	Standard plåt*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Lammlägg	Standard plåt*		3	170	250+250***	efter förvärmning	110 ... 120	1900
Biff med grönsaker	Standard plåt*		3	170	250+250***	efter förvärmning	90 ... 100	1000
Lax med grönsaker	Standard plåt*		3	180	150	efter förvärmning	25 ... 35	500
Småkakor	Standard plåt*		3	170	150	efter förvärmning	25 ... 35	500
Jästa bullar	Standard plåt*		3	180	150	efter förvärmning	25 ... 35	500
Kycklingdumplings	Standard plåt*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Ugnsbakad grönsaksgröta	Standard plåt*		3	200	250+150***	15	65 ... 75	1500
Makaroner i ostsås	Standard plåt*		3	200	200	efter förvärmning	25 ... 35	1500
Kycklinglår	Standard plåt*		3	200	250	efter förvärmning	25 ... 35	800

* Dessa tillbehör levereras eventuellt inte med produkten.
 **Indikerar tiden som gått efter förvärmning
 ***Mängden vatten för att lägga till hälften av tillagningstiden

Så här förbereder du grillen



Stäng ugnsluckan under grillning.
Heta ytor kan orsaka
brännskador!

Slå på grillen

1. Vrid funktionsreglaget till önskad grillsymbol.
2. Ställ sedan in önskad grilltemperatur.
3. Vid behov kan du förvärma i cirka 5 minuter.

» Ugnen värms upp till den inställda temperaturen och håller den och längst till höger blinkar den 3-fodrade värmeanimeringen. När den interna ugnstemperaturen når målvärdet stannar animeringen och "C" symbolen

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. #
Kalvkotletter	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.

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

visas kontinuerligt bredvid det inställda temperaturvärdet.

Stänga av grillen

1. Vrid funktionsvredet till positionen Av (överst).



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

6 Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Inox och rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.

- Rostfria och inoxytoras färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en enkel ångrengöring funktion kan du enkelt göra ångrengöring för lätt icke-permanent smuts. (Se avsnittet "Easy steam cleaning")
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrensmedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i kokytsområdet. Rengöring på heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador med emaljyta.

Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast täckas med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.

- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rester av resthalter av resthalter av rester av rester kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.

- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

Rengöring av tillbehören

Om inte annat anges i bruksanvisningen ska du inte tvätta produkttillbehören i diskmaskinen.

Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort rattarna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

Rengöring av ugnens insida (kokyta)

Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.

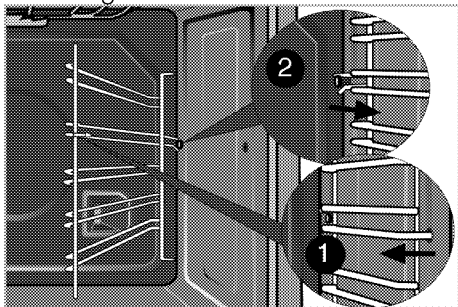
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast täckas med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information.

Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:(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.

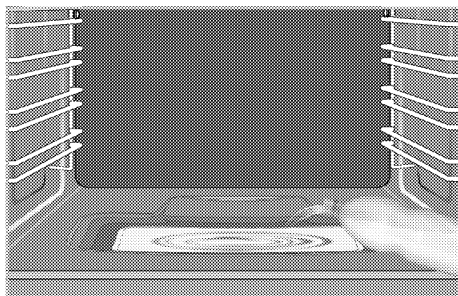


Rengöring av vattenpoolen på ugnsbotten.

Beroende på frekvensen av ångassisterad matlagning - enkel ångrengöring och hårdheten hos det vatten som används, kan permanenta kalkfläckar förekomma på ugnsbasen.

Ta bort kalkfläckar i från vattenpoolen i ugnsbasen efter ångassisterad matlagning - enkel ångrengöring efter 2 eller 3 användningar.

1. Lägg till 350 cc av vinäger (vinägers surhetsgrad får inte överstiga 6 %) i vattenpoolen i ugnsbasen.



2. Vänta i minst 30 minuter, tills vinägern löser upp kalken i rumstemperatur.
3. Rengör vattenpoolen med mjuk blöt trasa och torka den.

i Använd inte rengöringsmedel som innehåller syror eller klorider för att rengöra vattenpoolen i ugnsbasen. Rengör inte kalken i vattenpoolen i ugnsbasen genom att skrapa bort det. I annat fall skadas produktbasen.

För att öka rengöringseffekten vad det gäller kalkbeläggningar som kan uppstå på grund av vatten i botten på ugnen, görs efter var 10:e användning i tillägg till stegen ovan följande:

Välj en körfunktion i vilken värmaren i botten är aktiv och kör ugnen i 2-3 minuter på 100 ° C. Efter detta, stäng av ugnen och kläm ut inuti ugnen och på grillen, vilken rekommenderas på hemsidan för ditt varumärke i vattenpoolen i botten av ugnen och låt stå i 5 minuter. Efter 5 minuter, torka upp vattenpoolen i botten på ugnen med en fuktig mikrofiberduk och torka torrt.

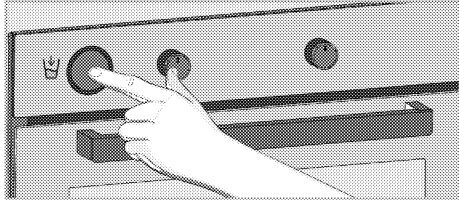
Enkel ångrengöring

Den säkerställer en enkel rengöring genom att smutsen (om den inte har bränt fast) mjuknar av ångan som bildas i ugnen och vattendropparna som kondenseras på ugnens invändiga ytor.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.

2. Tryck på vattentanken på kontrollpanelen i din ugn för att ta bort tanken. Fyll tanken med 200 ml vatten.

i Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast buteljerat vatten. Tillsätt inte lösningar som är lättantändliga, innehåller alkohol eller fasta partiklar i vattentanken.



3. Montera långsamt tanken på plats och tryck tills den når 2:a nivån. Vattnet börjar fyllas i poolen i botten av ugnen.

i Det finns två nivåer på höljet i vattentanken. På den första nivån passar vattentanken på plats och tillför inte vatten till ugnen. På den andra nivån passar vattentanken på plats för att tillföra vatten till ugnen.

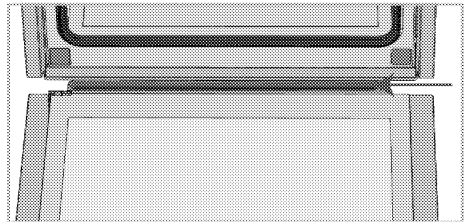
4. Ställ in ugnen i enkelt ångrengöringsläge och kör den på 100 °C i 25 minuter.

5. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.

6. Använd varmt vatten med diskmedel samt en mjuk trasa eller svamp när du tar bort intorkad smuts och torka sedan med en torr trasa.

i I den enkla ångrengöringsfunktionen förväntas vattnet i botten av ugnen förångas och kondenseras på ugnens insida och lucka så att lätt smuts på ugnen mjukas upp. Kondens på ugnsluckan kan orsaka droppande när du öppnar luckan. Torka bort kondensen i samband med att du öppnar luckan.

7. (Den kanske inte finns på din produkt.) Efter kondens i ugnen kan det finnas vatten eller fukt i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.



Pyrolytisk självrengöring

! Heta ytor kan orsaka brännskador!

Rör inte vid produkten under självrengöringssteget och håll barn på avstånd från den. Vänta minst 30 minuter innan du avlägsnar fläckar.

Ugnen är utrustad med pyrolytisk självrengöring. Ugnen värms upp till cirka 420-480 °C och smutsen bränns till aska. En kraftig rökutveckling kan uppstå. Skapa förutsättningar för god ventilation. Pyrolysen ska användas efter ungefär var 10:e ugnsanvändning.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.

Glöm inte att ta ur sidogallren i de modeller som har det.

Om din produkt är utrustad med ett pyrosäker-tillbehör (hårdig mot

självrengörande vid höga temperaturer), behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.

2. Innan du startar rengöringsprocessen ska du avlägsna smuts från de yttre ytorna och inre ytorna med en fuktig trasa.

i Rengör inte dörrens packningslist. Fiberglastätningen är mycket känslig och kan lätt skadas. Om det har uppstått skador på tätningen i ugnsluckan ska du ersätta den via ett auktoriserat serviceställe.




i Töm vattentanken innan du påbörjar pyrolytisk självrengöring. Eftersom ugnens inre kommer att uppnå hög temperatur under rengöringen, om vatten hålls på i ugnen under denna tid, kan höga ljud och skada på innerytorna av ugnen uppträda.

3. "Pyrolysis (Pyrolysis)"  Välj den pyrolytiska funktionen (självrengöring). **P2:00** blinkar på displayen.

4. Ställ in temperaturreglaget till den högsta **"max"** (maximala) temperaturen.

5. När pyrolysfunktionen startar kommer **P2:00** lysa konstant och starta nedräkningen.



6. Ekonomisk pyrolysfunktion är kortare än vanlig pyrolysis. Du kan använda den ekonomiska pyrolysfunktionen i en lätt smutsad ugn.

i Aktivera den ekonomiska pyrolysfunktionen: Om Eco-läget är aktiverat i inställningarna, är ekonomisk pyrolysis redan aktiverad. **P1:30** visas på displayen. Om Eco-funktionen inte är aktiverad i inställningarna kan du välja funktionen  och sedan aktivera den med knapparna  / .

i Pyrolytisk självrengöring startar inte om temperaturreglaget inte är inställt på maximalt värde.

7. Tiden för självrengöring visas på skärmen (Varierar beroende på modell.). Tidsförloppet kan inte ändras. Slutet av självrengöringen kan ändras.

8. Ugnsluckan kan inte öppnas och

 låssymbolen visas på tidsdisplayen under självrengöringen. Den förblir låst ett tag efter att den pyrolytiska funktionen avslutas. Tvinga inte dörrlåset med handtag i någon riktning förrän låssymbolen  försvinner.

9. Ugnen ger en ljudvarning vid slutförandet av reningsprocessen och End visas på skärmen.

10. Efter att End visas, släck av processen genom att ställa in funktions- och temperaturknapparna till läge 0 (OFF).

11. När rengöringen är klar ska du ta bort smutsrester med en blandning av vinäger och vatten.

i Efter att "End" försvunnit från skärmen, om du inte har ställt in funktions- och temperaturknapparna till läge 0 (OFF), startar pyrolysfunktionen igen.

i När pyrolysfunktionen är klar är lucklåset aktivt tills ugnen svalnar till lämplig temperatur. Om du vill laga något under den här processen kommer "Hot" visas och tillagning är inte tillåten.

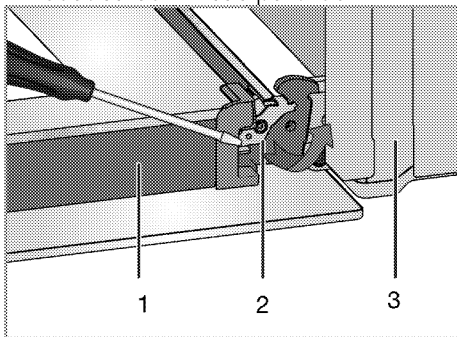
Rengöring av ugnsdörren

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.

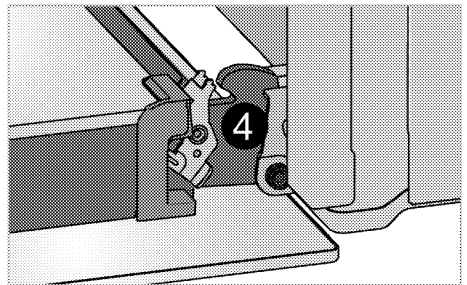
Ta bort ugnsluckan

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.

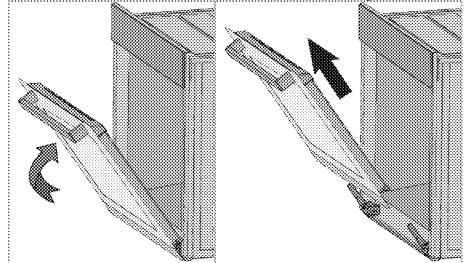


- 1 Lucka
- 2 Gångjärnslås(stängt läge)
- 3 Ugn

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.

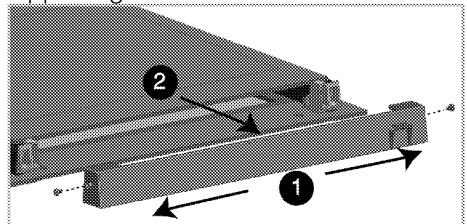
i Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

Ta bort luckans innerglas

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

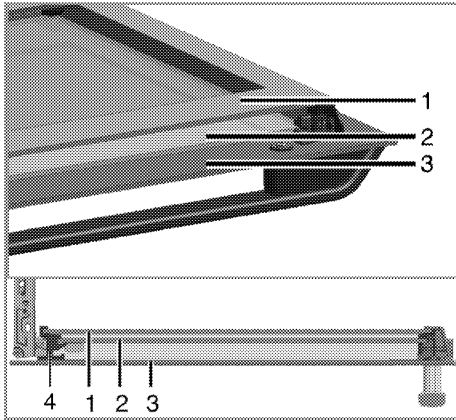
Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

Öppna ugnsluckan.



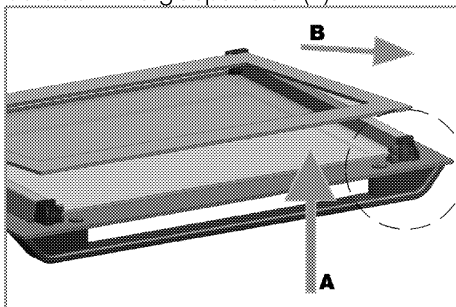
Skruva ur skruvarna på plastdelens sidor (mot 1).

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

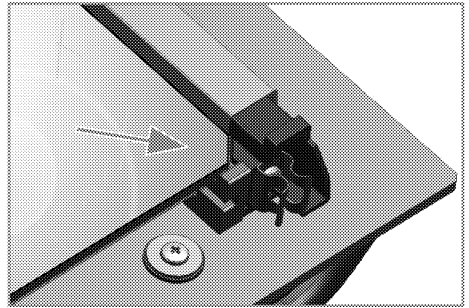


- 1 Innersta glaspanelen
- 2 Inre glaspanelen
- 3 Yttersta glaspanelen
- 4 Plastplatsen för glaspanelen-Nedre

Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**. Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).



Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2). Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen.



Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1). 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 inre glaspanelen i den nedre plastplatsen.

Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick". Fixera plastdelen genom att skruva i skruvarna i skårorna på de båda sidorna.

Rengöring av ugnslampan

I händelse av att glassdörren till ugnslampan i kokområdet blir smutsig; rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa. Vid fel på ugnslampan kan du byta ut ugnslampan genom att följa de sektioner som följer.

Byte av ugnslampa

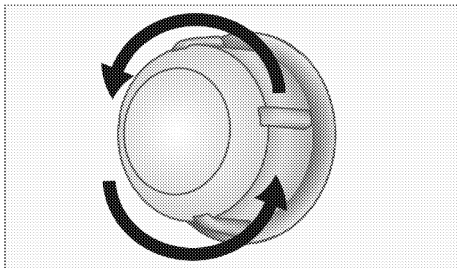
⚠ Allmänna varningar

- För att undvika risk för elektriska stötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort den elektriska kontakten och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!

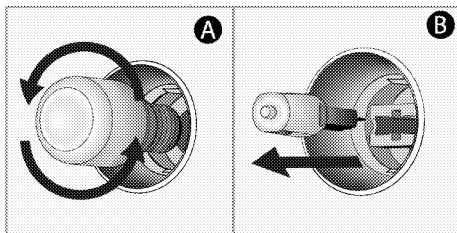
- I denna ugn används en glödlampa med en effekt på mindre än 40 W, en höjd på mindre än 60 mm, en diameter på mindre än 30 mm eller en halogenlampa med uttagstyp G9, en effekt på mindre än 60 W. Lamporna är lämpliga för användning vid temperaturer över 300 ° C. Ugnslampor kan erhållas från auktoriserade serviceagenter eller tekniker med licens.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 ° C.

Om ugnen har en rund lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort glaslocket genom att vrida det moturs.



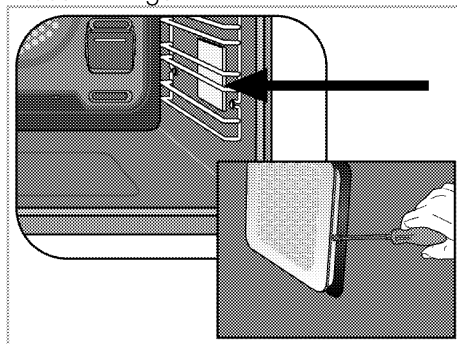
3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



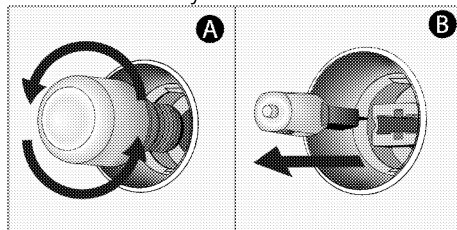
4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel.
4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om typ (B) är en modell drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

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.

- Huvudsäkringingen 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.*
- Timern är inte ändrad i modeller som är utrustade med en timer. >>> *Ändra tiden.*
(På produkter med mikrovågsugn styr bara timern mikrovågsugnen).
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

(I modeller med timer) Klockdisplayen blinkar eller klocksymbolen är tänd.

- Ett strömavbrott har ägt rum. >>> *Ändra tiden / Slå av produkten och slå på den igen.*



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/İstanbul/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	9
Safety for children	10
Disposing of the old product	10
Package information	10

2 General information 11

Overview	11
Package contents	12
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	19

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
Using the steam function	22
Operating modes	24
Using the oven clock	25
Cooking times table	28
How to operate the grill	33
Cooking times table for grilling	33

6 Maintenance and care 34

General cleaning information	34
Cleaning the accessories	35
Cleaning the control panel	35
Cleaning the inside of the oven (cooking area)	35
Pyrolytic self-cleaning	37
Cleaning the oven door	38
Removing the door inner glass	39
Cleaning the oven lamp	40

7 Troubleshooting 42

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.

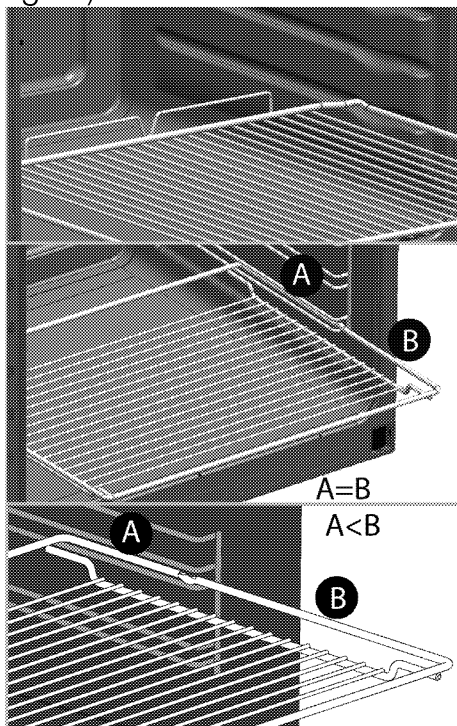
Product safety

- **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.
- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

see Package contents, page 12.

- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Wait at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

For the steam system:

- With steam-assisted cooking, steam may come out if you open the door of the product. This may result in risk of burning. Be careful when opening the door.
- Humidity remaining inside the oven after steam-assisted cooking may lead to corrosion. After cooking, wait for the inside of the oven to dry. Do not preserve wet

foods inside the oven for a long time.

- Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.
- With steam-assisted cooking, do not use utensils that may become rusty.
- Never dry the water tank in the oven.
- After each steam-assisted cooking cycle, discharge the remaining water in the water tank and clean the tank. Using the water remaining in the water tank for the next cooking cycle will lead to problems in terms of hygiene.
- Do not wash the water tank in the dishwasher. Wipe it with a clean and damp cloth, and then dry it with a dry cloth.
- Water tank must be dried after use and stored dry.
- For limescale in the water tank, add 200 cc water and 1 teaspoon of citric acid into the tank and wait for an hour. Then rinse with plenty of water and dry. It is

- recommended to do this after 4 or 5 uses.
- Do not clean the lime that may form in the water pool on the oven base by scraping. Otherwise, the product base shall be damaged.
 - Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool on the base of the oven.
 - Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur on the oven base.
 - To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven at ambient temperature after every 2 or 3 operations, and then wait for 30 minutes. After 30 minutes, clean this area with a soft wet cloth and dry with a dry cloth.
 - During steam-assisted cooking, it is recommended to add water in the amount stated in the cooking table.
 - When removing or installing the water tank, pay attention not to spill the water onto the oven surface or other unwanted surfaces.
- 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.

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:

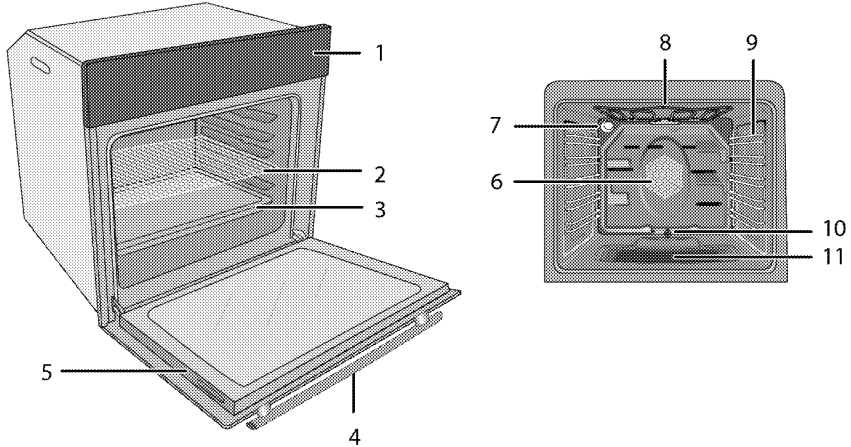
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

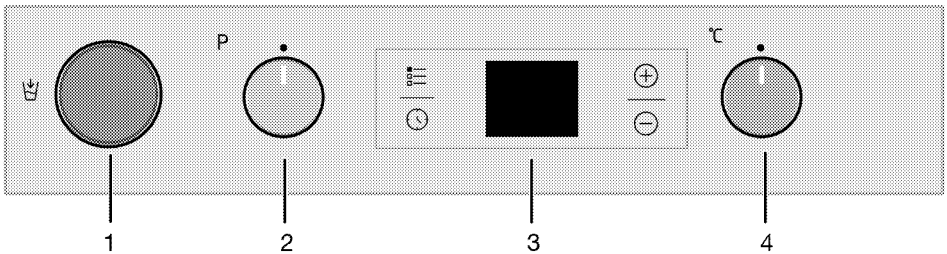
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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



- 1 Water container
- 2 Function knob
- 3 Digital timer
- 4 Thermostat knob

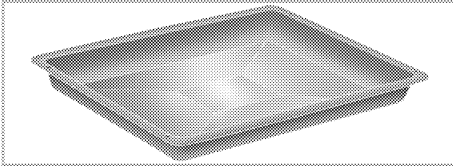
Package contents

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

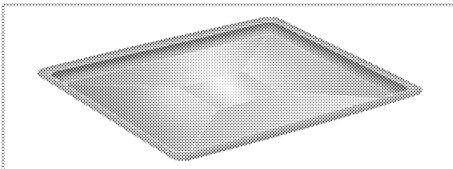
2. Deep tray

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



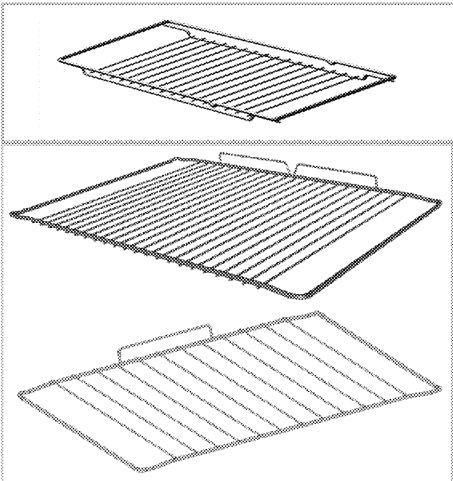
3. Pastry tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. Wire grill

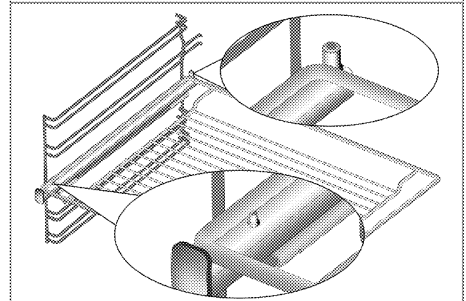
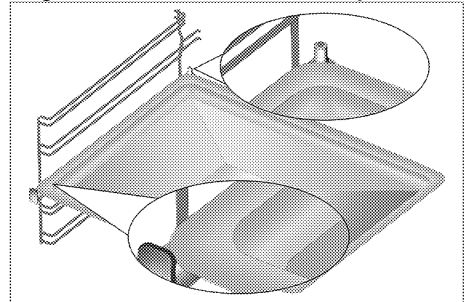
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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

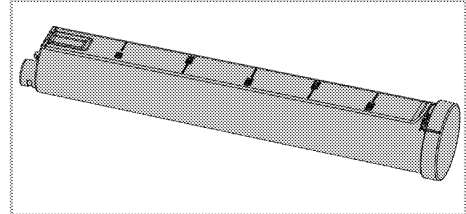
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

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. Water container

Container which holds water to be used in steam-assisted cooking.




Technical specifications


Voltage / frequency	220-240 V~; 50 Hz
Total power consumption	3 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
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	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.0 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.


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


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


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

3 Installation

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

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

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

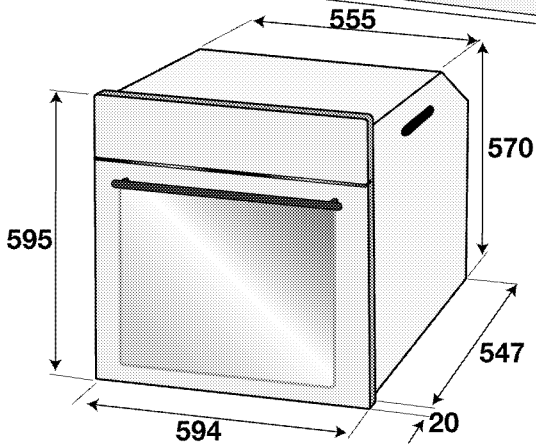
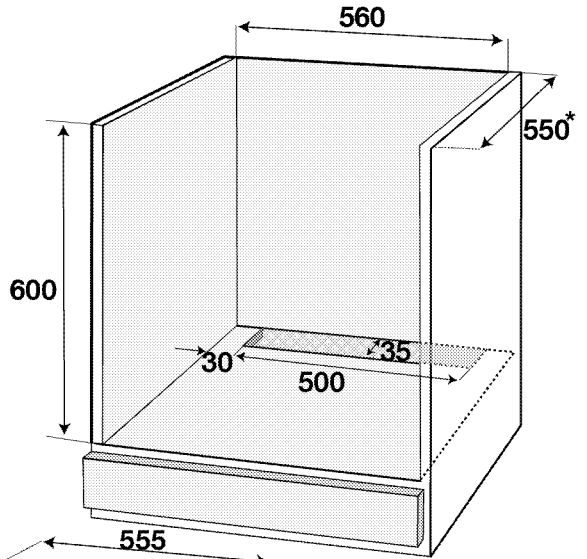
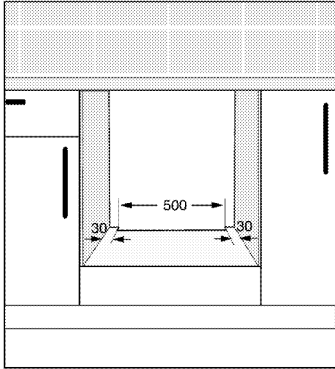
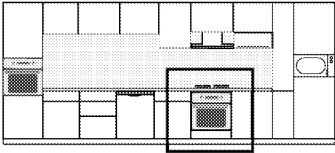
 Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

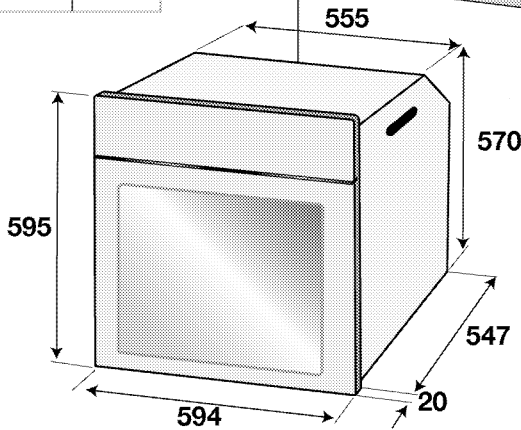
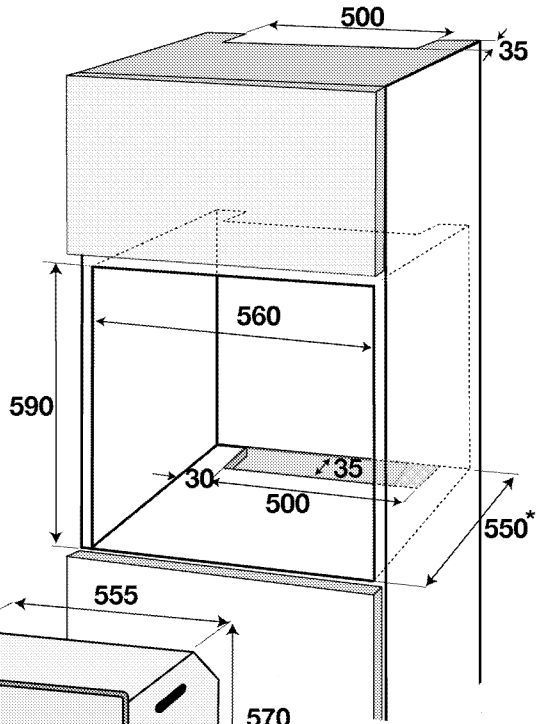
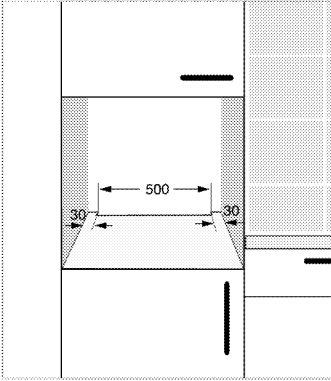
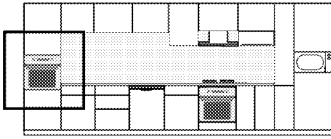
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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!

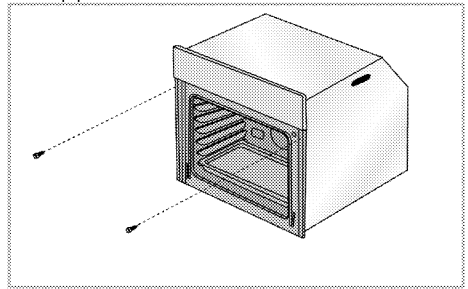
i Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

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

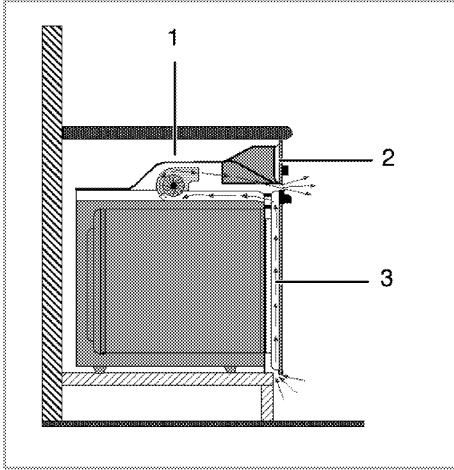
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



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

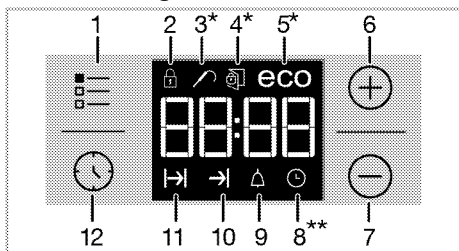
Tips for saving energy

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 Adjustment key
- 2 Child lock symbol
- 3 Meat Probe symbol
- 4 Door Lock symbol
- 5 Eco cooking symbol
- 6 Plus key

- 7 Minus key
- 8 Clock symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol*
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

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

** Its location on the display may vary depending on the product model.

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

Press \oplus/\ominus keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time. Confirm the setting by touching \odot symbol.

i If the initial time is not set, clock will run starting from 12:00 and \odot symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

i Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

First cleaning of the appliance

i 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 33*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 33*



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.

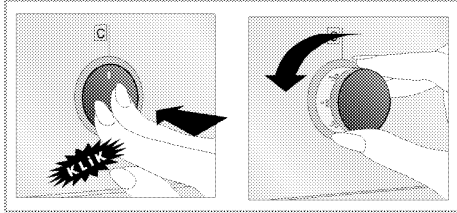


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

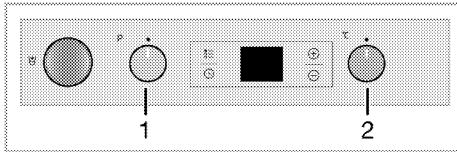
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, press the knob inwards.

Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
 - 2 Thermostat knob
1. Set the Function knob to the desired operating mode.
 2. Set the Temperature knob to the desired temperature.
» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it and the right most 3-lined heating animation will flash. When the internal oven temperature reaches the target value animation will stop and the “C” symbol is displayed steadily next to the set temperature value.

Switching off the electric oven

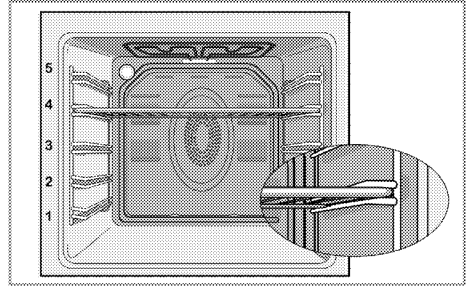
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

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 the steam function

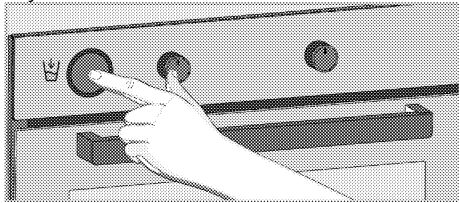
Your oven has a steam-assisted cooking function. During cooking, the water supplied to the bottom plate of the oven will get vaporised with the help of heat, and this steam will ensure better cooking results. Steam ensures that the surface of pastries are brighter, the crust is more crispy and the size is bigger. Moreover, steam assist reduces loss of moisture in meat, ensuring that it is juicier and more delicious.

- i** Steam assisted cooking can only be done in the steam assisted cooking functions stated in the user manual.

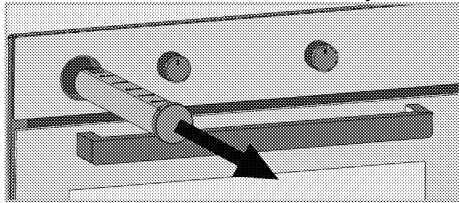
i The capacity of the water tank is 300 ml. When cooking, do not add more than 300 ml of water into the water tank.

For steam assisted cooking:

1. Refer to the steam-assisted cooking table to set the function, temperature and time suitable for the relevant meal and start the cooking process. For meals not stated in the table, you can determine the amount of water, the temperature, the cooking function and the time.
2. Place the meal on the recommended shelf.
3. When it is time to add water according to the cooking table, press the water tank found on the control panel of your oven.

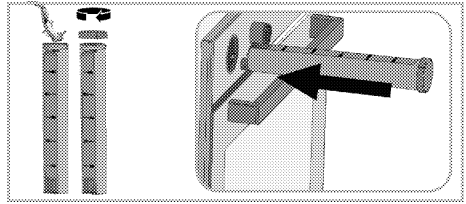


4. Take out the water tank slowly.



5. Open the lid of the water tank and fill it with water in the amount stated in the cooking table.

i Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.



6. Close the lid of the water tank and place it back into its seat. When placing the water tank, stop when you reach the 1st level. If you push the tank further, it will reach the 2nd level and start to supply water.

i There are two levels on the housing of the water tank. In the 1st level, the water tank fits into place and does not supply water to the oven. In the 2nd level, the water tank fits in place to supply water to the oven.

7. When you want to supply water, keep pushing the water tank to reach the 2nd level.

» The water in the water tank will start to slowly pour onto the base of the oven to provide steam support for your food.

8. At the end of the cooking process, turn the function and temperature buttons to off position to switch off the oven.

i After each cycle of steam assisted cooking, check if there is water on the oven base. If so, use a dry cloth to wipe the water once the oven has cooled down. Otherwise, water remained on the oven base might cause limescale.

Operating modes

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

Oven lamp



The oven is not heated. Only the oven lamp is turned on. Possibly, the external cooling fan will also operate to avoid heating of the compartments.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. 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.

Bottom heating



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



This function must be used for easy steam cleaning as well.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

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.

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.

'3D' function



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

This function must be used for steam-assisted cooking, too.

Full grill



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

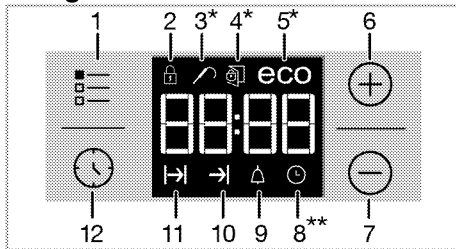
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Pyrolysis



Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the "Cleaning and care" section to use this function.

Using the oven clock



- 1 Adjustment key
- 2 Child lock symbol
- 3 Meat Probe symbol
- 4 Door Lock symbol
- 5 Eco cooking symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Clock symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol*
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

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

** Its location on the display may vary depending on the product model.

i Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes.

Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

i While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

i If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

i Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

Function table:

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

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 Heating	40-280
"3D" function	40-280
Full grill	40-280
Eco Fan Heating	160-220
Bottom heating	40-220

Cooking by setting the cooking time;

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch until symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with / keys.
» » After the cooking time is set, symbol will appear on display.

4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.



» Cooking time starts to count down on display when cooking starts.  In some models, cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each part ends, the symbol of that part turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

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


After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.



This adjusted duration should be bigger than 1 minute.



1. Select the function for cooking.




2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.

3. Set the cooking time with  /  keys.

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

4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.


5. Press  /  keys to set the end of cooking time.

» After the cooking time is set,  symbol plus  symbol will appear on display. Once the cooking starts,  symbol disappears.

6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.


» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating 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 cooking time.

» Cooking time starts to count down on display when cooking starts.  In some models, cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each part ends, the symbol of that part turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.

8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and the preset temperature value will be displayed.

 If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.


Activating the child lock


You can use the child lock function to make sure that the product is not used outside your control.

1. Touch  until  symbol appears on display.

» "OFF" will appear on the display.




2. Press  to activate the child lock.

» Once the child lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit. While the function

button is in position 0,  will appear on the display. When the function button is turned, "STOP" will appear on the display. Product will not cook.

i While child lock is enabled, digital clock keys cannot be used and the product does not cook. Child lock will not be cancelled in case of power failure.





Deactivating the child lock

1. Touch  until  symbol appears on display.
» "On" will appear on the display.
2. Disable the child lock by touching .
- » "OFF" will be displayed once the child lock is deactivated.


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.
i Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.
2. Set the alarm duration by using  /  keys.

i Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.




»  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.





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

Changing alarm tone

1. Touch  until "b-1" or "b-2" or "b-3" is displayed.
2. Adjust the desired alarm tone with  /  keys.
3. Confirm with  or the time you have set will be activated in a short time.




Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with  /  keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

Setting the screen brightness

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



1. Touch  until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with  /  keys.
» The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode


You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.


This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
» "OFF" will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching  key.
» Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the eco symbol remains lit.

Disabling economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
» "On" will appear on the display.

2. Disable economy mode by touching  key.


» "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.












 In the economical fan mode (if any), the oven lamp will not turn on to save energy.





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

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
	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
	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
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

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

- i** Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode. If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	35 ... 45
Cookies	One level	Standard tray*	3	180	25 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	35 ... 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 yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.














- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

- i** 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.

Steam-assisted cooking table

Dish	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Time to add water (min.) **	Cooking time (approx. in min.)	Weight (approx. food weight, in grams)
Bread	Standard tray*		3	200	100	after preheating	35 ... 45	820
Chicken with vegetables	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 190	200	25	60 ... 70	2000
Rib steak	Standard tray*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Baked potato	Standard tray*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Lamb shank	Standard tray*		3	170	250+250***	after preheating	110 ... 120	1900
Steak with vegetables	Standard tray*		3	170	250+250***	after preheating	90 ... 100	1000
Salmon with vegetables	Standard tray*		3	180	150	after preheating	25 ... 35	500
Coconut cookies	Standard tray*		3	170	150	after preheating	25 ... 35	500
Leavened bun	Standard tray*		3	180	150	after preheating	25 ... 35	500
Chicken dumplings	Standard tray*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Baked vegetable casserole	Standard tray*		3	200	250+150***	15	65 ... 75	1500
Macaroni cheese	Standard tray*		3	200	200	after preheating	25 ... 35	1500
Chicken drumsticks	Standard tray*		3	200	250	after preheating	25 ... 35	800

* These accessories may not be supplied with the product.
 **It indicates the time elapsed after preheating
 ***Amount of water to add half of the cooking time

How to operate the grill



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

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it and the right most 3-lined heating animation will flash. When the internal oven temperature reaches the target value animation will stop and the “C” symbol is

Grilling with electric grill

displayed steadily next to the set temperature value.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



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

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 easier for control institutes to test the product according to EN 60350-1 to make it 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 cleaning information

▲ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.

- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine

when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent.

Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the accessories

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General cleaning information" section according to the surface types in your oven.

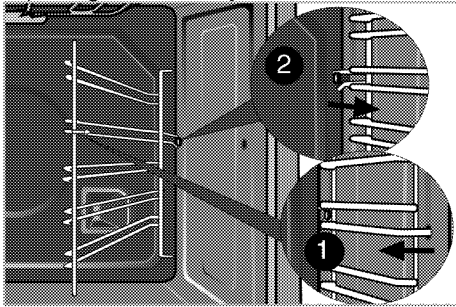
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information. If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General

cleaning information" section according to the side wall surface type.

To remove the side racks:(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.

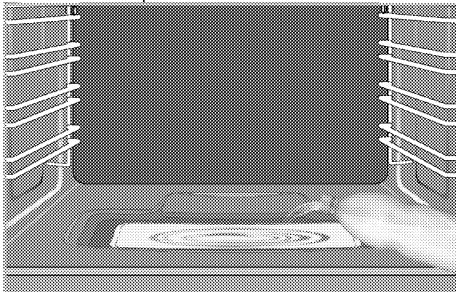


Cleaning the water pool on the base of the oven

Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur in the water pool on the base of the oven.

To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, after every 2 or 3 operations:

- 1.Add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven.



- 2.Wait at least 30 minutes to allow the vinegar to dissolve the lime residues at ambient temperature.
- 3.Clean the water pool with a soft wet cloth with a dry cloth.

i Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool on the base of the oven. Do not clean the lime that may form in the water pool on the oven base by scraping. Otherwise, the product base shall be damaged.

In order to increase the cleaning efficiency of limes that may occur in the water pool on the base of the oven, after every 10 uses in addition to the descaling steps above:

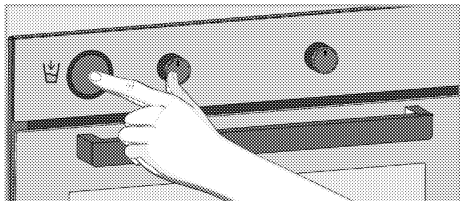
Select an operating function in which the bottom heater is active and run the oven for 2-3 minutes at 100 ° C. After that, turn off the oven and squeeze the oven interior and grill cleaner, which recommended on the website of your product brand, into the water pool on the base of the oven and let it stand for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the water pool on the base of the oven with a damp microfiber cloth and dry.

Easy Steam Cleaning

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.Press the water tank found on the control panel of your oven to remove the tank. Fill 200 ml water in the tank.

- i** Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.



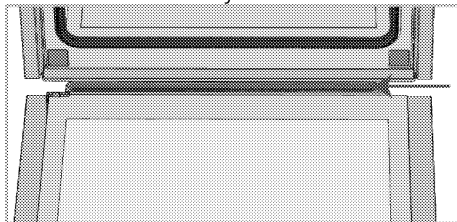
3. Slowly fit the tank in place and push until it reaches the 2nd level. Water will start to fill into the pool on the base of the oven.

- i** There are two levels on the housing of the water tank. In the 1st level, the water tank fits into place and does not supply water to the oven. In the 2nd level, the water tank fits in place to supply water to the oven.

4. Set the oven to easy steam cleaning mode and run it at 100°C for 25 minutes.
5. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
6. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

- i** In the easy steam cleaning function, the water in the oven base is expected to evaporate and condense on the inside and door of the oven so that the light dirt on the oven is softened. Condensation on the oven door might cause dripping when opening the door. Wipe the condensation the moment you open the door.

7. (This may not exist on your product.) After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it.



Pyrolytic self-cleaning

- !** Hot surfaces cause burns!
Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 420-480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

1. Remove all accessories from the oven.
In models with side rack; do not forget to take out the side racks.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

2. Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.

i Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily.
In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorised service.

i Empty the water tank before you start pyrolytic self-cleaning. Since the oven interior will reach a high temperature during cleaning, if water is given into the oven during this time, loud noise and damage to the inner surface of the oven may occur.




3. "Pyrolysis"  Select the pyrolytic function (self-cleaning).

P2:00 will flash on the display.

4. Set the temperature knob to the highest "**max**" (**maximum**) temperature.

5. Once the pyrolysis function starts, **P2:00** will light up constantly and start to count down.

6. Economical pyrolysis function is shorter than regular pyrolysis. You can use the economical pyrolysis function in your lightly soiled oven.

i Enabling the economical pyrolysis function: If Eco mode is enabled in the Settings, Economical pyrolysis will already be enabled. **P1:30** will appear on the display. If Eco function is not enabled in the Settings, you can select  function and then enable it with  /  keys.



i Pyrolytic self-cleaning will not start if the temperature knob is not set to maximum value.

7. The self-cleaning time appears in the display (Varies depending on the

product model.). This duration can not be adjusted.

The end of self cleaning cycle can be adjusted.

8. Oven door cannot be opened and

lock symbol  appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with handle until lock symbol  disappears.

9. The oven will give an audio warning with the completion of the cleaning process and End is displayed on the screen.

10. After End is displayed end the process by setting the function and temperature buttons to 0 (OFF) position.

11. After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

i After "**End**" disappear if you haven't set the function and temperature buttons to 0 (OFF) position pyrolysis function starts working again.

i Once the pyrolysis function is complete, the door lock will be active until the oven cools down to a suitable temperature. If you want to cook something during this process, "**Hot**" will be displayed and cooking will not be allowed.

Cleaning the oven door

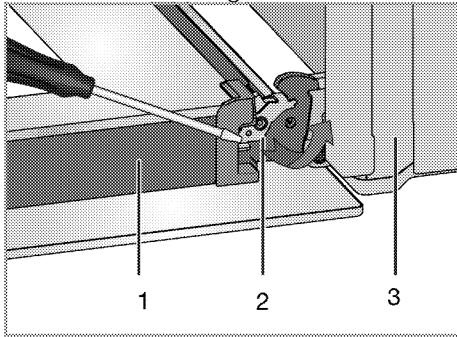
i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is

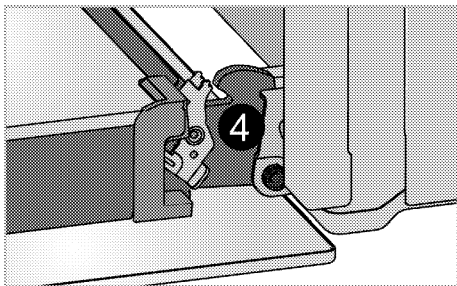
explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against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

Removing the oven door

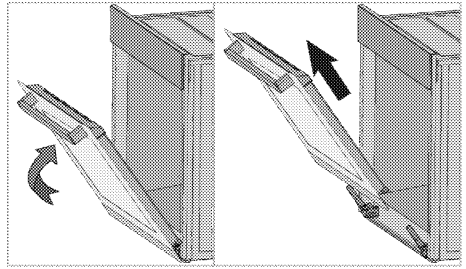
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 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.

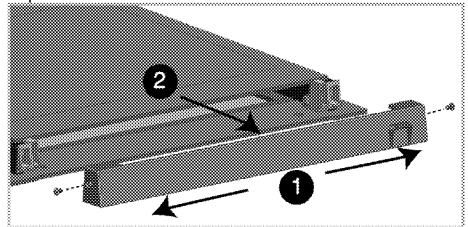
i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

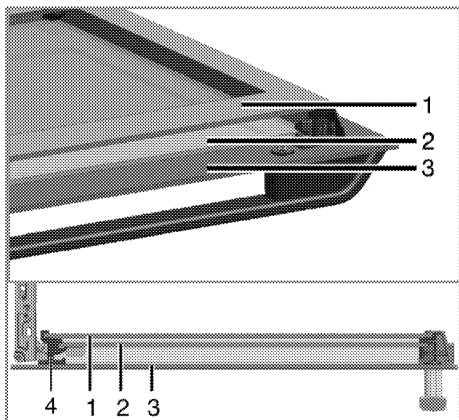
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

Open the oven door.

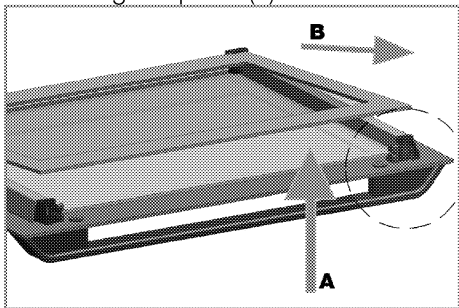


Remove the screws on the sides of plastic part (towards 1). Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.

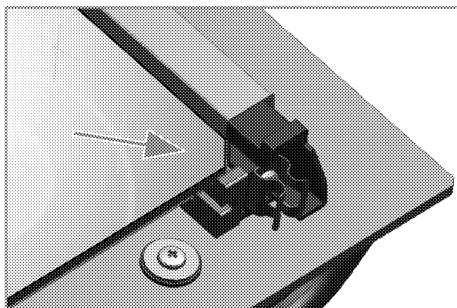


- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1). 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 inner glass panel into the lower plastic slot. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click". Fix the plastic part with inserting the screws to slots on the sides.

Cleaning the oven lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

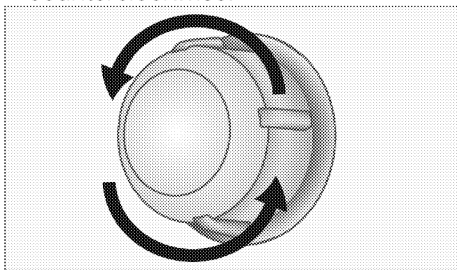
⚠ General warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

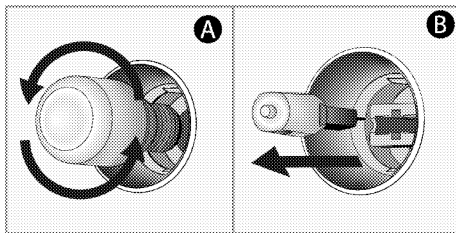
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 ° C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counterclockwise.



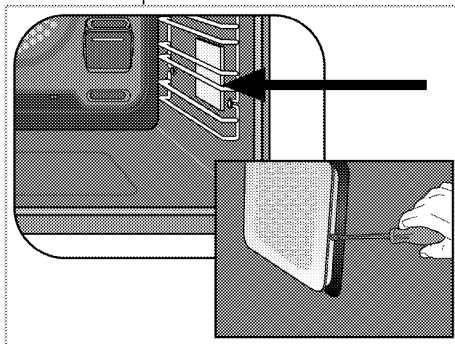
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



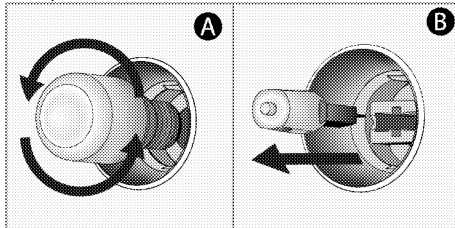
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

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.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.* (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



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 / Visit www.cylinda.se

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

Uppge / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

Kontakta oss / Contact us

www.cylinda.se

Cylinda
är efter in