

Bruksanvisning

User manual



IBU5318PRF

Cylinda
en enklare vardag

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Cylinda produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

MÄRKER Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Innehåll

1 Säkerhetsinstruktioner.....	4	5.5 Använda köttsond.....	26
1.1 Avsedd användning.....	4	6 Allmän information om matlagning	27
1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet.....	4	6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen	28
1.3 Elsäkerhet.....	5	6.1.1 Bakverk och ugnsmat	28
1.4 Transportsäkerhet.....	6	6.1.2 Kött, fisk och fjäderfä.....	31
1.5 Installationssäkerhet.....	7	6.1.3 Grill	32
1.6 Användningssäkerhet	7	6.1.4 Ångassisterad matlagning	32
1.7 Temperaturvarningar	8	6.1.5 Testa livsmedel	33
1.8 Användning av tillbehör	8	7 Underhåll och rengöring	35
1.9 Matlagningssäkerhet	8	7.1 Allmän rengöringsinformation.....	35
1.10 Ångsystem.....	9	7.2 Rengöring av tillbehör.....	36
1.11 Underhåll och rengöring.....	10	7.3 Rengöring av kontrollpanelen	36
1.12 Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)	11	7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta).....	36
2 Miljöinstruktioners.....	11	7.5 Självrengöring vid hög temperatur.....	37
2.1 Avfallsdirektiv	11	7.6 Rengöring av ugnsluckan	39
2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten	11	7.7 Ta bort det inre glaset på ugnsluckan.....	40
2.2 Information om förpackningen.....	12	7.8 Rengöring av ugnslampan	41
2.3 Rekommendationer för energibesparing.....	12	8 Felsökning.....	42
3 Din produkt.....	13		
3.1 Produkt introduktion	13		
3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	13		
3.2.1 Kontrollpanel.....	14		
3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel	14		
3.3 Ugnsfunktioner	15		
3.4 Tillbehör till produkter	15		
3.5 Användning av produkttillbehör ...	16		
3.6 Tekniska specifikationer.....	19		
4 Första användning	20		
4.1 Första timerinställning.....	20		
4.2 Första rengöring	20		
5 Att använda ugnen.....	21		
5.1 Allmän information om att använda ugnen	21		
5.2 Användning av ugnens kontrollenhet.....	21		
5.3 Ångassisterad matlagning.....	23		
5.4 Inställningar	24		

1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.

1.1 Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt ska inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande handdukar eller kläder på handtaget för torkning.

1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på

- erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
 - Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
 - När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörr gångjärnen.
 - För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.



1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av hällens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
- Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
- Ugnens bakre yta blir varm när den används. Nätsladdar får inte vidröra den bakre ytan, anslutningar kan skadas.
- Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Kabelns isolering kan smälta och orsaka brand pga. kortslutning.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledning.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet. Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
 - Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
 - Rör aldrig kontakten med våta händer! Koppla inte ur kontakten genom att dra i strömkabeln, dra alltid direkt i kontakten.
 - Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



1.4 Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.

- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.
- Produkten får inte transporteras när det finns vatten i den. Det kan transporteras efter att vattenutsläppet är klart.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

1.5 **Installationssäkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppet.

- För att förhindra överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa dörrar.

1.6 **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/ gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med luckans glas är borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.

- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget, när du använder produkten.
- Produktens luckans gångjärn rör sig när luckan öppnas och stängs och kan fastna. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

1.7 Temperaturvarningar

- **VARNING** Produktens åtkomliga ytor blir heta under användning. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Produkten blir het under användning. Undvik att beröra produkten, insidan av ugnen och värmeelementen.

- Använd alltid värmeresistanta ugnsvantar när mat placeras i den heta ugnen, när mat tas ut ur ugnen osv.

1.8 Användning av tillbehör

- Det är viktigt att trådgrillen och facket placeras ordentligt på trådhyllorna. Detaljerad information finns i avsnittet "**Användning av tillbehör**".
- Tillbehör kan skada luckglaset när du stänger produktdörren. Tryck alltid tillbehören till änden av tillagning området.
- Använd endast den köttsond som rekommenderas för denna ugn.

1.9 Matlagningssäkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer 1 en timme före och efter

tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.

- Värm inte stängda plåt- eller glasburkar i ugnen. Trycket som uppstår i burken kan få den att spricka.
- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmade ugnen. Ta bort eventuella fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.
- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grill endast mat som är lämplig för kraftig grilleld.

Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.

1.10 Ångsystem

- Vid ångassisterad matlagning kan öppning av dörren orsaka ångans utrymning, vilket skapar risk för brännskador. Var försiktig när du öppnar dörren.
- Om fukt finns kvar i ugnen efter ångassisterad tillagning kan det orsaka korrosion. Låt ugnen torka efter tillagning. Förvara inte våta livsmedel i ugnen under en längre tid.
- När du tar bort maten efter ångassisterad matlagning kan varm vätska rinna från tillbehören, var försiktig.
- Vid ångassisterad matlagning rekommenderas att lägga till så mycket vatten som mängden i matlagningstabellen.
- Använd inte destillerat eller filtrerat vatten. Använd endast färdiga vatten. Använd inte brandfarliga, alkoholhaltiga eller fasta partikellösningar i stället för vatten.
- Använd inte tillbehör som kan korrodera från ånga under tillagningen.

- Var försiktig så att du inte spillar vatten på ugnsytan eller oönskade ytor när du tar bort eller placerar vattentanken.



1.11 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
 - Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
 - Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.
 - Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren glas / (om sådan finns) ugn övre dörrglas. Dessa material kan orsaka glasytor som repas och bryts.
 - Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.
 - Efter varje ångassisterad matlagning ska det återstående vattnet i vattentanken tömmas och vattentanken rengöras.
- Användningen av vatten kvar i kammaren i nästa matlagning skapar problem när det gäller hygien.
- Tvätta inte vattentanken i diskmaskinen. Torka av vattentanken med en ren fuktig trasa, torka den med en torr trasa och förvara den på det sättet. Torka aldrig tanken i ugnen.
 - För kalk som kan bildas i vattentanken placeras 200 cc vatten och 1 tesked citronsalt i tanken och lämnas i 1 timme. Därefter tvättas den med mycket vatten och torkas. Det rekommenderas att tillämpa denna procedur var 4-5 användningsområden.
 - Använd inte rengöringsmedel som innehåller syror eller klorider för att rengöra ugnens botten. Rengör inte genom att skrapa den kalk som kan bildas på ugnsbasen. I annat fall skadas produktbasen.
 - 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.

- För kalkavlagringar som kan formas i kroppen efter ångassisterad matlagning, rekommenderar vi att man rengör ugnen med vinägervatten och trasa.

1.12 Självrengöring vid hög temperatur (Pyrolys)

- Vid självrengörande blir ytorna varmare än vid standardanvändning. Håll barnen borta.
- Heta ytor orsakar brännskador! Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.
- Vid självrengörande kommer rök att släppas på grund av förbränning av matrester. Ventilera ditt kök väl under rengöringsprocessen.
- Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk. Ta bort alla tillbehör och köksredskap från ugnen. Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen.
- Om det finns en kokplatta ovanför ugnen, använd inte kokplattan under pyrolysfunktionen.

2 Miljöinstruktioners

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

2.2 Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

2.3 Rekommendationer för energibesparing

Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

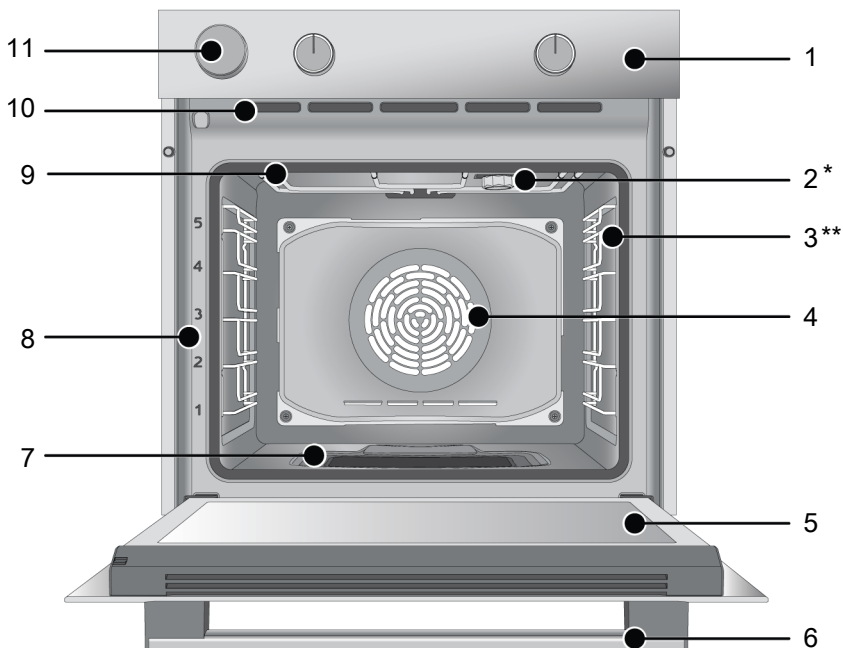
- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.
- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärm alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.

- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20 % el med hjälp av eftervärme.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.
- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" funktionsfunktionen. Om dörren inte öppnas optimeras den interna temperaturen för att spara energi i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen och den här temperaturen kan skilja sig från vad som visas på skärmen.

3 Din produkt

SV

3.1 Produkt introduktion



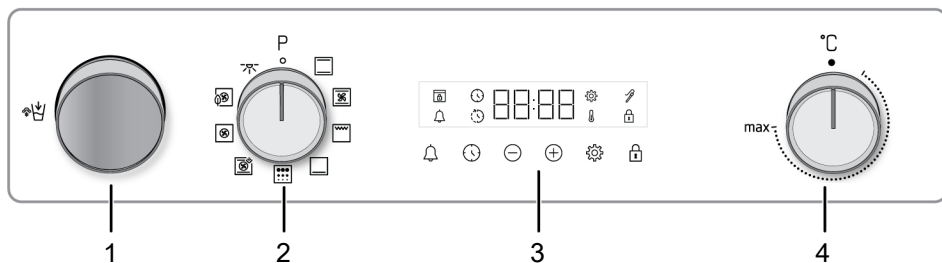
- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Kontrollpanel | 2 Lampa |
| 3 Trådhyllor | 4 Fläktmotor (bakom stålplatta) |
| 5 Dörren | 6 Hantera |
| 7 Vattenbehållare för ångassisterad matlagning | 8 Hyllpositioner |
| 9 Övre värmare | 10 Ventilationshåll |
| 11 Vattentank | |

3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan

finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

3.2.1 Kontrollpanel



1 Vattentank

3 Tidtagare

2 Funktion valsrott

4 Temperaturvalsrott

Om det finns vred för att kontrollera produkten, i vissa modeller kan dessa vred vara sådana, som kommer ut när de trycks in (gömda vred). För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella rattan och dra ut vredet. När du har gjort justeringen trycker du in den igen och byter vred.

3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel

Vred för funktionsval

Du kan välja ugnsdriftsfunktioner med funktionsväljarratten. Vrid vänster/höger från stängt (övre) läge för att välja.

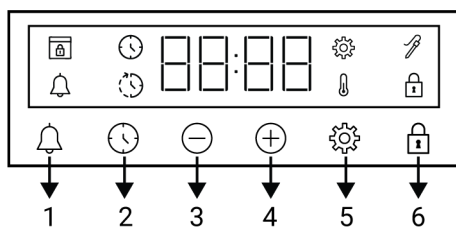
Temperaturratt

Du kan välja den temperatur du vill laga med temperaturvredet. Vrid medurs från det stängda (översta) läget för att välja.

Ugnens inre temperaturindikator

Du kan se ugnens innertemperatur på timerdisplayen. Ugnen värms upp tills den når den inställda temperaturen och bibehåller denna temperatur och den 3-radiga värmeanimationen blinkar längst till höger. När ugnstemperaturen når det inställda värdet stoppas denna animation och symbolen "C" visas konstant bredvid det inställda temperaturvärdet.

Tidtagare



1 Larmnyckel

2 Inställning av tid

3 Minska tangenten

4 Öka nyckeln

5 Inställningar

6 Nyckellåsnöckel

Visa symboler

🕒 : Tidssymbol för bakning *

🕒 : Sluttidssymbol för bakning *

🔔 : Larmsymbol

🍖 : Symbol för köttsond *

🔒 : Knapplåsnöckel

🌡 : Symbol för temperatur

⚙ : Symbol för inställningar










🔒 : Symbol för dörlås *

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

3.3 Ugnsfunktioner


I funktionstabellen visas ugnens användningsfunktioner och högsta och lägsta temperatur som kan ställas in för dessa funktioner. Här visade driftslägen kan skilja sig ordningen i din produkt.

SV

Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
	Ugnslampa	-	Ingen värmare fungerar i ugnen. Endast ugnslampan tänds.
	Upp- och bottenvärme	40-280	Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.
	Bottenvärme	40-220	Endast undre värme är på. Passar mar som behöver brynas i botten.
	Fläktassisterad botten/toppvärme	40-280	Den varma luften från övre och nedre värmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Tillagning sker med en plåt.
	Fläktuppvärmning	40-280	Den varma luften från fläktvärmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen. Den passar för tillagning med flera plåtar på olika nivåer.
	Eko fläkt uppvärmning	160-220	För att spara energi kan denna funktion användas istället för "Fläktuppvärmning" i temperaturområdet 160-220 °C. Men kokningstiden blir lite längre.
	"3D"-funktion	40-280	Övre, undre värmare och fläktvärme används. Varje sida av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagning sker med en plåt. Denna funktion måste användas också för ångassisterad matlagning.
	Full grill	40-280	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.
	Pyrolys	-	Används för självrengöring av ugnen på hög temperatur. Läs beskrivningarna för denna funktion i underhåll- och rengöringssektionerna.

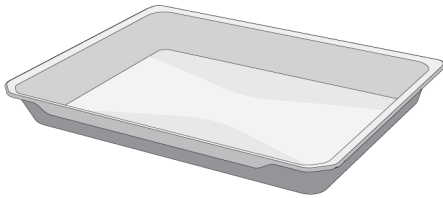
3.4 Tillbehör till produkter

Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.

 Brickorna i produkten kan deformeras av värmeeffekten. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när brickan svalnar.

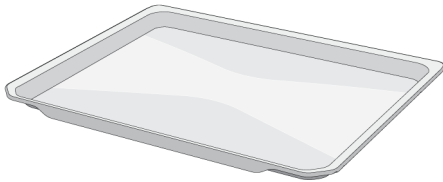
Djupt fack

Det används för bakverk, stekning stora bitar, saftig mat eller för insamling av strömmande oljor vid grillning.



Konditori varor bricka

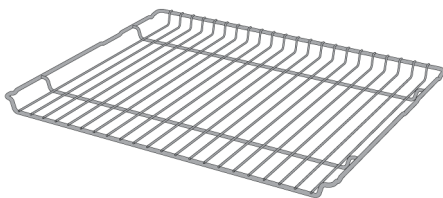
Det används för bakverk som kakor och kex.



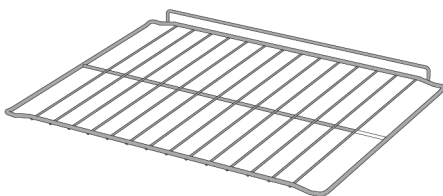
Tråd grill

Det används för stekning eller placering av mat som ska bakas, stekt och stuvad på önskad hylla.

Modeller med trådhyllor :

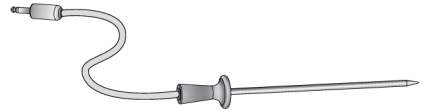


Modeller utan trådhyllor :



Köttsond

Vid tillagning av köträtter fastnar den tunna långa änden på köttet och den andra änden används genom att fästa den andra änden på sitt uttag på chasssidans vägg.

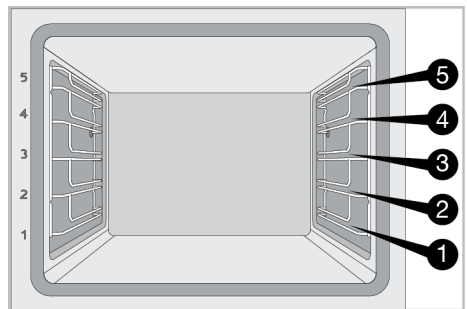


3.5 Användning av produkttillbehör

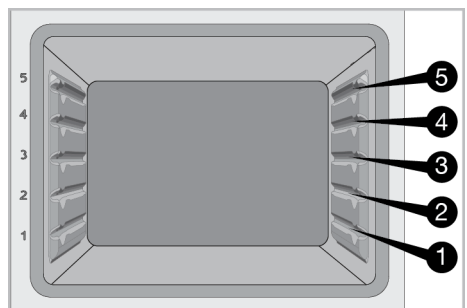
Matlagning hyllor

Det finns 5 nivåer av hyllan position i matlagning området. Du kan också se ordningen på hyllorna i siffrorna på den främre ramen av ugnen.

Modeller med trådhyllor :



Modeller utan trådhyllor :

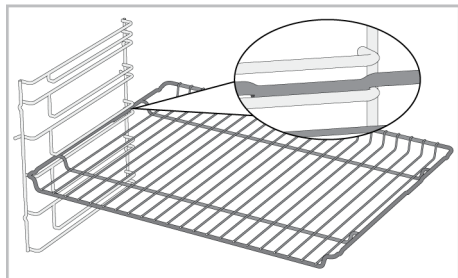


Placera trådgallret på kokhyllorna

Modeller med trådhyllor :

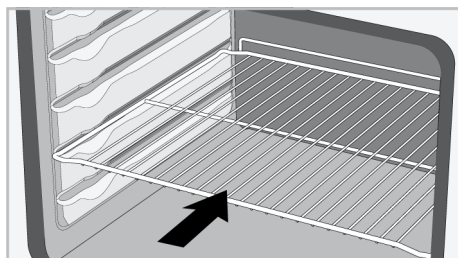
Det är viktigt att placera trådgrillen på trådens sidohyllor ordentligt. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste

den öppna sektionen vara på framsidan. För bättre tillagning måste trådgallret säkras på trådhyllans propp. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan trådhyllor :

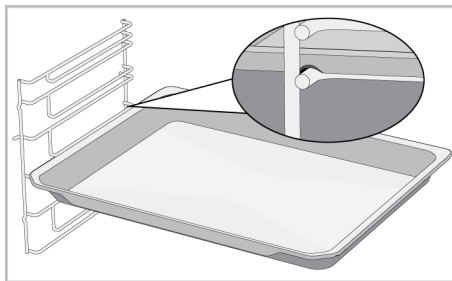
Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



Placera facket på kokhyllorna

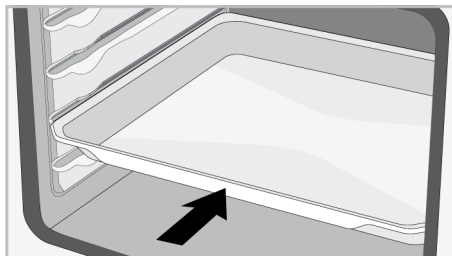
Modeller med trådhyllor :

Det är också viktigt att placera brickorna på tråden sidan hyllorna ordentligt. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan trådhyllor :

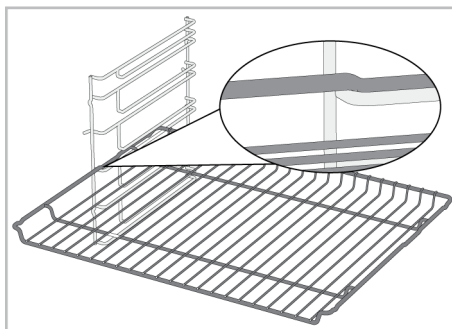
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



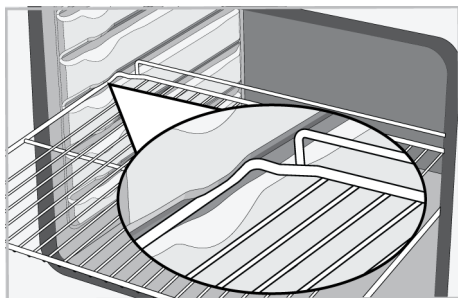
Trådgallrets stoppfunktion

Det finns en stoppfunktion för att förhindra att trådgallret tippar ut ur trådhyllan. Med denna funktion kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort trådgallret kan du dra den framåt tills den når proppen. Du måste passera över denna punkt för att ta bort den helt.

Modeller med trådhyllor :

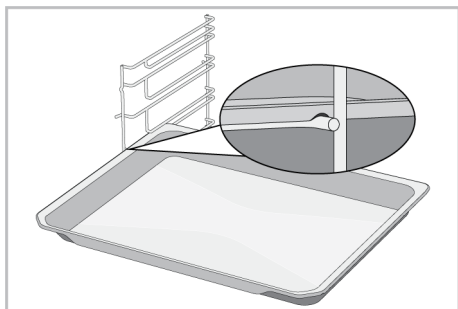


Modeller utan trådhyllor :



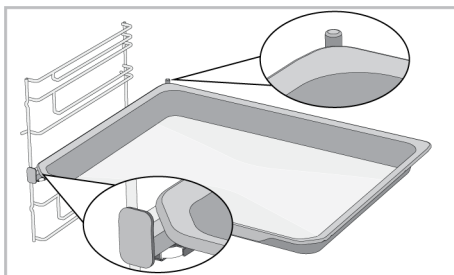
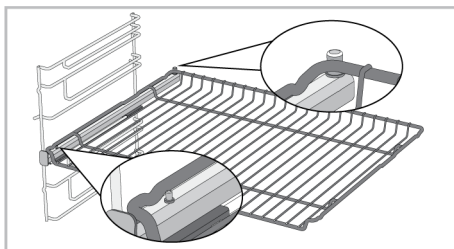
Plåtens stoppfunktion - Modeller med trådhyllor

Det finns också en stoppfunktion för att förhindra att plåten tippas ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre proppen när du tar bort plåten och dra det mot dig själv tills den når framsidan. Du måste passera över stopp-punkten för att ta bort den helt.



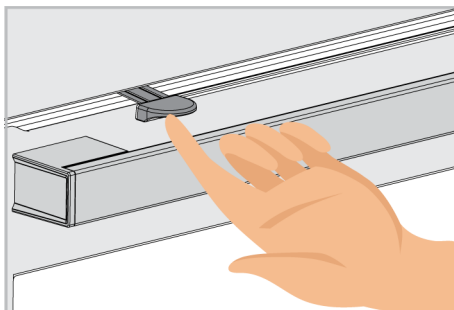
Korrekt placering av trådgallret och brickan på teleskopskenorna-Modeller med trådhyllor och teleskopskenor

Tack vare teleskopskenor kan brickor eller trådgallret enkelt installeras och tas bort. Vid användning av brickor och trådgallrar med teleskopskenan bör man vara noga med att stiften, på teleskopskens fram- och baksida, vilar mot grillens och fackets kanter (visas i figuren).



Barnlås

Ugnen har ett barnlås på ugnsluckan. För att öppna ugnsluckan trycker du på plastknappen något nedåt och drar i dörrehandtaget. När du stänger luckan låses barnlåset av sig självt.



3.6 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	595 /594 /567
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Spänning / frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	2,7
Typ av ugn	Multifunktionsugn

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standardbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.




Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

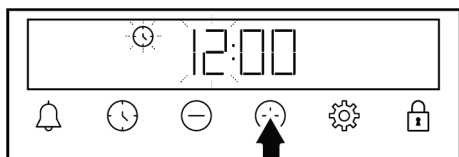
4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

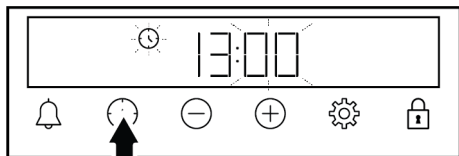
4.1 Första timerinställning

 Ställ in dag alltid innan du använder ugnen. Om den inte ställs in, kan inte vissa ugnsmodeller användas.

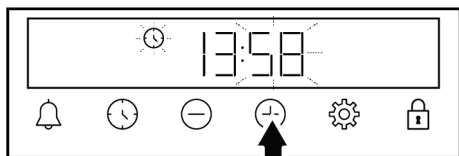
1. När ugnen startas för första gången, blinkar, "12:00" och ⌚ symbolen på skärmen.
2. Ställ in klockslaget med ⊕/⊖ knapparna.



3. Tryck på ⌚ eller ⚙️ knappen för att aktivera minuter-fältet.





4. Tryck på ⊕/⊖ knapparna för att ställa in minuterna.



5. Bekräfta inställning genom att trycka på ⌚ knappen.

⇒ Klockslaget har ställts in och ⌚ symbolen försvinner från skärmen.

 Om klockslaget inte ställs in, fortsätter, "12:00" och ⌚ symbolen blinka på skärmen och ugnen startar inte. För att ugnen ska fungera, måste klockslagets bekräftas genom att ställa in klockslaget eller trycka på ⌚ knappen, när den är i läge "12:00". Du kan ändra klockslaget senare som beskrivits i "Inställningar" sektionen.

 Om ett strömavbrott sker, nollställs inställningen av klockslaget. Den bör ställas in igen.

4.2 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner ▶ 15". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.
5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

Innan du använder tillbehören:

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

OBS! Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

5 Att använda ugnen

5.1 Allmän information om att använda ugnen

Kylfläkt (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över ventilationsöppningarna med någonting. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstimeren, stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.

Ugn belysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampan tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.

I vissa tillagningsfunktioner tänds inte lampan för energibesparing.

Om du vill att ugnslampan ska tändas kontinuerligt väljer du "Ugnslampa" funktionsfunktionen med funktionsvalsraden.

5.2 Användning av ugnens kontrollenhet

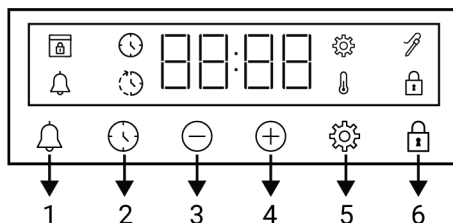
Allmänna varningar för ugnsstyrningen

- Max. tiden som kan ställas in som tillagningstid är 5 timmar 59 minuter. Vid strömavbrott avbryts programmet. Du måste programmera om.

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

- När du gör en justering blinkar de relevanta symbolerna på displayen. Vänta en liten stund innan inställningarna sparas.
- Om någon matlagningsinställning har gjorts kan tiden inte justeras.
- Om tillagningstiden har ställt in när den börjar, visas kvarvarande tid på skärmen.
- Om tillagningstid eller sluttid för tillagning har ställts in kan du avbryta den automatiskt genom att trycka länge på ⌚-knappen.

Tidtagare



- 1 Larmnyckel
- 2 Inställning av tid
- 3 Minska tangenten
- 4 Öka nyckeln
- 5 Inställningar
- 6 Nyckellåsnöckel

Visa symboler

- ⌚ : Tidssymbol för bakning
- 🕒 : Sluttidssymbol för bakning *
- 🔔 : Larmsymbol
- 🍴 : Symbol för köttsond *
- 🔒 : Knapplåssymbol
- 🌡️ : Symbol för temperatur
- ⚙️ : Symbol för inställningar
- 🔓 : Symbol för dörrlås *

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Starta ugnen

När du väljer en funktion som du vill laga mat med, med hjälp av funktionsvalsredet och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturvredet, startar ugnen.

Stäng av ugnen


Du kan stänga av ugnen genom att vrida funktionsvalsredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

Manuell matlagning för att välja temperatur och ugnsfunktion

Du kan koka med manuell kontroll (på egen hand) utan att ställa in tillagningstiden genom att välja temperatur och användningsfunktion för maten.





1. Välj kombi-funktion som du vill använda med funktionsvalsredet.
2. Ställ in den temperatur du vill använda med temperaturvredet.

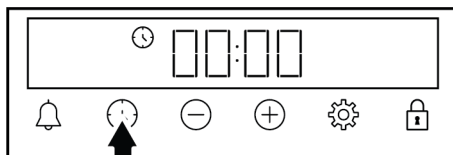
⇒ Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen och  visas på displayen. Det inställda temperaturvärdet och 3 linjeanimationer visas på displayen. Efter detta visas förfluten tid sedan tillagningen startats. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, visas symbolen  och ljudvarning hörs. Animationen med tre linjer på skärmen stannar och C-symbolen visas kontinuerligt bredvid temperaturvärdet. Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom manuell tillagning utan att ställa in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att




vrida funktionsvalsredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).


Tillagning genom att ställa in tillagningstid:

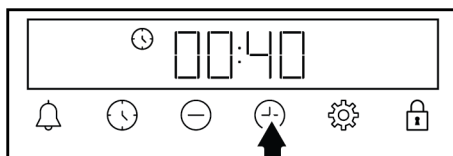
Du kan ställa in ugnen att stängas av automatiskt när tiden avslutas, genom att välja användningsfunktion och temperatur enligt maten och ställa in tillagningstiden i timern.


1. Välj driftsfunktion för tillagning.
2. Tryck på -knappen tills -symbolen visas på skärmen för tillagningstid.





 För att ställa in tillagningstiden snabbt, tryck på -knappen för att ställa tillagningstiden till 30 minuter efter att tillagningsfunktionen och temperaturen ställts in och ändra tiden med -knapparna.


3. Ställ in tillagningstiden med -tangentera.



 Tillagningstiden ökar med 1 minut i de första 15 minuterna och sedan med 5 efter 15 minuter.

4. Sätt in maten i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturvredet.
⇒ Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen. Den inställda tillagningstiden börjar räkna ner och  visas på skärmen. Den inställda tillagningstiden börjar

räkna ner och inställd temperaturvärde och 3 linjeanimationer intill dessa visas på turvis. När temperaturen i ugnen når den inställda temperaturen, visas symbolen  och ljudvarning hörs. Animationen med tre linjer på skärmen stannar och C-symbolen visas kontinuerligt bredvid temperaturvärdet.

5. När tillagningen är färdig, visas "End" på skärmen, -symbolen blinkar och timern sänder ett varningssignal.
6. Ljudvarningen hörs i två minuter. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen. Varningen upphör och klockslaget visas på displayen.



Om du trycker på någon knapp i slutet av ljudvarningen börjar ugnen fungera igen. För att förhindra att ugnen börjar fungera igen i slutet av varningen, sätt temperatur- och funktionsvredet i läge "0" (Avstängd).

5.3 Ångassisterad matlagning

Ugnen har en ångassisterad matlagningsfunktion. Bättre bakningsresultat uppnås med ångassistans, då den försäkras att bakelsens yta är klarare, dess skorpa knaprigare och de blir större. Ångassistansen minskar även förlusten av fukt i maten som kött och den blir saftigare på insidan och mer delikata.

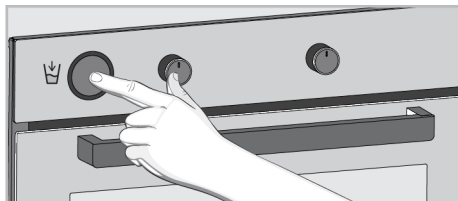
Allmänna varningar

- Ångassisterad matlagning kan utföras endast i bruksanvisningen nämnda ångassisterade matlagningsfunktioner.
- Vattenbehållarens kapacitet 250 ml. Håll inte mer än 250 ml av vatten i behållaren under bakningen.
- Kondensvattnet som formas i ugnsluckan efter ångassisterad matlagning kan rinna ut, om ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet direkt när ugnsluckan öppnas.

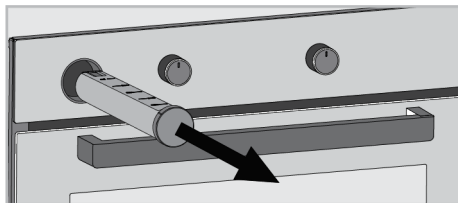
- Håll dig på avstånd från ugnsluckan när den öppnas, då ånga och värme kan komma ut efter ångassisterad matlagning. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Om det finns vatten kvar i ugnen efter ångassisterad matlagning, torka bort det med torr trasa efter att ugnen har svalnat. Annars kan det kvarvarande vattnet orsaka kalkavlagringar.

Ångassisterad matlagning:

1. Starta bakningen efter att du kontrollerat ångassisterad matlagningstabellen och ställt in funktionen, temperaturen och tiden enligt maten som tillagas. Du kan avgöra vattenmängden som ska läggas till, temperaturen, baktidsfunktionen och tiden, som inte finns i tabellen.
2. Placera maten i ugnen på rekommenderad höjd.
3. Tryck på vattenbehållaren på ugnens kontrollpanel när tiden för att lägga till vatten nås, enligt tillagningstabellen.

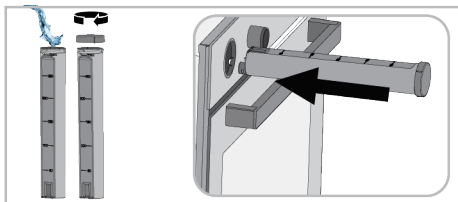


4. Ta bort vattenbehållaren från dess säte.



5. Öppna vattenbehållarens lock och fyll den med vattenmängd som anvisats i bakningstabellen.

i Använd inte destillerat eller filterrat vatten. Använd endast färdiga vatten. Använd inte brandfarliga, alkoholhaltiga eller fasta partikellösningar i stället för vatten.



6. Stäng locket och placera vattenbehållaren på plats. Skjut vattenbehållaren fullt in.
 - ⇒ Vattnet i behållaren börjar sakta rinna ut på ugnens botten och använder ånga till att laga maten.
7. När bakningen är klar, stänger man av ugnen genom att vrida på funktionsvals- och temperaturvredet i av-läge.

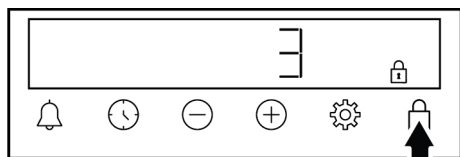
i Om det finns vatten kvar på ugnens botten efter ångassisterad matlagning, torka bort det med torr trasa efter att ugnen har svalnat. Annars kan vattnet på ugnens botten orsaka förkalkningar.

5.4 Inställningar

För att avaktivera knapplåset

Genom att använda knapplåset, kan man förhindra ändring av timerinställningarna.

1. Tryck på -knappen, tills symbolen visas på skärmen.



⇒ -symbolen visas på skärmen och 3-2-1 nedräkning börjar. Knapplåset aktiveras när nedräkningen avslutas.

När någon tangent vidrörs när knapplåset är inställt, sänder timern en ljudsignal och symbolen blinkar.

i Om -knappen släpps innan nedräkningen avslutas, aktiveras inte knapplåset.

i Timer-knapparna kan inte användas, när knapplåset är aktiverat. Knapplåset avbryts inte vid strömavbrott.

För att avaktivera knapplåset:

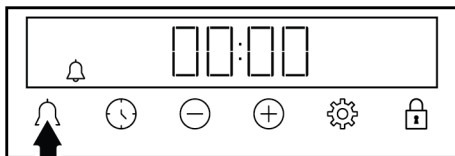
1. Tryck på -knappen, tills symbolen försvinner från skärmen.
 - ⇒ Symbolen släcks på skärmen och knapplåset avaktiveras.

Inställning av alarm

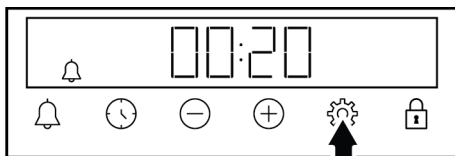
Du kan även använda produktens timer förutom för matlagning för varningar eller påminnelse. Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens användning. Den används för varningssyften. Du kan t ex. använda alarmklockan, när du vill vända på maten i ugnen vid en speciell tid. När tiden du ställt in slutar, sänder timern en varningssignal.


i Max. alarmtid är 23 timmar 59 minuter.


1. Tryck på -knappen, tills symbolen visas på skärmen.



2. Ställ in alarmtiden med / knapparna.







- ⇒ När alarmtiden har ställts in, lyser  symbolen och alarmtidens nedräkning startar på skärmen. Om alarmtiden och tillagningstiden ställs samtidigt, visas den kortare tiden på skärmen.

3. Efter att alarmtiden har slutat, börjar  symbolen blinka och en varningssignal hörs.



Att stänga av alarmer

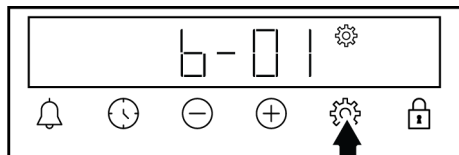
1. Varningssignalen hörs i två minuter i slutet av alarmperioden. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.
- ⇒ Varningen upphör och klockslaget visas på displayen.



Om du vill avaktivera alarmer:

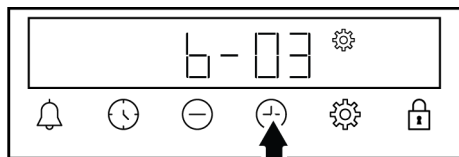
1. Tryck på -knappen tills -symbolen visas på skärmen för att återställa alarmtiden. Tryck på -knappen, tills "00:00" symbolen visas på skärmen.
2. Du kan också avaktivera alarmer genom att trycka på  knappen länge.


Justera volymen

1. Tryck på -knappen tills en av värdena **b-01-b-02-b-03** och  symbolen visas på skärmen.





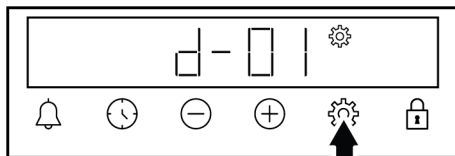
2. Ställ in önskad nivå med /  knapparna. (**b-01-b-02-b-03**)





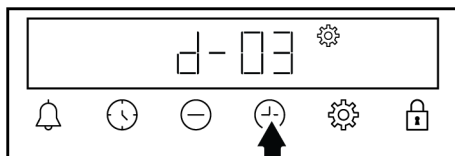
- ⇒ Tryck på -knappen för att bekräfta eller vänta utan att trycka på någon knapp. Inställd volym aktiveras efter en stund.


Inställning av skärmens ljusstyrka

1. Tryck på -knappen tills en av värdena **d-01-d-02-d-03** och  symbolen visas på skärmen.







2. Ställ in ljusstyrkan med /  knapparna. (**d-01-d-02-d-03**)

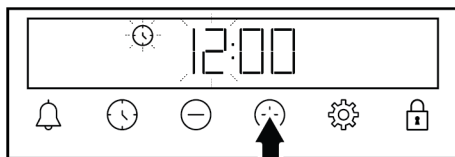


- ⇒ Tryck på -knappen för att bekräfta eller vänta utan att trycka på någon knapp. Inställd ljusstyrka aktiveras efter en stund.

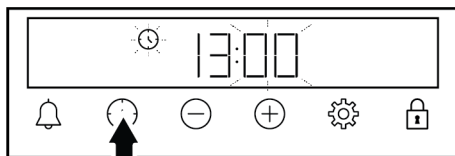
Ändring av tiden



Ändring av ugnens klockslag som ställts in tidigare.

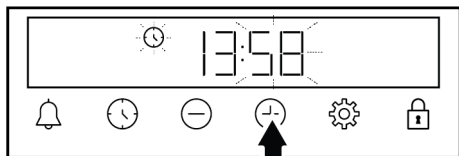
1. Tryck på -knappen, tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in klockslaget med /  knapparna.



3. Tryck på  eller  knappen för att aktivera minuter-fältet.



4. Tryck på /  knapparna för att ställa in minuterna.



5. Bekräfta inställning genom att trycka på klockslagets iknappen.

⇒ Klockslaget har ställts in och symbolen försvinner från skärmen.

5.5 Använda köttsond

Allmän information och varningar

- Ugnen måste ställas till en viss funktion och temperatur, för att köttsonden ska fungera.
- Köttsonden kan användas i funktioner, där köttsondsymbolen visas kontinuerligt.
- Om ugnens timer har ställts in till en viss kokningstid innan köttsonden används, avbryts denna tidsinställning automatiskt, när du ansluter köttsonden.
- Du kan inte använda ställen ovanför köttsondens kontakt, när köttsonden används.
- Rengör köttsonden med en fuktig trasa och torka med en torr trasa efter varje användning.
- Om **75C** inte visas i funktionen där köttsonden används, se till att kontakten har installerats ordentligt på plats.
- Om köttsondens spets används utan att sticka in den i köttet, känner sensorns spets av temperaturen i ugnen och avgör när inställd temperatur nås. Men om köttsonden utsätts för temperaturer på 250 °C eller över, är sensorn oanvändbar.
- Användningstemperaturen ska vara minst 30 °C högre än köttsondens temperatur. Exempel: Om köttsondens temperatur är ställd till 70 °C, ska användningstemperaturen ställas till minst 100 °C.
- Köttets innetemperatur (kallaste punkten) ska vara minst 63 °C angående matesäkerhet.

- Innetemperaturen i den kallaste punkten för fågelkött ska vara minst 74 °C angående matsäkerhet och 85 °C för genomstekt mat.

Referenstabell för tillagning av rött kött:

Matlagningsnivå Köttets innetemperatur* (°C)

Blå 55-59

Lätt kokt 60-62

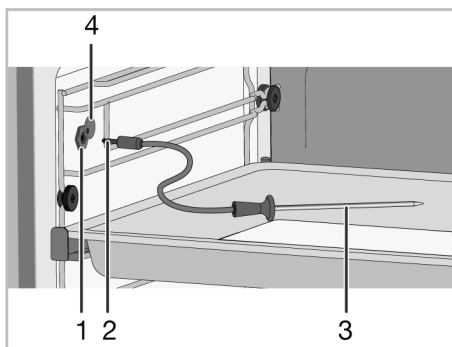
Medium lätt kokt 63-70

Medium 71-76

Välkokt 77-81

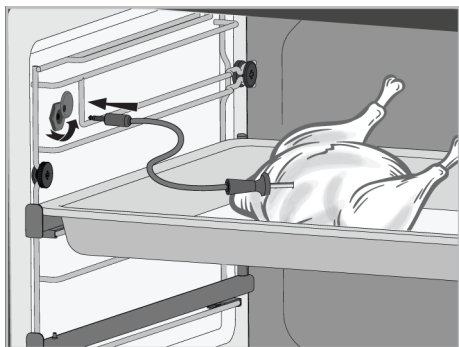
Överkokad ≥ 82

1. Glid uttagets skydd (4) på ugnens sidovägg uppåt och för in köttsondens kontakt (2) i köttsondens uttag (1).



- 1 Köttsondens uttag
- 2 Kontakt för köttsond
- 3 Sensorspets för köttsond
- 4 Uttagets skydd för köttsond

2. Stick köttsondens sensorspets i maten du vill tillaga.



3. Vrid funktionens valvred till önskad användningsfunktion. Köttsonden kan användas i funktioner, där köttsondsymbolen (🔪) visas kontinuerligt. Kontrollera, att 🔪 symbolen visas för vald funktion.

i "--- C" visas och symbolen blinkar, när en användningsfunktion där köttsonden är avaktiverad är vald.

4. När en användningsfunktion där köttsonden är aktiverad väljs, visas 🔪 symbolen och 75 °C som rekommenderad temperatur för köttsonden och köttsondens nuvarande temperatur turvis på skärmen.

i Köttsondens rekommenderade temperatur är 75 °C. Du kan ändra temperaturen mellan 40 - 99 °C, om du vill.

5. Du kan använda (+)/(-) knapparna till all ändra köttsondens innertemperaturens inställning.
6. Ställ in innertemperaturvärdet för ugnen som du vill använda med temperaturvredet.

⇒ När köttsonden används, visas matens där köttsonden är placerad verkliga temperatur och inställd köttsondens innertemperatur turvis med ca. 3 sekunders intervaller. När köttsondens innertemperatur visas, visas en animation med tre linjer bredvid den. Köttsonden upptäcker att köttets innertemperatur uppnår den inställda temperaturen för köttsonden automatiskt och avslutat tillagningen, när temperaturen i köttet uppnår denna temperatur. Ugnen fortsätter att fungera med den inställda funktionen och temperaturen, om köttsonden avlägsnas innan tillagningen är färdig.

i Köttsonden är varm beroende på ugnens innertemperatur före tillagningen eller efter den. Använd alltid ugnsvantar, när köttsonden avlägsnas. Annars finns risk för brännskador!

7. När tillagningen är färdig, visas "End" på skärmen och ugnen sänder ett varningssignal. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.
8. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida funktionsvalsvredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).
- i** 🔪-symbolen lyser kontinuerligt på skärmen, om köttsonden inte tas bort och funktionens valvred och temperaturvredet inte vrids till avläge (upp) efter att tillagningen avslutas.

6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

Dessutom kan du också hitta några av de livsmedel som testats av producenter och de lämpligaste inställningarna för dessa livsmedel. Lämpliga ugnsinställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan het ånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperatur skillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagning tabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.
- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmar över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din bakning. Använd det fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.

- För god bakning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under bakningen.

6.1.1 Bakverk och ugnsmat

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredra mörk, icke-fastnar och värmebeständiga kärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Matens tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Metall-, keramik- och glasformer ökar tillagningstiden och bottenkiktet av bakverk bryns inte jämnt.
- Om bakplåtspapper används, kan matens botten brynas lätt. I detta fall bör tillagningstiden ökas med ca. 10 minuter.
- De värden som anges i koktabellen bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i koktabellen. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.

- Om kakans insida har tillagats väl, men utsidan är klabbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för koktabellen. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en botten hylla för nästa matlagning.

Tips för bakelser

- Om bakelsen är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.
- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmar över facket.

Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kaka på plåt	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 40
Kaka i form	Kakform på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor : 3 Modeller utan trådhyllor : 2	150	25 ... 35
Socketkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
Socketkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	155	30 ... 40
Kaka	Konditori varor bricka *	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 35
Kaka	Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	3	170	20 ... 30
Bakelser	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	180	35 ... 45
Bakelser	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	180	30 ... 40
Bulle	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 30
Bulle	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	180	20 ... 30
Hela bröd	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 40
Hela bröd	Standardfack *	Fläktuppvärmning	3	200	30 ... 40

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på tråd grill **	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 65
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200 ... 220	10 ... 20

Förslag till matlagning med två plåtar

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	Modeller med trådhyllor :150 Modeller utan trådhyllor :140	Modeller med trådhyllor : 25 ... 40 Modeller utan trådhyllor : 30 ... 45
Kaka	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	170	25 ... 35
Bakelser	1-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	1 - 4	180	35 ... 45
Bulle	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	180	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Tillagningstabell med användningsfunktion "Eko fläkt uppvärmning"

- Ändra inte temperaturinställningen efter att tillagningen påbörjats i användningsfunktionen "Eko fläkt uppvärmning".

- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen. Om luckan inte öppnas optimeras den inre temperaturen för att spara energi, och denna temperatur kan skilja sig från vad som visas på skärmen.
- Förvärm inte i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen.

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	Standardfack *	3	160	25 ... 35
Kaka	Standardfack *	3	180	25 ... 35
Bakelser	Standardfack *	3	200	45 ... 55
Bulle	Standardfack *	3	200	35 ... 45

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

6.1.2 Kött, fisk och fjäderfå

De viktigaste punkterna för grillning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kött tjockleken.
- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg hyllnivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 min. 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skaft (1,5-2 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	170	85 ... 110
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	15 min. 250/max, efter 190	60 ... 80
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	"3D"-funktion	2	15 min. 250/max, efter 190	60 ... 80
Kalkon (5,5 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Kalkon (5,5 kg)	Standardfack *	"3D"-funktion	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	200	20 ... 30
Fisk	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	"3D"-funktion	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

6.1.3 Grill

Rött kött, fisk och fågelkött kommer snabbt att bli brun när den grillas, få en vacker skorpa och torkar inte ut. Filékött, spettekött, korv samt saftiga grönsaker (tomater, lök, etc.) är särskilt lämpliga för grillning.

Allmänna varningar

- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.
- **Stäng ugnsluckan under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.
- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.
- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgalret eller trådgalret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrikan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrikan som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Denna bricka kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

Grillbord

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Fisk	Tråd grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kyckling bitar	Tråd grill	4 - 5	250/max	25 ... 35
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250/max	20 ... 30
Lammkotlett	Tråd grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Stek - (köttbitar)	Tråd grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kalvkotlett	Tråd grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vegetabiliskt gratäng	Tråd grill	4 - 5	220	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250/max	1 ... 3

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

6.1.4 Ångassisterad matlagning

Allmän information

- Ångassisterad matlagning kan utföras endast i bruksanvisningen nämnda ångassisterade matlagningsfunktioner. Se "Ugnens användningsfunktioner" [▶ 15] sektionen för ångassisterade matlagningsfunktioner.

- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning. Tiderna som visas under vatteninmatningen, visar förfluten tid efter förvärmning.
- Matlagningsstabellen innehåller matlagningsrekommendationer, enligt tillverkarens tester. Du kan avgöra vattenmängden som ska läggas till, temperaturen, ångassisterad matlagningsfunktion och tiden, som inte finns i tabellen.

- Utför ångassisterad matlagning endast på en plåt.

Förslag för bakning med en plåt - "3D"-funktion

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Vattenmängd att användas (ml)	Vattenintags tid (min.)**	Bakningstid (min) (ca.)	Ca. matens vikt (g)
Hela bröd	Standardfack *	2	200	200	efter förvärmning	30 ... 40	820
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	2	25 min. 250/ max, efter 190	250	25	60 ... 70	2000
Entrecote (ett stycke)	Standardfack *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lammlägg med grönsaker	Standardfack *	3	170	250+250***	efter förvärmning	90 ... 110	2000
Jästa bullar	Standardfack *	3	180	100	efter förvärmning	25 ... 35	1200
Ostkaka	Standardfack *	3	120	150	innan förvärmning	50 ... 60	1450
Kycklingklubbor	Standardfack *	3	200	150	efter förvärmning	25 ... 35	800
Bakpotatis	Standardfack *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerbröd	Standardfack *	3	180	150	efter förvärmning	20 ... 30	800
Lax med grönsaker	Standardfack *	3	180	100	efter förvärmning	25 ... 35	500

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

** Visar förfluten tid efter förvärmning.

*** Lägg till 250 ml vatten för hälften av matlagningstiden.

6.1.5 Testa livsmedel

- Livsmedel i denna koktabell bereds enligt EN 60350-1-standarden för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

Matlagningstabell för testmat

Förslag för bakning med en plåt

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor :3 Modeller utan trådhyllor :2	140	15 .. 25
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	Modeller med trådhyllor : 3 Modeller utan trådhyllor : 2	150	25 ... 35
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	150	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Fläktuppvärmning	2	155	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 65
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Fläktuppvärmning	3	170	50 ... 65

Förslag till matlagning med två plåtar

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	Modeller med trådhyllor :150 Modeller utan trådhyllor :140	Modeller med trådhyllor : 25 ... 40 Modeller utan trådhyllor : 30 ... 45
Kort bröd (söt kaka)	2-Standardfack * 4-Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	2 - 4	140	15 ... 25

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250/max	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250/max	1 ... 3

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

7 Underhåll och rengöring

7.1 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.
- Produkten 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. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- 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 - rostfria ytor

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

- Rostfria och inoxytornas 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 glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hålls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan gör den vit.

Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrengöringsmedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i matlagningsområdet. Rengöring av heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador på emaljytan.

Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta 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 rengöringsmedlet 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. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

7.2 Rengöring av tillbehör

Lägg inte tillbehören i diskmaskin. om detta inte angetts i bruksanvisning.

7.3 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 knapparna 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.

7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta)

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

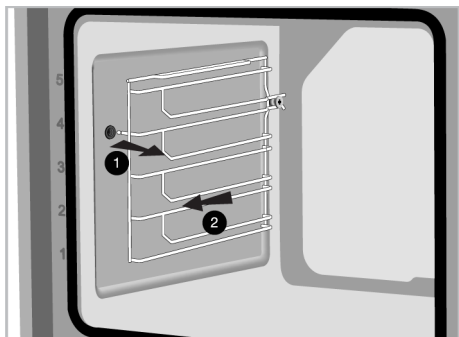
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagingsområdet kan endast vara täckta 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:

1. Ta bort trådhyllans framsida genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra trådhyllan mot dig för att ta bort den helt.



3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

Rengöring av vattenpoolen på ugnens botten.

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.



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 förbättra kalkborttagningen som troligen uppstår i vattenpoolen, bör utöver kalkborttagningsstegen ovan, efter 10 användningar:

Välj en användningsfunktion där nedre värmare är aktiverad och använd ugnen på 100 °C i 2-3 minuter. Stäng sedan av ugnen och spraya på webb-sidan för dis produkt rekommenderad ugn- och grillrengöringsmedel i vattenpoolen på ugnens botten och låt det verka i 5 minuter. Efter 5 minuter, torka upp vattenpoolen i botten på ugnen med en fuktig mikrofiberduk och torka torrt.

7.5 Självrengöring vid hög temperatur

Ugnen är utrustad med pyrolytisk funktion. Ugnen värms till ca 420-480 °C temperatur och fungerar, tills smuts har förvandlats till aska. Kraftig rök kan utvecklas. Förse god ventilation. Rengöring vid hög temperatur ska utföras efter varje 10 användningar av ugnen.

Allmänna varningar



Heta ytor orsakar brännskador!

Rör inte produkten vid självrengörande och håll barn borta från produkten. Vänta minst 30 minuter innan du tar bort återstoden.


- Innan pyrolysfunktionen används, ta bort alla tillbehör, teleskophyllan och sidohyllorna (om dessa finns). Om de inte tas bort, kan tillbehören och sidotrådhyllorna skadas.
- Om produkten har ett pyrosäkert tillbehör (resistent mot självrengöring vid hög temperatur) behöver du inte ta bort dessa tillbehör från ugnen. Om tillbehören är pyrosäkra eller inte, har inte specificerats


i tillbehörssektionen. Om inte specificerats, tål inte tillbehören höga temperaturer. De måste tas bort ur ugnen innan rengöring för att förhindra skador.

- Rengör inte luckans tätningen. Glasfibertätningen är mycket ömtåliga och skadas lätt. Om lucktätningen skadas, byt den till ny från auktoriserad service.
- Töm vattnet ur behållaren innan självrengöring på hög temperatur väljs. Då ugnens insida när hög temperatur vid rengöringen, kan hög ljud och skador på ugnens insida uppstå, om vatten sprutas in i ugnen.


Starta pyrolysfunktionen:


1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
3. Välj pyrolysis (Pyrolysis) funktionen.
 - ⇒ "P2:00" blinkar på skärmen. Om apparaten är utrustad med Eko-pyrolysfunktion, visas "Pro" meddelandet på skärmen i 2 sekunder och sedan börjar P2:00 meddelandet blinka på skärmen.

 Om "Pro" och sedan "ECO" meddelandena inte visas på skärmen, är inte apparaten utrustad med Eko-pyrolysfunktion.



4. Ställ temperaturknoppen till högsta "max" (maximal) temperatur.
5. När pyrolysfunktionen startar, P2:00 tänds och nedräkning startar. Pyrolystiden (2 timmar) visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.
6. När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas symbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte



att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.


7. När rengöringsfunktionen är färdig, visas "Slut" på skärmen.
8. Efter att "End" visas på skärmen, vrid funktions- och temperaturvreden till 0 (av) position, för att avsluta processen.
9. När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.
10. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

 När pyrolysfunktionen är färdig, är lucklåset aktiverat, tills ugnen svalnar till lämplig temperatur. Om du vill tillaga något under denna tid, visas "H" på skärmen och tillagning är inte möjligt.

Självrengöringsfunktion på hög temperatur – Eko-pyrolysis (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

- ✓ Om ugnen inte är riktigt smutsig, rekommenderar vi användning av "Pyrolysis - ekonomiläge" funktionen. "Pyrolysis - ekonomiläge" funktionen tar mindre tid än Pyrolysis funktionen. Om ugnen är riktigt smutsig, är "Pyrolysis - ekonomiläge" funktionen kanske inte tillräcklig. Välj i detta fall "Pyrolysis" funktionen.
1. Ta bort alla tillbehör i ugnen. I modeller med trådhyllor, ta bort dessa.
 2. Innan du påbörjar rengöringen ska du rengöra ugnens yttertytor och matresterna inuti ugnen med tvålduk.
 3. Välj pyrolysis (Pyrolysis) funktionen.
 - ⇒ "P2:00" och "Pro" meddelandena visas på skärmen i ca. 2 sekunder och sedan börjar P2:00 meddelandet att blinka.
 4. Tryck på  eller  knappen.


- ⇒ **"ECO"** meddelandet visas på skärmen i ca. 2 sekunder och sedan börjar **P1:30** meddelandet att blinka.
- Ställ temperaturknoppen till högsta **"max"** (maximal) temperatur.
 - När pyrolysfunktionen startar, **P1:30** tänds och nedräkning startar. Pyrolystiden (1,5 timmar) visas på skärmen. Denna tid kan inte ändras.
 - När ugnen når en viss temperatur efter att pyrolysfunktionen startats, visas symbolen  på skärmen och ugnsluckan kan inte öppnas. Försök inte att tvinga upp luckan, innan rengöringen är färdig och låssymbolen försvinner från skärmen.
 - När rengöringsfunktionen är färdig, visas **"Slut"** på skärmen.
 - Efter att **"End"** visas på skärmen, vrid funktions- och temperaturvreden till 0 (av) position, för att avsluta processen.
 - När symbolen  försvinner från skärmen, ta bort smutsresterna med vinägervatten.
 - Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

 När pyrolysfunktionen är färdig, är lucklåset aktiverat, tills ugnen svalnar till lämplig temperatur. Om du vill tillaga något under denna tid, visas **"H"** på skärmen och tillagning är inte möjligt.

7.6 Rengöring av ugnsluckan

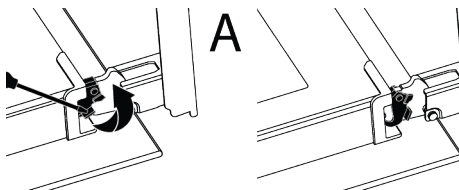
Du kan ta bort din ugnslucka och luckglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten **"Ta bort ugnsluckan"** och **"Ta bort de inre glasen på luckan"**. Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr

trasa. Om kalkavlagringar formas på ugnsglaset, torka glaset med vinäger och skölj.

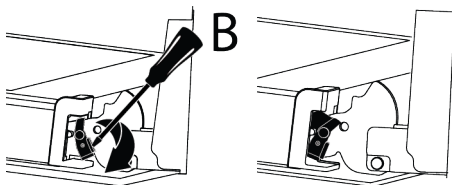
 Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

Rengöring av ugnsdörren

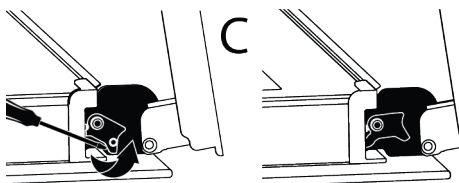
- Öppna ugnsluckan.
- Öppna klämmorna i främre gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.
- Gångjärnstyperna kan vara (A), (B), (C) beroende på produktmodell. Följande bilder visar hur de olika gångjärnstyperna öppnas.
- (A) typen finns i normala lucktyper.



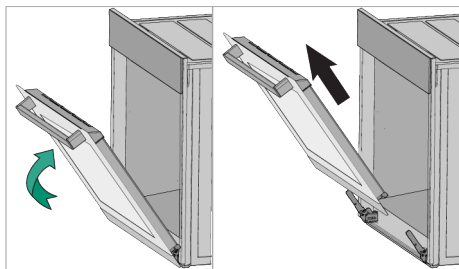
- (B) typen finns i lucktyper med mjuk stängning.



- (C) typen finns i lucktyper med mjuk öppning/stängning.



- Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



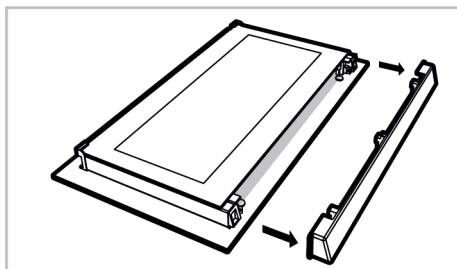
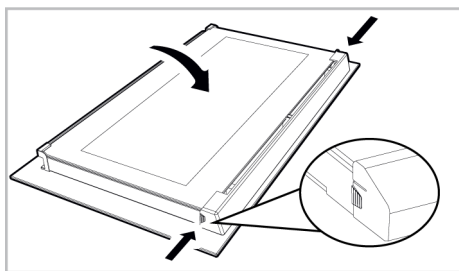
8. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

i För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

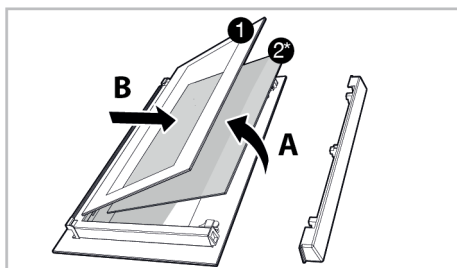
7.7 Ta bort det inre glaset på ugnsluckan

Innerglaslet på frontluckan kan tas bort för rengöring.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Dra plastkomponenten, fäst på frontluckans övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaset (1) mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



- 1 Innersta glas 2* Innerglas (Den kanske inte är tillgänglig på din produkt)

4. Om produkten har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
5. Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglasen igen (2). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glaset för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglas). Innerglas (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glaset (1).
6. När du fäster det innersta glaset (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaset på det andra innerglaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (1).
7. Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

7.8 Rengöring av ugnslampa

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

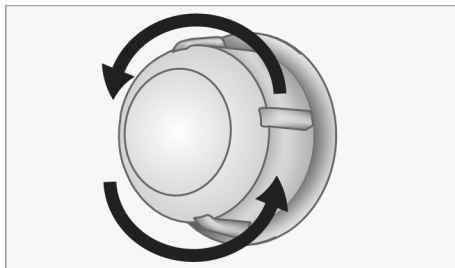
Byte av ugnslampa

Allmänna varningar

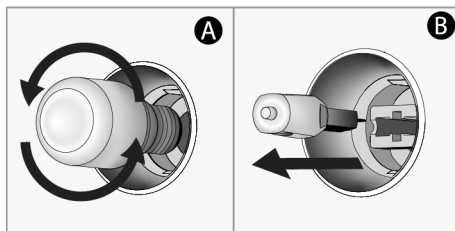
- För att undvika risk för elstötar innan du byter ut ugnslampa, koppla bort produkten från elnätet och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn är utrustad med en under 40 W glödlampa, som är under 60 mm hög och 30 mm i diameter, eller med en halogenlampa med G9-kontakter med under 60 W effekt. Lamporna passar för användning i över 300 °C grader. Ugnslamporna kan erhållas från auktoriserad service eller licensierad tekniker. Denna produkt har en G-energiklass lampa.
- 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 medurs.



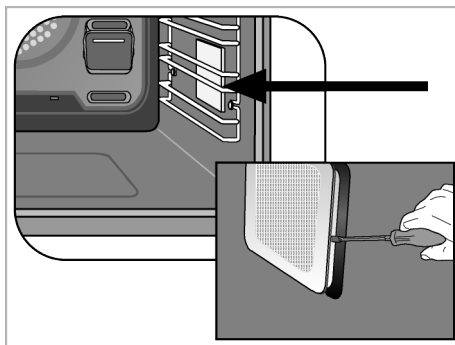
3. Om ugnslampa är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampa enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



4. Sätt tillbaka glaslocket.

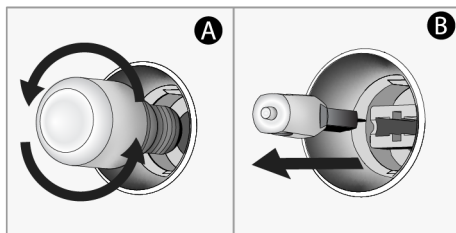
Om ugnen har en fyrkantig lampa

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



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel. Ta bort skruven först, om det finns en skruv på den fyrkantiga lampan i din produkt.

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



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljds, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Ånga bildas när ugnen används.

- Det är normalt att se ånga under användningen. >>> Detta är inte ett fel.

Vattendroppar bildas under tillagningen.

- Ångan som bildas under tillagningen kondenserar när det kommer i kontakt med kalla ytor utanför produkten och kan bilda vattendroppar. >>> Detta är inte ett fel.

Metalliska ljud hörs när produkten värms och kallnar.

- Metalldelarna kan expandera och ljud hörs under uppvärmningen. >>> Detta är inte ett fel.

Produkten fungerar inte.

- Säkringarna kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringarna i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverat, avaktivera knapplåset.

Ugnslampan tänds inte.

- Ugnslampan är kanske defekt. >>> Byt ugnslampa.

- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Ugnen värmer inte.

- Ugnen har inte ställts till specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> Ställ in specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur.
- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt stängd. Om ugnsluckan är öppen i över 5 minuter, avbryts tillagningstidens inställningar och värmarna fungerar inte.
- För modeller med timer, tiden har inte ställts in. >>> Ställ in tiden.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.
- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt stängd. Om ugnsluckan är öppen i över 5 minuter, avbryts tillagningstidens inställningar och värmarna fungerar inte och lampan slocknar.

(För modeller med timer) Timer-skärmen blinkar eller timer-symbolen har lämnats öppen.

- Strömavbrott har skett tidigare. >>> Ställ in tid / Stäng av produktens funktionsknappar och koppla de till önskad position igen.

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
Er 5	Fel i kommunikationen med köttsond	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för ny tillagning med köttsonden. För att laga mat utan köttsond, ta bort köttsonden och vrid funktionsväljarknappen till läget av (0).
Er 1 - Er 7	Kommunikationsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 8 - Er 27	Sensorfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 28 - Er 31	Köttsondsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 32 - Er 41	Ugnsvärmarfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 42 - Er 58	Ugnskomponentfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 59 - Er 64	Fel på ugnslucka	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 65 - Er 71	Ångrelaterade fel (i ugnar med ångfunktion)	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 72 - Er 80	Hårdvarufel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 81 - Er 85	Ugnssäkerhetsfel	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 86 - Er 88	Fel på internetanslutningen (för ugnar med Homewhiz-funktion).	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 89 - Er 92	Mikrovågsfel (för ugnar med mikrovågsfunktion)	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.
Er 93 - Er 99	Fel på elektronikkort och timer	Kontakta den auktoriserade serviceverkstaden för att eliminera felet.

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Cylinda product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1 Safety Instructions.....	46
1.1 Intended Use.....	46
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	46
1.3 Electrical Safety	47
1.4 Transportation Safety	48
1.5 Installation Safety.....	49
1.6 Safety of Use	49
1.7 Temperature Warnings	50
1.8 Accessory Use.....	50
1.9 Cooking Safety	50
1.10 Steam System	51
1.11 Maintenance and Cleaning Safety	52
1.12 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)	53
2 Environmental Instructions.....	53
2.1 Waste Directive.....	53
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	53
2.2 Package Information.....	53
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	54
3 Your product	55
3.1 Product Introduction	55
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....	55
3.2.1 Control Panel.....	56
3.2.2 Introduction of the oven control panel	56
3.3 Oven operating functions.....	56
3.4 Product Accessories	57
3.5 Use of Product Accessories	58
3.6 Technical Specifications.....	61
4 First Use.....	62
4.1 First Timer Setting.....	62
4.2 Initial Cleaning	62
5 Using the Oven.....	63
5.1 General Information on Using the Oven	63
5.2 Operation of the Oven Control Unit	63
5.3 Steam Assisted Cooking.....	65
5.4 Settings	66

5.5 Using the Meat Probe.....	68
6 General Information About Baking	70
6.1 General Warnings About Baking in the Oven.....	70
6.1.1 Pastries and oven food	70
6.1.2 Meat, Fish and Poultry	73
6.1.3 Grill	74
6.1.4 Steam assisted cooking	74
6.1.5 Test foods.....	75
7 Maintenance and Cleaning.....	77
7.1 General Cleaning Information	77
7.2 Cleaning Accessories	78
7.3 Cleaning the Control Panel.....	78
7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	78
7.5 High temperature self-cleaning	79
7.6 Cleaning the Oven Door.....	81
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	82
7.8 Cleaning the Oven Lamp	83
8 Troubleshooting	84



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for heating, plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are

- supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- For the safety of children, cut the power plug and make the product inoperable before disposing the product.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the hob). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.
 - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - If your product does not have a power cable, only use the power cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
 - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or intermediate cables.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
 - **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.
- If your product has a power cable and plug:
- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
 - Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
 - Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.

- The product is heavy, carry the product with at least two people.
 - Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
 - Do not put other items on the product and carry the product upright.
 - The product must not be transported when there is water in the it. It may be transported after the water discharge is completed.
 - When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from getting damaged.
 - Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
 - To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the product is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.

1.5 Installation Safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).

- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.7 Temperature Warnings

- **WARNING:** The accessible parts of the product will be hot during use. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- During operation, the product may become hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always use heat resistant oven gloves while placing food in the hot oven, or removing the food from the hot oven, etc.

1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.
- Use only the meat probe recommended for this oven.

1.9 Cooking Safety

- 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 waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.

- 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.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heater elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the

food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

1.10 Steam System

- In steam assisted cooking, opening of the door may cause steam to escape, creating a risk of burns. Be careful when opening the door.
- If moisture remains in the oven after steam assisted cooking, it may cause corrosion. Let the oven dry after cooking. Do not store wet food items in the oven for a long time.
- When removing the food after steam assisted cooking, hot liquid may flow from the accessories, be careful.
- While doing steam assisted cooking, it is recommended to add as much water as the amount in the cooking table.
- Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.
- Do not use accessories that may corrode from steam while cooking.
- Be careful not to spill water on the oven surface or unwanted surfaces when removing or placing the water tank.



1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
- After each steam assisted cooking, the remaining water in the water tank should be drained and the water tank should be cleaned. The use of water left in the chamber in the next cooking creates problems in terms of hygiene.
- Do not wash the water tank in the dishwasher. Wipe the water tank with a clean damp cloth, dry it with a dry cloth and store it that way. Never dry the tank in the oven.
- For lime that may form in the water tank, 200 cc of water and 1 teaspoon of lemon salt are placed in the tank and left for 1 hour. Then, it is washed with plenty of water and dried. It is recommended to apply this procedure every 4-5 uses.
- Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the bottom of the oven. Do not clean by scraping the lime that may form on the oven base. Otherwise, the product base shall be damaged.
- 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.
- For scale stains that might occur on the frame after steam assisted cooking, it is recom-

mended that you clean the oven with Vinegar Water and cloth.



1.12 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.
- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.
- If there is a hob over your oven, do not operate the hob during pyrolysis.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 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 used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local

administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

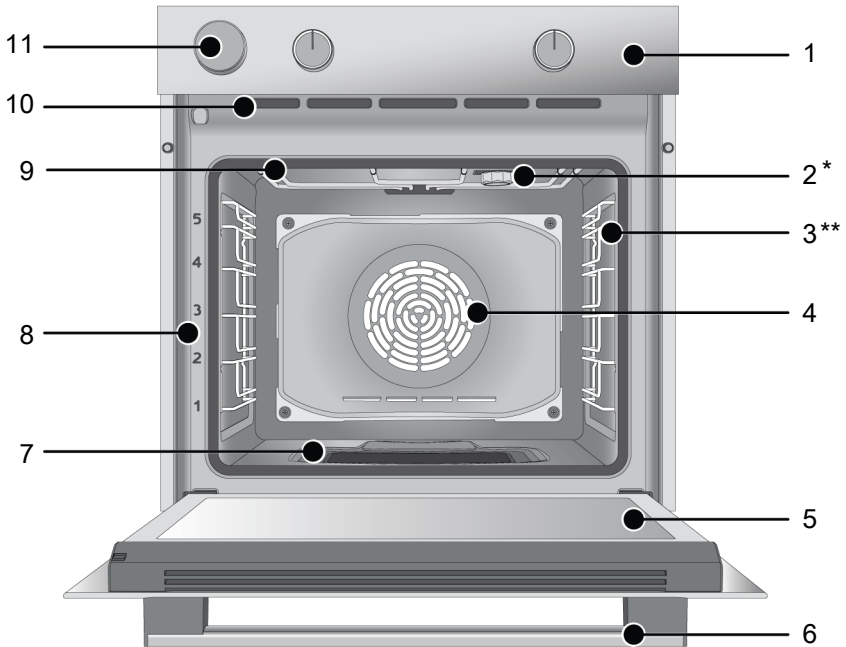
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3 Your product

3.1 Product Introduction

EN



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Water pool for steam assisted cooking

9 Upper heater

11 Water tank

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

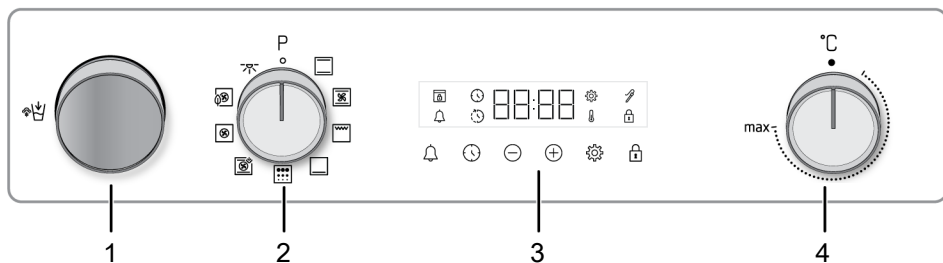
8 Shelf positions

10 Ventilation holes

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.2.1 Control Panel



1 Water tank

3 Timer

2 Function selection knob

4 Temperature selection knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

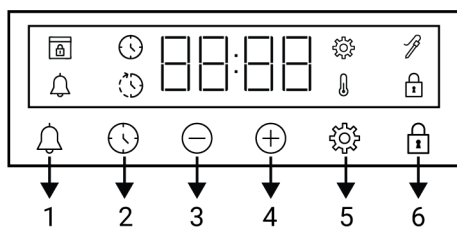
Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can see the interior temperature of the oven on the timer display. The oven heats up until it reaches the set temperature and maintains this temperature and the 3-line heating animation flashes to the far right. When the oven temperature reaches the set value, this animation stops and the "C" symbol appears constantly next to the set temperature value.

Timer



1 Alarm key

2 Time setting key

3 Decrease key

4 Increase key

5 Settings key

6 Key lock key

Display symbols

🕒 : Baking time symbol

🕒 : Baking end time symbol *

🔔 : Alarm symbol

🍖 : Meat probe symbol *

🔒 : Key lock symbol

🌡️ : Temperature symbol

⚙️ : Settings symbol










🚪 : Door lock symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The

order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Pyrolysis	-	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.

3.4 Product Accessories

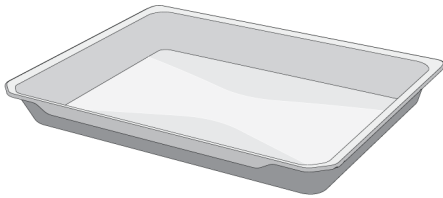
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

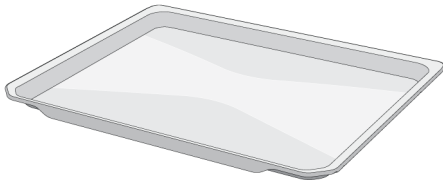
Deep tray

It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



Pastry tray

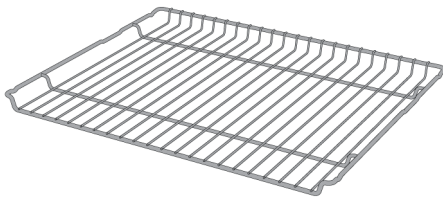
It is used for pastries such as cookies and biscuits.



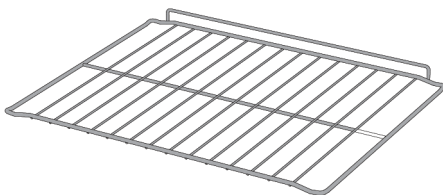
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :

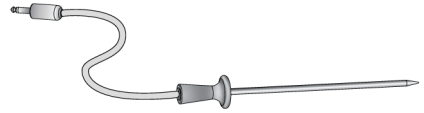


On models without wire shelves :



Meat probe

When cooking meat dishes, the thin long end is stuck on the meat and the other end is used by attaching the other end to its socket on the chassis side wall.

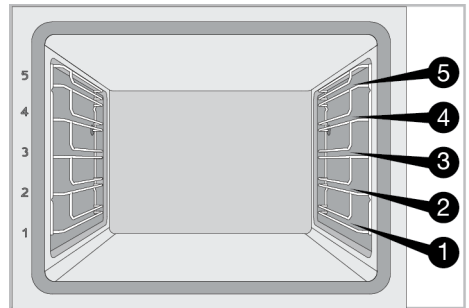


3.5 Use of Product Accessories

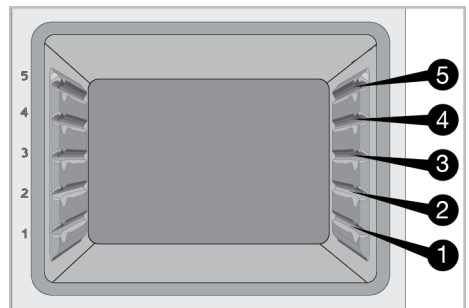
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



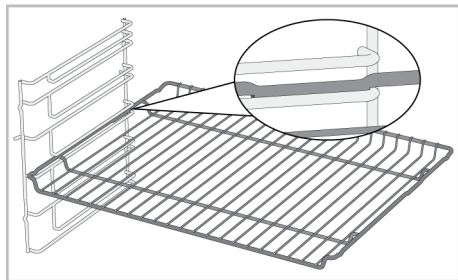
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

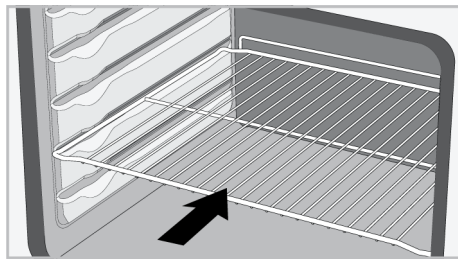
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

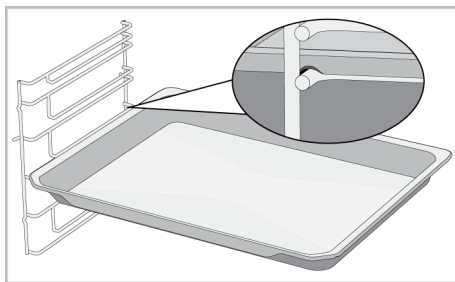
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

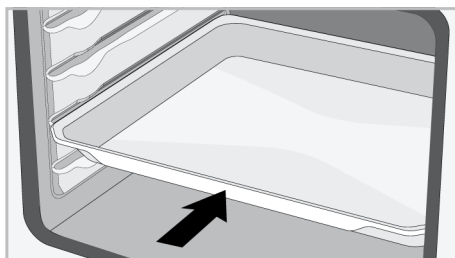
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

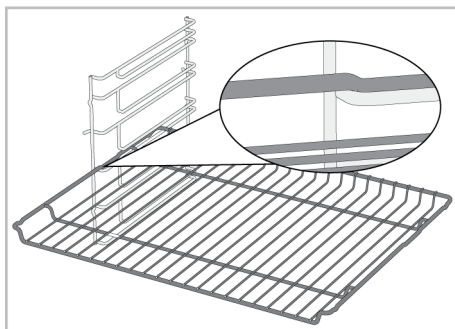
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



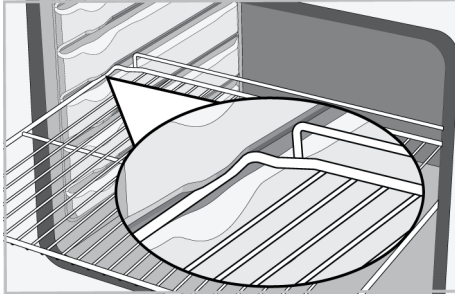
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

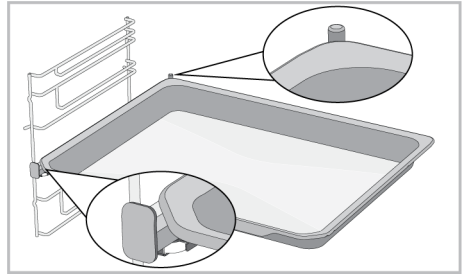
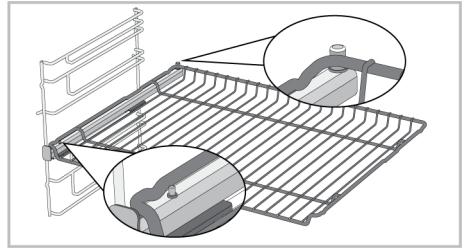


On models without wire shelves :



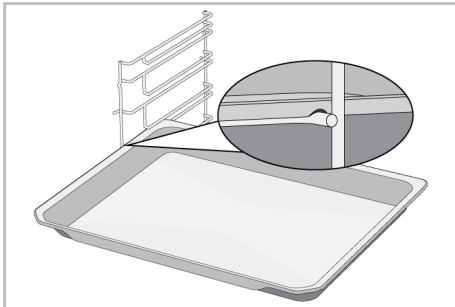
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



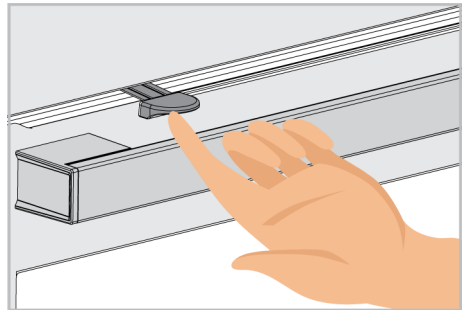
Child lock

The oven has child lock system on the oven door. To open the oven door, push to the plastic button slightly down and pull the door handle. When close the door, child lock will be locked itself.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).





3.6 Technical Specifications


General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	2,7
Oven type	Multifunction oven

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

 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.

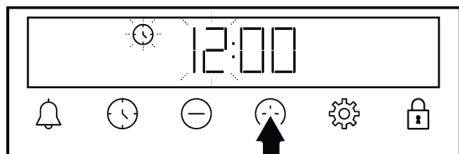
4 First Use


Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

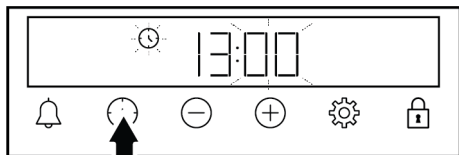
4.1 First Timer Setting


 Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

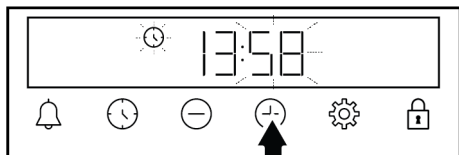
1. When the oven is first started, "12:00" and  symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the / keys.





3. Touch  or  key to activate the minutes field.







4. Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm the setting by touching the  key.

⇒ The time of day is set and the  symbol disappears on the display.

 If the first timer is not set, "12:00" and  symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the  key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

 In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions [► 56]". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. In some baking functions the lamp never turns on to save energy.

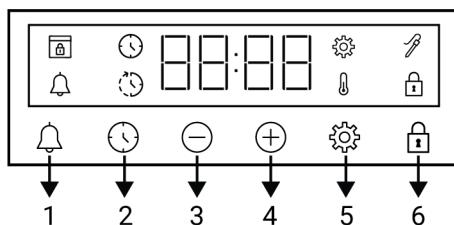
If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the "Oven lamp" operating status with the function selection knob.

5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to re-program.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any baking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- In cases where baking time or baking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.

Timer





- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

Display symbols

- ⌚ : Baking time symbol
- ⌚ : Baking end time symbol *
- 🔔 : Alarm symbol
- 🍖 : Meat probe symbol *

 : Key lock symbol

 : Temperature symbol

 : Settings symbol

 : Door lock symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

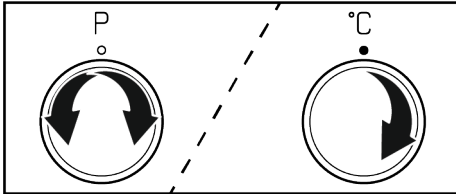
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven



You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Manual baking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.





1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.

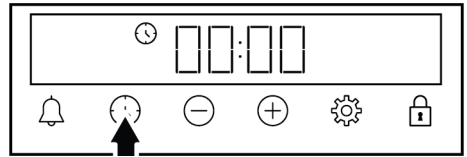
⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and  will appear on the display. The set temperature value and 3-line animation appear on the display. Afterwards, the time elapsed since the start of baking is displayed in order. When the temperature inside the oven reaches the set temperature the  symbol disappears and it gives you an




audible warning. The 3-line animation appearing on the display stops and the C symbol appears fixed next to the temperature value. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.



Baking by setting the baking time:

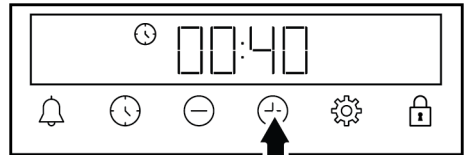
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer.

1. Select the operating function for baking.
2. Touch the  key until the  symbol appears on the display for the baking time.






To quickly set the baking time, you can touch the  key to set the baking time to 30 minutes after setting the baking function and temperature then use / keys to change the time.

3. Set the baking time with the / keys.



The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set baking time starts counting down and  appears on the display. The baking time counting down and the set temperature value and the 3-line animation next to them are displayed in order. When the temperature inside the oven reaches the set temperature the  symbol disappears and it gives you an audible warning. The 3-line animation appearing on the display stops and the C symbol appears fixed next to the temperature value.
- When the baking time set has expired, the "End" message is shown on the display, the  symbol flashes and the timer gives an audible warning.
 - The warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning. The warning stops and the time of day appears on the display.



If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the "0" (off) position.

5.3 Steam Assisted Cooking

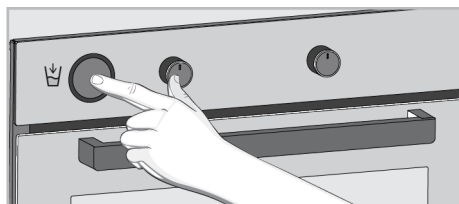
Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

General Warnings

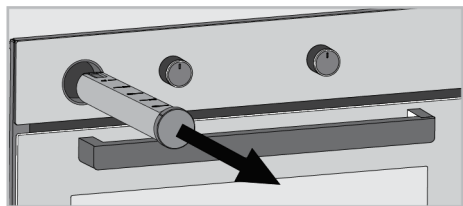
- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual.
- Water tank capacity is 250 ml. Do not put more than 250 ml of water in the water tank during baking.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.

For steam assisted cooking:

- Start your baking after checking the steam assisted cooking table and setting the function, temperature and time according to the food you want to cook. You can determine the amount of water to be added, temperature, baking function and time for baking that are not in the table.
- Place your food in the oven at the recommended rack position.
- Push the water tank on the control panel of your oven when the time for adding water comes, according to the baking chart.

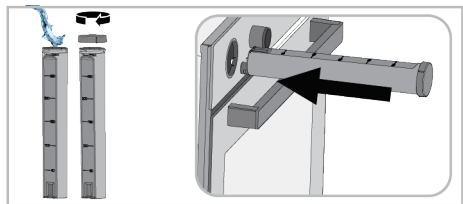


- Remove the water reservoir from its slot.



5. Open the lid of the water reservoir and fill in the amount specified in the baking table.

i Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



6. Close the lid and place the water tank in its place. Push the water tank all the way in.

⇒ The water in the water tank starts to flow slowly to the floor of the oven, steam assistance is provided to your food.

7. Once the baking is completed, turn off the oven by setting the function and temperature knobs to off position.

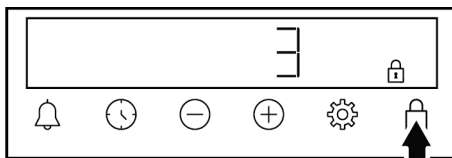
i If water remains on the bottom of the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause calcification.



5.4 Settings


Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

1. Touch the  key until the  symbol appears on the display.






⇒ The  symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.

i If you release the  key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

i Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.



Deactivating the key lock

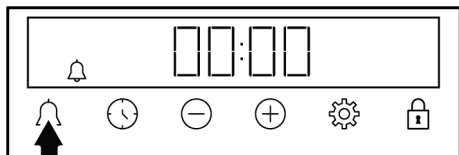
1. Touch the  key until the  symbol disappears from the display.
 - ⇒ The  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

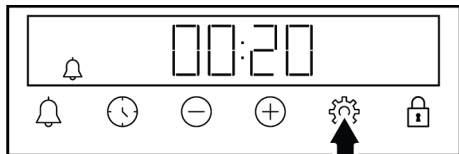
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

i The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the  key until the  symbol appears on the display.



2. Set the alarm time with the \oplus/\ominus keys.



⇒ After setting the alarm time, the symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

3. After the alarm time is completed, the symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

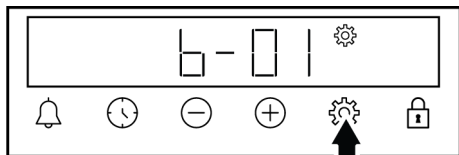
⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.

If you want to cancel the alarm;

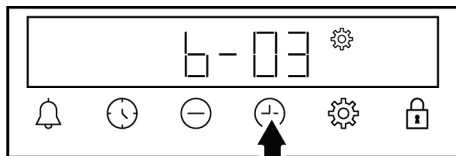
1. Touch the key until the symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the \ominus key until the “00:00” symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by pressing the key for a long time.

Adjusting the volume

1. Touch the key until one of the values **b-01-b-02-b-03** and the symbol appear on the display.



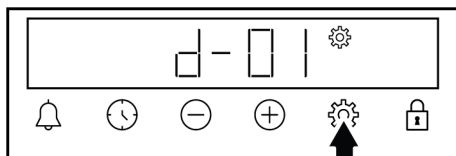
2. Set the desired level with the \oplus/\ominus keys. (**b-01-b-02-b-03**)



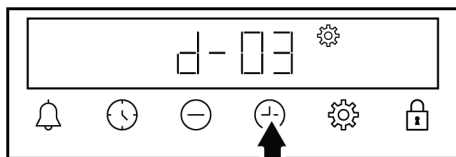
⇒ Touch the key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

Setting the display brightness

1. Touch the key until one of the values **d-01-d-02-d-03** and the symbol appear on the display.



2. Set the desired brightness with the \oplus/\ominus keys. (**d-01-d-02-d-03**)

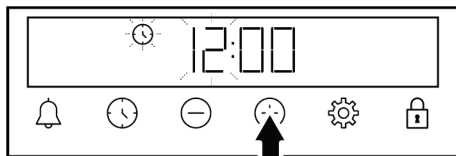




⇒ Touch the key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

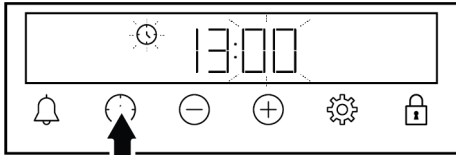
Changing the time of day


On your oven to change the time of day that you have previously set:

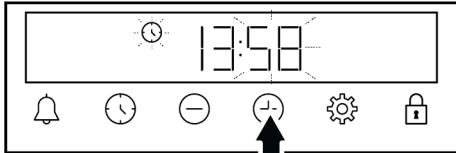
1. Touch the key until the symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the \oplus/\ominus keys.




3. Touch  or  key to activate the minutes field.



4. Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm the setting by touching the  key.

⇒ The time of day is set and the symbol disappears on the display.

5.5 Using the Meat Probe

General information and warnings

- The oven shall be set to a specific operating function and temperature in order to use the meat probe.
- Meat probe feature is available in functions where the meat probe symbol is lit continuously.
- If you have set the oven timer for a specific baking period before using the meat probe, this period is cancelled automatically when the meat probe is installed.
- You cannot use the racks above the meat probe connector while cooking with a meat probe.
- Clean the meat probe with a wet cloth and then dry it with a dry cloth after each operation.
- If **75C** is not displayed on functions where the meat probe is activated, ensure that the connector is firmly installed to its seat.
- If the sensor tip of the meat probe is used without putting it inside the meat, the sensor tip detect the temperature inside the oven and terminates cooking when the set temperature is reached.

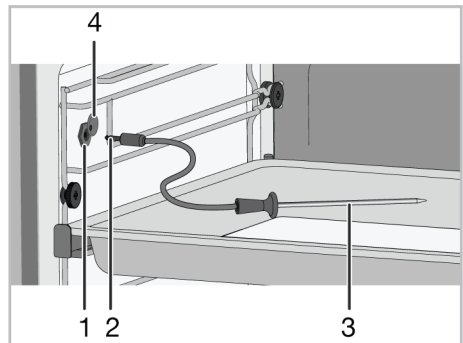
However, if the meat probe is exposed to 250 °C or above, the sensor is rendered useless.

- The operating temperature may be at least 30 °C higher than the meat probe temperature. Example: If the meat probe temperature is set to 70 °C, the operating temperature shall be set to 100 °C minimum.
- The core temperature of the meat (the coldest point) shall be at least 63°C in terms of food safety.
- The core temperature of the coldest point of poultry meat shall be at least 74°C in terms of food safety, and the core temperature shall be 85°C for well-done meat.

Reference table for cooking range of red meat:

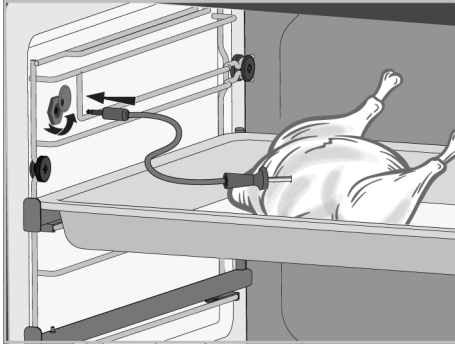
Cooking Level	Core temperature of the meat* (°C)
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well-done	77-81
Overcooked	≥ 82

1. Slide the slot cover **(4)** on the side wall of the oven upwards, and insert the meat probe connector **(2)** to the meat probe slot **(1)**.



- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connector
- 3 Meat probe sensor tip

2. Insert the sensor tip of the meat probe to the food you will be cooking.



3. Rotate the function selection knob to the operating function you want to cook with. Meat probe feature is not available in all functions, rather it operates in functions where the meat probe symbol (🍴) is lit continuously. Make sure that the 🍴 symbol is displayed in the function you have selected.

i The “- - C” symbol flashes on the display when an operating function where meat probe is deactivated is selected.

4. When the operating function where the meat probe is activated is selected, the 🍴 symbol and the 75 °C as the recommended temperature for meat probe and the current temperature of the meat probe sensor are shown alternately on the display.

i Recommended meat probe temperature is 75 °C. You may change the temperature between 40 and 99 °C as you desire.

5. You may use (+)/(-) keys to change internal temperature setting for the meat probe.
6. Set the interior temperature value for the oven you want to cook with using the temperature knob.

⇒ While cooking with a meat probe, the actual temperature of the food that the meat probe is inserted and the internal meat probe temperature you have set shall be displayed alternately with intervals of approximately 3 seconds. When the internal temperature of the meat probe is displayed, an animation with three lines appear beside that. The meat probe sensor detects that the internal temperature of the meat reaches the set temperature for meat probe automatically and terminates cooking when the temperature inside the meat reaches this temperature. The oven will keep operating at the set function and temperature if the meat probe is removed before the end of the cooking.

i The meat probe shall be hot due to the internal temperature of the oven before or at the end of cooking. Always wear heat-resistant gloves while removing the meat probe. Otherwise, there is a risk of burn!

7. When the cooking is completed, the "End" message is shown on the display, and the oven gives an audible warning. Touch any key to stop the audible warning.
8. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

i The 🍴 symbol is shown continuously on the display if you do not remove the meat probe and bring the function selection knob and temperature knob to the off (up) position at the end of cooking.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.

- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.

- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 ... 45
Pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 ... 35
Pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 ... 45
Bun	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".

- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 ... 35
Pastry	Standard tray *	3	200	45 ... 55
Bun	Standard tray *	3	200	35 ... 45

* These accessories may not be included with your product.

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250/max	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250/max	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

6.1.4 Steam assisted cooking

General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See "Oven operating functions" [► 56] section for steam assisted cooking functions.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.

- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.

Suggestions for baking with a single tray - "3D" function

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Water intake time (mins.)**	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Whole bread	Standard tray *	2	200	200	after preheating	30 ... 40	820
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf.	2	25 mins. 250/max, after 190	250	25	60 ... 70	2000
Rib steak (single piece)	Standard tray *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	3	170	250+250***	after preheating	90 ... 110	2000
Yeasted bun	Standard tray *	3	180	100	after preheating	25 ... 35	1200
Cheesecake	Standard tray *	3	120	150	before preheating	50 ... 60	1450
Chicken drumstick	Standard tray *	3	200	150	after preheating	25 ... 35	800
Baked potato	Standard tray *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger bread	Standard tray *	3	180	150	after preheating	20 ... 30	800
Salmon with vegetables	Standard tray *	3	180	100	after preheating	25 ... 35	500

* These accessories may not be included with your product.

** Indicates the time elapsed after preheating.

*** Add another 250 ml of water halfway through the cooking time.

6.1.5 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
Sponge cake	Round cake mould, 26 cm in diameter with clamp on wire grill **	Fan Heating	2	155	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 ... 40 On models without wire shelves : 30 ... 45
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250/max	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.
Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

7 Maintenance and Cleaning

EN

7.1 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 permanent stains.
- The product should 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 product 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 cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry 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 - stainless surfaces

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

- Stainless-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 glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

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.
- For difficult stains, an 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 before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the 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 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. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the 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 knob. The indicators around the knob can be erased.
- 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.

7.4 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.

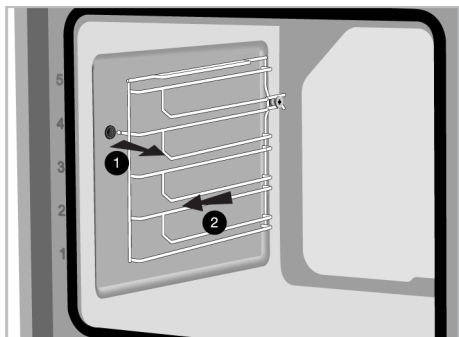
Cleaning the side walls of the oven

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 surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the 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 wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

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.



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 efficiency of descaling likely in the water pool, in addition to the descaling steps above, after every 10 uses:

Select an operating function in which the lower heater is active and operate the oven at 100 °C for 2-3 minutes. Then, turn off the oven and spray the inside of the oven and grill cleaner recommended on the website for the brand of your product into the water pool on the floor of the oven and leave for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the pool of water on the floor of the oven with a damp microfiber cloth and dry it.

7.5 High temperature self-cleaning

The oven is equipped with a pyrolysis feature. The oven heats up to a temperature of approximately 420-480 °C and burns until the existing dirt turns to ash. A strong smoke may be generated. Provide good ventilation. High-temperature cleaning should be performed after approximately every 10 uses of the oven.

General warnings



Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.

- Before using the pyrolysis function, remove all accessories, the telescopic shelf and the side shelves (if any). If not removed, the accessories and side wire shelves will be damaged.
- If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.

Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. If not specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before cleaning to avoid damage.

- Do not clean the door seal. The glass fiber seal is very delicate and easily damaged. If the door seal is damaged, replace it with a new one from an authorized service.
- Drain the water tank before selecting the self cleaning function with high temperature. As the interior of the oven will reach higher temperatures during cleaning, high noise and damage to the interior surface of the oven may occur if water is supplied to the inside of the oven.



To start the pyrolysis function:

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "pyrolysis" (Pyrolysis) function.
 - ⇒ The "P2:00" flashes on the display. If your appliance is equipped with the Eco pyrolysis function, the "Pro" message is displayed on the display for 2 seconds first, and then the P2:00 message starts to flash.



If the "Pro" and then the "ECO" messages are not shown on the display, your appliance is not equipped with the Eco pyrolysis function.

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



5. When the pyrolysis function starts, "P2:00" lights up and starts counting down. The pyrolysis time (2 hours) is shown on the display. This time is unchangeable.
6. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
7. When the cleaning process is finished, "End" appears on the display.
8. After "End" appears on the display, turn the function and temperature knobs to 0 (off) position to end the process.
9. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.
10. Touch any key to stop the audible warning.



After the pyrolysis function is completed, the door lock will be active until the oven cools to the appropriate temperature. If you want to cook at this time, "H" will appear on the display and cooking will not be possible.

Self cleaning function with high temperature – Eco pyrolysis (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

- ✓ If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. "Pyrolysis - economy mode" function takes less time than the Pyrolysis" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the "pyrolysis" (Pyrolysis) function.
 - ⇒ The "**P2:00**" and "**Pro**" message is shown on the display for approx. 2 seconds and then the **P2:00** message starts to flash.
4. Tap the ⊕ or ⊖ key.
 - ⇒ The "**ECO**" message is shown on the display for approx. 2 seconds and then the **P1:30** message starts to flash.
5. Turn the temperature knob to the highest "**max**" (maximum) temperature.
6. When the pyrolysis function is started, **P1:30** lights up and starts counting down. The pyrolysis time (1.5 hours) is shown on the display. This time is unchangeable.
7. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the  symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
8. When the cleaning process is finished, "**End**" appears on the display.
9. After "**End**" appears on the display, turn the function and temperature knobs to 0 (off) position to end the process.
10. When the  symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.
11. Touch any key to stop the audible warning.



After the pyrolysis function is completed, the door lock will be active until the oven cools to the appropriate temperature. If you want to cook at this time, "**H**" will appear on the display and cooking will not be possible.

7.6 Cleaning the Oven Door

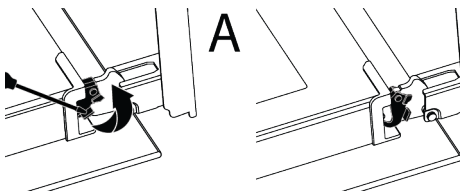
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and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



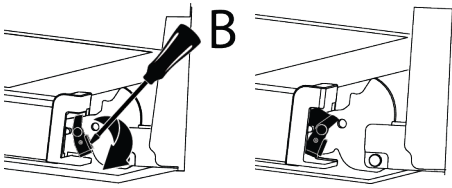
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

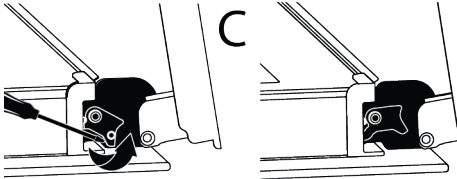
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



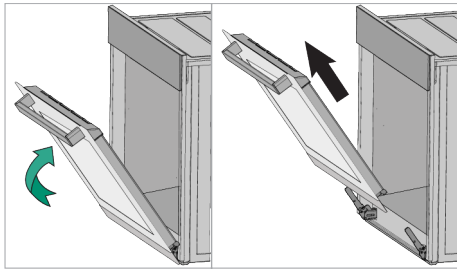
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

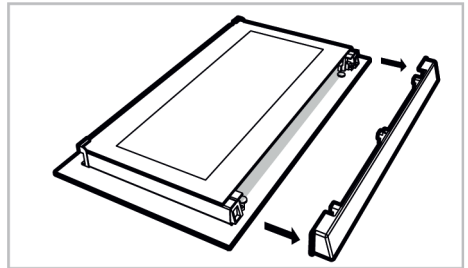
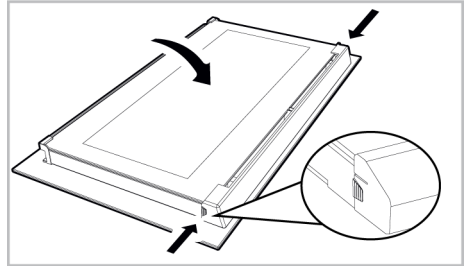
i To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

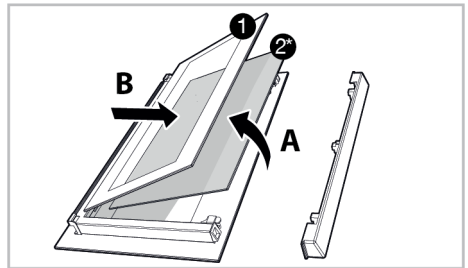
Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.

2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass 2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).

5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If

- your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
- While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
 - Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

7.8 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

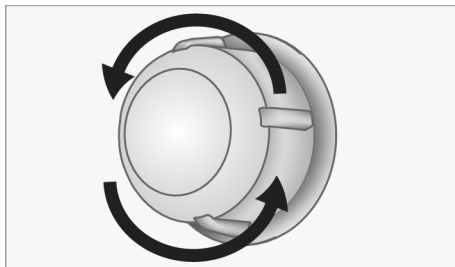
General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- 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.

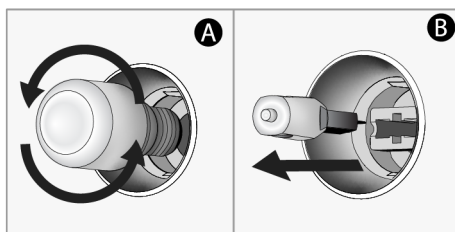
If your oven has a round lamp,

- Disconnect the product from the electricity.

- Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



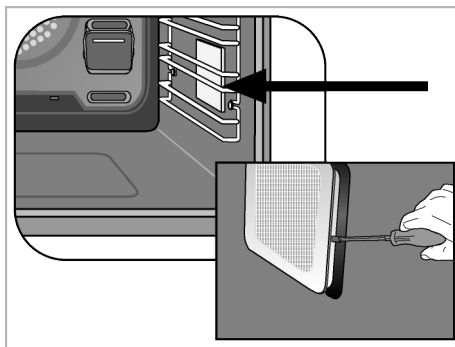
- If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



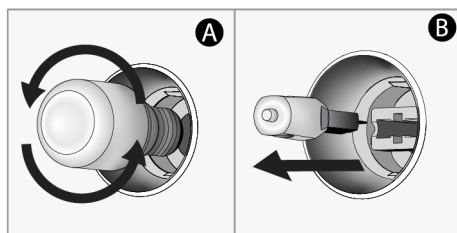
- Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
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 it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.

- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled, heaters will not work and the lamp will not switch on.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
Er 5	Meat probe communication error	Contact the authorized service to be able to cook again with the meat probe. Remove the meat probe and set the function selection knob to off (0) to be able to cook normally without the meat probe in the oven. You may then continue cooking without the meat probe.
Er 1 - Er 7	Communication errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 8 - Er 27	Sensor errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 28 - Er 31	Meat probe errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 32 - Er 41	Oven heating errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 42 - Er 58	Oven component errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 59 - Er 64	Oven lid errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 65 - Er 71	Errors related to the steam (in ovens with steam feature)	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 72 - Er 80	Hardware related errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 81 - Er 85	Oven security errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 86 - Er 88	Internet connection errors (in ovens with Homewhiz feature)	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 89 - Er 92	Microwave errors (in ovens with microwave feature)	Consult an authorized service for the error to be resolved.
Er 93 - Er 99	Card and timer errors	Consult an authorized service for the error to be resolved.

Service

Vi har service i hela Sverige/ Nationwide service in Sweden

Besök www.cylinda.se / Visit www.cylinda.se

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

Uppge / Declare

Maskintyp / Model code

Serienummer / Serial number

Inköpsdatum / Purchase date

Problembeskrivning / Problem description

Namn och adress / Name and address

Ditt telefonnummer / Phone number

Kontakta oss / Contact us

www.cylinda.se

Cylinda
en enklare vardag