



service

- Vi har service i hela landet
- Gå in på www.cylinda.se eller
- Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa)

uppgge

- Maskintyp
- Problembeskrivning
- Serienummer
- Namn och adress
- Inköpsdatum
- Ditt telefonnummer

Våra tekniker är specialutbildade på Cylindaprodukter och vi använder bara originalreservdelar.

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

Cylinda
år efter år

IOAK-3067 / 8056955

bruksanvisning



SIB 5162 KVE
SIB 5162 KVE RF

Cylinda
år efter år

Viktigt!

Läs hela bruksanvisningen innan Du börjar använda spisen. Då lär Du Dig använda och sköta den rätt från början

Läs hela bruksanvisningen innan Du börjar använda spisen. Då lär Du Dig använda och sköta den rätt från början!

| Innehållsförteckning | sid |
|--|-----|
| Säkerhetsanvisningar..... | 4 |
| Innan Du använder spisen första gången | 6 |
| Digitalt ur | 7 |
| Användning av värmeplattan | 11 |
| Ugnen och dess funktioner..... | 17 |
| Rengöring av ugnslucka..... | 24 |
| Tekniska data..... | 27 |
| Om spisen inte fungerar..... | 28 |
| Montering av tipskydd..... | 28 |

OBS!

Elinstallation måste utföras av en behörig elinstallatör. Spisen är avsedd endast för hushållsbruk. Vid felanvändning finns risk för skador.

Kassering av förbrukade produkter



När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett starkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Obs. Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

Obs. Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda. Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte kokytan som förvaringsplats.

Obs. Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Obs. Elinstallationen måste utföras av en behörig elinstallatör. Spisen är endast avsedd för hushållsbruk. Vid felanvändning finns risk för skador.

Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, och lock på hällens ovansida eftersom de kan bli heta. Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll. Stäng av spisen när du har använt den. Lita inte enbart på spisens funktion att känna av kokkärl.

Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.

När man använder ugnen, blir några delar heta.

Obs. Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa metallföremål när du rengör spisens glasytor. Ytan kan repas, vilket kan orsaka sprickor i glaset.

Obs. Vid byte av glödlampan i ugnen måste spisen stängas av med huvudströmbrytaren. Det får inte finnas någon strömtillförsel till spisen när lampan byts. Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spisen.

Installation

Montera tippskydd (sid 28)

Tippskyddet är till för att spisen inte ska kunna välta. Exempelvis ska inte ett barn kunna stiga upp på ugnsluckan och tippa spisen. Om det finns småbarn i familjen bör även ett hållskydd monteras.

OBS! Tänk på att tippskyddet sätts ur funktion när spisen dras fram, t ex vid städning. Ha extra uppsikt över barnen för att undvika olyckor.

OBS!

Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar.

Hur tippskyddet ska monteras framgår av instruktionen sidan 28.

Spisen måste stå jämnt!

Detta är viktigt både för stekresultat och vid bakning. De fyra justerbara fötternas skruvar når man när förvaringslådan för plåtar tagits ut. Kontrollera med ett vattenpass , eller vattenfylld stekpanna.

En ytterligare justering kan behövas efter en tid då golvbeläggningsen kan sätta sig.

Innan Du börjar använda spisen

Rengör spisen med fuktig trasa och eventuellt lite såpa eller mildt diskmedel. Skölj och torka torrt. Värm ugnen efter rengöringen med över och undervärme till 250° i ca 30 minuter. Det os som uppstår vid uppvärmningen är ofarligt, men bör ändå vädras ut.

Använd spisen energiklokt!

Använd kärl i lämpliga storlekar för plattorna. Hellre något för stort kärl, än att ha ett kärl som inte täcker plattan.

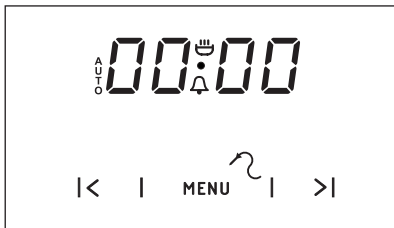
Sätt på locket på kastruller och grytor så spar Du energi. Det är också smart att stänga av plattan lite i förtid och låta det koka färdigt med hjälp av eftervärmern.




Digitalt ur

Observera!

För håll utrustad med elektronisk programväljare, ska displayen efter anslutning till nätet visa "0.00". Med programväljaren ställer man in aktuell tid. (Se bruksanvisning för programväljare).

Om man inte ställer in tiden ska ugnen inte fungera.



   – funktioner

MENU – knapp för funktionsintervall

< – knapp “-”

> – knapp “+”


Du aktiverar funktionen genom att trycka på knappen under minst 2 sekunder.

Varje gång knappen aktiveras bekräftas användningen med en ljudsignal.

Displayen ska alltid hållas ren.


Inställning av uret

Efter nätanslutning eller efter ett ström-avbrott, blinkar displayen på 0.00.

- tryck på knapp MENU, displayen visar symbol ,
- ställ in klockan med hjälp av knapparna < och >.


Ca 7 sekunder efter att klockan ställts in sparas de nya uppgifterna och displayen slutar att blinka.


Observera!


Ugnen kan användas efter att symbolen  visats på displayen.


Timer

Timer kan aktiveras när som helst, oberoende av de andra funktionernas status. Den kan ställas in från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter. För att ställa in timern:

- tryck på knapp MENU, displayen visar blinkande ,
- Ställ in timern med hjälp av knapparna > och <.

Displayen visar den inställda tiden och symbolen för signalfunktionen .

När den inställda tiden slut hörs en ljudsignal och displayen visar blinkande .

- Tryck på knapp MENU, < eller > för att stänga av ljudsignalen, symbolen  släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

Observera!

Om ljudsignalen inte stängs av manuellt, kommer den att stängas av automatiskt efter ca 7 minuter.

Halvautomatisk funktion

Om ugnen ska stängas av vid ett givet klockslag, ska du:

- ställa in programvredet och termostativredet i det läge som du vill att ugnen ska arbeta i,
- tryck in knapp MENU tills displayen visar blinkande: **dur**,
- ställa in den önskade arbetstiden med hjälp av knapparna > och <, inom intervallet från 1 minut till 10 timmar.

Den inställda tiden sparas i minnet efter ca 7 sekunder och displayen visar funktionen **AUTO**.

När den inställda tiden delete är slut, stängs ugnen av automatiskt, en ljudsignal hörs och funktionen **AUTO** blinkar.

- ställ in programvredet och termostativredet i frånläge,
- tryck på knapp MENU, < eller > för att stänga av ljudsignalen, funktionen **AUTO** släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

Observera!

Om ugnen endast har ett kontrollvred, är programvredet integrerat med termostativredet.

Automatisk funktion

Om ugnen ska sättas på för en bestämd arbetstid och stängas av vid ett givet klockslag, ska du ställa in arbetstiden och avstängningstiden:

- tryck in knapp **MENU tills displayen** visar blinkande: **dur**,
- ställ in den önskade arbetstiden med hjälp av knapparna > och <, på samma sätt som för halvautomatisk funktion,
- tryck in knapp **MENU till displayen** visar blinkande: **End**,
- ställ in avstängningstiden (tiden för arbetets slut) med hjälp av knapparna > och <, senast 23 timmar och 59 minuter från nuvarande klockslag,
- ställa in programvredet och termostatvredet i det läge som du vill att ugnen ska arbeta i, Funktionen **AUTO** är aktiv och ugnen kommer att sättas på vid det klockslaget som framgår av skillnaden mellan avstängningstiden och den inställda arbetstiden (dvs. om den inställda arbetstiden är 1 timma och avstängningstiden är satt till klockan 14.00, kommer ugnen att automatiskt sättas på klockan 13.00).

Vid avstängningstiden stängs ugnen av automatiskt, en ljudsignal hörs och funktionen **AUTO** blinkar,

- ställ in programvredet och termostatvredet i frånläge,
- tryck på knapp **MENU**, < eller > för att stänga av ljudsignalen, funktionen **AUTO** släcks och displayen visar aktuellt klockslag.

Radera inställningar

Du kan när som helst radera inställningar för timer eller automatisk funktion.

Radera inställningar för automatisk funktion:

- tryck samtidigt in knapparna < och >.

Radera timerinställningar:

- välj timerfunktionen med hjälp av knapp **MENU**,
- tryck återigen in knapparna < och >.

Ändring av ljudsignalen

Ljudsignalen kan ändras enligt följande:

- tryck samtidigt in knapparna < och >,
- välj funktion "ton" med knapp **MENU**, displayen kommer att börja blinka: **ton 1**,
- välj lämplig ljudsignal med knapp < (från 1 till >).

Stektermometer

Justerings- och visningsintervall: 30°C till 99°C, upplösning: 1 °C, förinställd standardvärde: 80°C.

Stektermometer aktiveras automatiskt när temperaturen vid termometern är över 0 °C.

Om stektermometer är ansluten, visar de två siffrorna till vänster den faktiska temperaturen vid stektermometer medan de två siffrorna till höger visar det inställda värdet.

Om temperaturen är lägre än den lägsta inställningsbara temperaturen på 30°C, visas "30" i teckenfönstret. Om temperaturen är högre än den högsta inställningsbara temperaturen på 99°C, visas den högsta inställningsbara temperaturen i teckenfönstret. Efter anslutning av stektermometer startas programmet med det förinställda temperaturvärdet 80°C. Det inställda temperaturvärdet kan ändras så länge temperaturvärdena visas (men inte medan timern håller på att starta). Stektermometer larm kan återställas genom tryckning på valfri knapp.

Ett aktivt program för stektermometer eller ett inställt larm kan återställas genom att stektermometer dras ur kontakten.

Tabell: Kärntemperaturer vid användning av stektermometer

| KÖTTYP | KÄRNTEMPERATUR °C |
|--|----------------------------------|
| GRISKÖTT Fläskkarré Köttfärslimpa | 85-90 80-85 |
| OXKÖTT Oxstek Rostbiff röd rosastekt genomstekt | 90-95 50-55 65-70 75-80 |
| KALVSTEK | 85-90 |
| LAMMSTEK | 85-90 |
| VILT | 80-85 |
| FISK (HEL) t.ex. laxöring, torsk | 80-85 |

Användning av värmeplattan

Hur induktionsfälten fungerar



En elektrisk generator matar en spole som finns inne i anordningen. Spolen skapar ett magnetiskt fält som gör att när man placerar ett kokkärl på plattan, så tränger sig induktiv ström in i kärlet. Strömmen gör kokkärlet till värmeändare medan hällen förblir sval.

Systemet förutsätter att man använder kokkärl vars botten är mottaglig för inverkan av magnetiskt fält.

Generellt har induktiv teknologi två fördelar:

- det är möjligt att utnyttja värmen maximalt eftersom den emitteras endast med hjälp av en kastrull,
- Värmetröghet förekommer inte, då kokningen börjar automatiskt när man placerar ett kokkärl på plattan och avslutas genast när man tar bort kärlet från plattan.

Skyddsanordningar:

Om hällen installerats och används på rätt sätt behöver man sällan några skyddsanordningar.

Fläkt: används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten arbetar när värmezoner är på och fungerar tills elsystemet svalnat.

Transistor: Temperaturen på de elektroniska delarna mäts ständigt med hjälp av en sond. Om värme ökar mot en riskgräns sänker systemet automatiskt värmeeffekten på en vär-

mezon eller stänger av värmezoner som finns närmast de uppvärmda elektroniska delarna.

Detektorer kokkärl: Detektor för kokkärl möjliggör att plattan arbetar och värmer. Små föremål placerade på värmeområde (t ex. sked, kniv eller ring) kommer inte att betraktas som kokkärl och plattan kommer inte att sättas på.

Observera!

Personer med livsnödvändiga implantat (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste kontrollera så att de inte störs av induktionshällen (frekvensområdet för den är 20-50 kHz).

Detektor för kokkärl i induktionsområde

Detektor för kokkärl finns i plattor som innehåller induktionsområden. Under plattans arbetsgång påbörjar eller avslutar kokkärlsdetektorn värmeutvecklingen i en värmezona när kokkärl placeras på plattan eller när det tas bort från plattan. Det bidrar till energisparande.


- Om en värmezona används tillsammans med ett lämpligt kokkärl, visar displayen värmenivån.
- Induktion kräver att kokkärlen har en magnetisk botten.

Om inget kärl eller ett olämpligt kärl placerats på en värmezona ska siffran för värmeeffekt blinka. Värmezonen sätts inte på. Om ingen kokkärl detekteras inom 10 minuter, kommer inte kokplattan att sättas på.

För att aktivera en värmezona måste man vrida en motsvarande vred.

Obs! Kokkärlsdetektorn fungerar inte som värmeplattans huvudbrytare.

Lämpliga kokkärl för den induktiva zonen

| | | |
|--------------------------|---|---|
| Beteckning på kokkärl |  | Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att kokkärlet kan användas för induktionsplattor. |
| | Man ska använda magnetiska kokkärl (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera kokkärlets användbarhet genom att lägga en magnet på dess undersida. | |
| Rostfritt stål | Får inte användas Med undantag av magnetiskt rostfritt stål | |
| Aluminium | Får inte användas | |
| Gjutjärn | Hög effektivitet | |
| | Obs! Kokkärlen kan göra sprickor i plattan. | |
| Emaljstål | Hög effektivitet | |
| | Vi rekommenderar kokkärl med plan och tjock botten. | |
| Glas | Får inte användas | |
| Porslin | Får inte användas | |
| Kokkärl med kopparbotten | Får inte användas | |

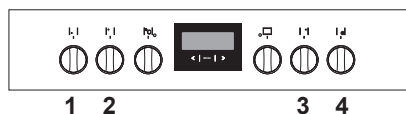
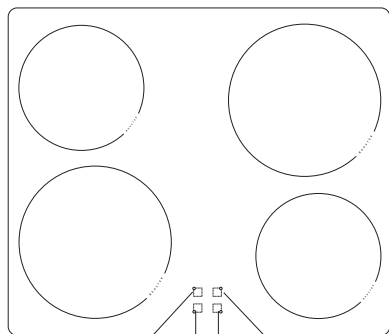
Energien överförs på bästa sätt om diametern på kastrullen överensstämmer med kokzonens diameter.

Maximala och minimala diametermått anges i nedanstående tabell och beror på kärlets kvalitet.

| Induktionskokzonen | Diameter på botten av kastrullen för induktionshällen | |
|--------------------|---|--------------|
| | Minimum (mm) | Maximum (mm) |
| 280 | 210 | 280 |
| 210/220 | 140 | 210/220 |
| 180/190 | 110 | 180/190 |
| 145/155 | 90 | 160 |

OBS!

Vid användning av kastruller med mindre bottendiametrar än de minimimått som anges ovan föreligger risk för att kokzonen inte fungerar.



Zoner:

- [1] Vänster fram 2300 W / 3000 W*
220mm diameter
- [2] Vänster bak 1400 W / 1800 W*
180mm diameter
- [3] Höger bak 2300 W / 3000 W*
220mm diameter
- [4] Höger fram 1400 W / 1800 W*
180mm diameter

*Booster-funktion

Alla enskilda värmezoner har olika värmeeffekt. Värmeeffekten kan regleras stegvis genom att vredet vrids åt vänster eller åt höger.

| Värmeeffekt | Användningsområde |
|-------------|--|
| 0 | Avstängd. Restvärme utnyttjas. |
| 1-2 | Uppvärmning av varma rätter. Långsam kokning av mindre portioner. |
| 3 | Långsam kokning på låg effekt. |
| 4-5 | Långvarig tillagning av större portioner och stekning av större portioner. |
| 6 | Stekning, lätt stekning. |
| 7-8 | Stekning. |
| 9 | Början av tillagning, stekning. |
| A | Expresssuppkok |
| P | Booster-funktion |

Sätta på induktionshällen

- Sätt på en kokplatta med hjälp av knappen på kontrollpanelen.
- Symboler vid knapparna visar vilken kokplatta som regleras av respektive vred.
- Önskad värmeeffekt kan ställas in direkt (1-9).
- Vald värmeeffekt visas även på kokplattans indikator.

Indikatorlamporna slocknar 10 sekunder efter att samtliga kokplattor har stängts av.

Barnlås

Det går att helt stänga av användning av kokplattorna med hjälp av barnlåset. Barnlåset skyddar dina barn. Aktivera barnlåset

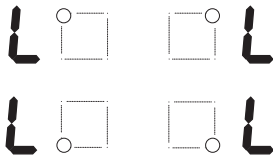
- Barnlåset kan aktiveras när alla indikatorer visar "0" eller "H".
- Vrid samtidigt de två knapparna [1] och [2] åt vänster. Samtliga indikatorer visar "L". Barnlåset är aktiverat.

Om någon av knapparna vrids, visas "L" på alla indikatorer.

Stänga av barnlåset

- Vrid tillfälligt en knapp åt höger så att "L" visas på indikatorn.

Vrid samtidigt de två mittenknapparna ett steg åt vänster.



OBS!

Efter ett strömavbrott är barnlåset alltid aktiverat.

Restvärmeindikator H

Induktionsplattan har även en funktion för visning av restvärmen, "H". Även om en kokplatta inte värms upp direkt, erhåller den värme från kokkärlets botten. Så länge symbolen "H" visas, kan restvärmen användas för uppvärmning av kokkärlet eller för att smälta fett. Observera att kokplattans temperatur fortfarande är högre än den omgivande temperaturen.

OBS!

Vid strömavbrott visas inte symbolen "H".

Expressuppkok

Samtliga fyra kokplattor har en speciell funktion som ger maximal värmeeffekt direkt vid starten. Den maximala värmeeffekten är oberoende av den valda värmeeffekten. Efter viss tid återgår kokplattan till den valda värmeeffekten (1-8). För att använda denna funktion räcker det att välja den värmeeffekt som ska användas vid tillagningen eller till vilken kokplattan ska återgå.

Expressuppkok är användbar för:

- rätter som är kalla i början av tillagningen och som snabbt måste värmas upp för att därefter tillagas på låg effekt. På så sätt behöver inte rätterna övervakas hela tiden (t.ex. biffragu).

Expressuppkok är inte användbar för:

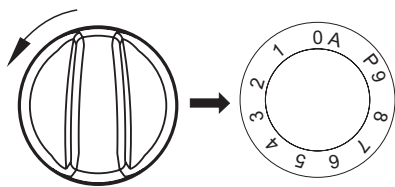
- bakning eller kokning av rätter som måste röras om, ångkokas eller rätter i vilka vatten måste hållas i.
- kokning av pasta eller t.ex. kroppkakor i mycket vatten.
- rätter som måste tillagas under lång tid i en tryckkokare.

Aktivera expessuppkok:

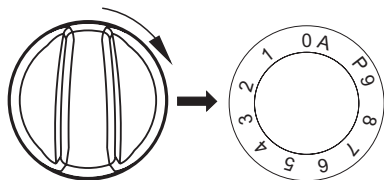
- Vrid knappen till läget "A" och vrid den därefter till önskad värmeeffekt. Indikatorn visas växelvis symbolen "A" och den valda värmeeffekten. Efter uppkok, då rätten värms med högre effekt (t.ex. 5), återgår kokplattan till vald värmeeffekt som visas på indikatorn.

- Anvisningar: Om knappen ställs i läget "0" direkt efter att den expressuppkok har valts (dvs. ingen värmeeffekt väljs), kommer expressuppkok att stängas av efter 3 sekunder.
- om kokkärl tas bort och ställs tillbaka på kokplattan inom 10 minuter, stängs expressuppkok inte av.

Kokplattan är inställd på maximal uppvärmning under en tid som beror på den valda uppvärmningseffekten. Därefter kopplas uppvärmningseffekten om till den aktuella inställningen.



Indicator visar **A**.



Indicator visar **5**.

| Uppvärmnings-effekt | Tid för expressuppkok (s) |
|---------------------|---------------------------|
| 1 | 48 |
| 2 | 72 |
| 3 | 136 |
| 4 | 208 |
| 5 | 264 |
| 6 | 432 |
| 7 | 120 |
| 8 | 192 |
| 9 | - |

Maximal uppvärmningstid

För att effektivisera uppvärmningseffekten har samtliga kokplattor en förbestämd maximal uppvärmningstid. Den maximala uppvärmningstiden beror på den valda värmeeffekten. Om värmeeffekten inte ändras under en lång tid (se tabell), stängs den aktuella kokplattan automatiskt av och restvärmeindikator tänds. Kokplattan kan när som helst aktiveras enligt bruksanvisningen.

| Uppvärmnings-effekt | Maximal uppvärmningstid (min.) |
|---------------------|--------------------------------|
| 1 | 360 |
| 2 | 360 |
| 3 | 300 |
| 4 | 300 |
| 5 | 240 |
| 6 | 90 |
| 7 | 90 |
| 8 | 90 |
| 9 | 90 |

Ugnen och dess funktioner

Symbolerna på ugnens funktionsvred har följande betydelse:



Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



Förvärmning

Över och undervärme + grill.



Upptining

Används vid tining av t.ex. bröd.



Fläkt och supergrill

Vid denna inställning arbetar ugnen med en aktiverad fläkt. Användning av den här funktionen påskyndar stekningsprocessen och gör att maträtter får bättre smak. Stekningen ska utföras med stängd ugnsdörr.



Intensivgrill (grill plus övervärme)

Maten grillas och värmes uppifrån samtidigt. På detta sätt blir temperaturen högre i ugnens övre del, så att den rostade maten blir mörkare till färgen. En praktiskt inställning när tjocka bitar ska grillas



Grill på

Med denna inställning aktiveras grillen.



Undervärme påslagen
Högsta temperaturer 200°C.



Över- och undervärme påslagen.
Högsta temperaturer 250°C.
Om vredet ställs i detta läge värms ugnen upp på vanligt sätt.



Varmluft på
När denna funktion aktiveras startas en fläkt på bakre ugnsväggen.
Den sørjer för konstant och jämn luftcirkulation inne i ugnen.

Denna uppvärmningmetod har följande fördelar:

- ugnen hettas upp snabbare och man behöver inte förvärma den
- två nivåer kan användas samtidigt
- köttträtter förlorar mindre fett och vätska under uppvärmning, vilket förbättrar smaken
- ugnen smutsas inte ner lika mycket

Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmlufts-funktionen.

OBS! Om varmluftsfunktionen slås på samtidigt som temperaturvredet är inställt på noll, aktiveras endast fläkten. Denna inställning kan användas för att kyla ner maträtter eller själva ugnen.



Fläkt samt övre- och nedre värmeelement

Denna funktion är lämplig vid bakning. Den fungerar som en traditionell ugn med fläkt (funktionen rekommenderas vid bakning).



Varmluft och undervärme påslagna

Med denna vredinställning aktiveras både varmluftsfläkten och undervärme. Ugnen värms då upp underifrån. Lämpligt för tex pizza och pajer.

OBS! Om temperaturvredet ställs på noll används inställningen för kylning.

Temperaturvredet

Ugnstemperaturen styrs av kontrollpanelens temperaturvred, försett med symbolen °C. Ugnsuppvärmningen slås av när vredet vrids till läge noll.

Följ alltid de råd som ges i receptet för det som ska bakas / tillagas!

Kontrollampor

Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrollampor börjar lysa – en gul och en röd. När den gula kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När den röda kontrollampan släcks betyder det att ugnen nått inställd temperatur. Om det i receptet för en maträtt rekommenderas att maträtten ska placeras i en uppvärmd ugn ska man göra det först efter att den röda kontrollampan slocknat. Under bakning ska den röda lampan lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Den gula kontrollampan kan även lysa när vredet står i position "Belysning av ugnskammare".

Bakning

Vänta till rätt temperatur uppnåtts i ugnen (kontrollampan släcks) innan Du placerar bakverket i ugnen.

Rätt gräddningstid

Följ de inställningar som står i receptet.

Var extra uppmärksam de första gångerna Du gräddar i den nya spisen, spisen kan troligen vara något snabbare än den Du hade tidigare.

Matlagning

Följ råden i receptet. Är det en maträtt Du gjort många gånger tidigare bör Du vara extra uppmärksam de första gångerna Du lagar den i den nya spisen!

Grillning

Följ råden i receptet. Placera det som ska grillas på gallret och sätt in grillgallret på den översta gejdern i ugnen. Skjut in långpannan på gejdern under, för att fånga droppande fett.

Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar!

Värmestrålningen fungerar då inte på rätt sätt och det finns risk för att emaljen i ugnen skadas.

Förvaringslåda för tillbehör

I lådan kan långpanna, bakplåtar, grillgaller och andra tillbehör förvaras. Ett stopp gör att lådan inte av misstag dras ut för långt.

Vill man ta ut lådan helt, t ex för rengöring, ska man dra till stoppet och sedan lyfta i framkant och dra ut den helt.

Lådan sätts tillbaka i omvänd ordning. Se till att den kommer rätt i spåren på sidorna.

Bakning

- Vid bakning tabell 1, 1A rekommenderas.
- Bakparametrar är givna för 3 olika slags av värme:konventionell uppvärmning (Övre och nedre värme-element), varmluft Funktion, Övre och värme-element + fläkt.

Köttstekning

- Vid köttstekning tabell 2 rekommenderas. Stekparametrar är givna både för konventionell uppvärmning och för varmluft.
- Rekommenderade parametrar för kött, fisk och toast är sammanställda i tabell 3.
- Rekommenderade parametrar för stekning med luftventil är sammanställda i tabell 4.

TABELL 1: Bakverk

| Bakverk | Övre och Nedre- Värmeelement | | Varmluft | | Ö-/N-Värmeelement +fläkt | | Baktid [min.] |
|------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------|
| | Ugns- läge | Tempe- ratur [°C] | Ugns- läge | Tempe- ratur [°C] | Ugns- läge | Tempe- ratur [°C] | |
| Bakning i plåtform | | | | | | | |
| Sockerkaka/spräcklig | 2 | 170-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 60-80 |
| Sockerkaka | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 65-80 |
| Rivdegsgotten | 2-3 | 170-180 | 2-3 | 160-170 | 2-3 | 160-170 | 20-30 |
| Mjuk sockerkaka | 2 | 170-180 | | | | | 30-40 |
| Mördegsgotten med. frukter | | | 2-3 | 160-180 | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Ostkaka(på mördegsgotten) | | | 2 | 140-150 | 2 | 140-160 | 60-90 |
| Jästkaka | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Bröd (t.ex. mångkornig) | 2 | 210-220 | 2 | 180-200 | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Bakning på ugnens bakplåtar | | | | | | | |
| Mördegsgotten med. frukter | 3 | 170-180 | 3 | 160-170 | 3 | 160-170 | 35-60 |
| Fruktkaka(på jäst-eller rivveg) | | | 3 | 160-170 | 3 | 160-170 | 30-50 |
| Strösselkaka | 3 | 160-170 | 3 | 150-170 | 3 | 150-160 | 30-40 |
| Rulltårta | 2 | 180-200 | | | | | 10-15 |
| Pizza (på tunn botten) | 3 | 220-240 | | | 3 | 200-220 | 10-15 |
| Pizza (på tjock botten) | 2 | 190-210 | | | 3 | 180-200 | 30-50 |
| Små bakelser | | | | | | | |
| Småkakor | 3 | 170-180 | 3 | 150-160 | 3 | 150-160 | 10-25 |
| 2 Plåtar | -- | -- | 1+3 | 140-150 | -- | -- | 25-35 |
| Puffdeg | 3 | 180-190 | 3 | 170-190 | 3 | 170-180 | 18-25 |
| Marräng | 3 | 90-110 | | | 2 | 90-110 | 80-90 |
| Petit-choucr | | | 2 | 170-190 | 2 | 170-190 | 35-45 |

Vetebullar

75 g jäst
150 g margarin
5 dl mjölk (röd)
½ tsk salt
1½ dl socker
Kardemamma
900 g mjöl

Smula jästen och blanda med lite av mjölken. Smält margarinet och häll i resten av mjölken. Blanda alla ingredienser tills det blir en slät och smidig deg.

Låt degen jäsa 15 min. i bunken. Baka ut till små ballar, och lägg i formar. Låt jäsa i 30 – 40 min. på plåten. Pensla med vispat ägg och ha på pärl socker.

Grädda 160-180°C övre-och nedre-värmeelement 30-40 min, eller 150-170°C varmluft 30-40 min.

Muffins

ca20 st

1 sats Saftig sockerkaka
eller 1 sats Fin socker-
erkaka
smaksatt med rivet ci-
tronskal
1 – 1 1/2 dl russin eller
kortinter

Ugnstemperatur :

övre-och nedre-värmeelement 180-190°C

eller varmluft 160-170°C

Gräddningstid 10-20 min

Sätt på ugnen. Gör kaksmeten enligt något av förslagen, smak-sätt i båda fallen med rivet citrusskal. Blanda dessutom i russin eller korinter.

Placera muffinsformar – pappersformar på en plåt.

Fördela smeten i formarna, t ex med. en matsked.

Grädda mitt i ugnen 10-20 min.

Rulltårta

3 ägg
1½ dl socker
2dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1msk vatten

Blir 20-24 skivor. Ugnstemperatur övre-och nedre-värmeelement 180-200°C

Lätt hopvispad, snabbt gräddad och hoprullad. Kan fyllas med tex lättsockrat äppelmos, hallonsylt eller chokladsmörkräm.

Sätt på ugnen i god tid. Täck en plåt med. smörgåspapper eller bakplåtspapper. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner det försiktigt tillsammans med vattnet. Bred ut smeten över papperet till ett jämnt lager. Grädda mitt i ugnen, 10-15 min i övre-och nedre-värmeelement 180-200°C. Strö lite socker på kakan och stjälp upp den på ett smörgåspapper. Pensla ev med lite kallt vatten och drag av papperet som kakan gräddats på. Bred på ett tunt lager mos eller sylt och rulla ihop. Eller låt kakan kallna under ett fuktat smörgåspapper, bred på chokladsmörkräm och rulla ihop den.

Fyllning:

2dl mos eller sylt eller 1
sats Chokladsmörkräm

Gräddningstid 10-15 min

TIPS: Skär rulltårtan i ca 3 cm tjocka skivor, garnera dem med vispad gräddde och frukt eller bär och servera som bakelser.

TABELL 1A: Bakverk

| Bakverk | Övre-och Nedre- Värmeelement | | Varmluft | | Baktid [min.] |
|------------|---------------------------------|-------------------------|---------------|-------------------------|------------------|
| | Ugns- läge | Tempe- ratur [°C] | Ugns- läge | Tempe- ratur [°C] | |
| Vetebulker | 3 | 160-180 | 3 | 150-170 | 30-40 |
| Muffins | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 10-20 |
| Rulltårta | 3 | 180-200 | - | - | 10-15 |

TABELL 2: Köttstekning

| Köttträtt | Ugnsläge nerifrån | | Temperatur °C | | Stektid* [min.] |
|--|----------------------|------------------------------|---------------|------------------------------|-------------------------------------|
| | Varmluft | Konventionell uppvärmning | Varmluft | Konventionell uppvärmning | |
| Nöttkött Rostbiff eller file röd („english“) förvärd ugn rosa („medium“) förvärd ugn genomstekt („well done“) | | 3 3 3 | | 250 250 210-230 | ca 1 cm: 12-15 15-25 25-30 |
| Stek | 2 | 2 | 160-180 | 200-220 | 120-140 |
| Fläsk kött Stek | 2 | 2 | 160-180 | 200-210 | 90-140 |
| Skinka | 2 | 2 | 160-180 | 200-210 | 60-90 |
| Filé | | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Kalvkött | 2 | 2 | 160-170 | 200-210 | 90-120 |
| Lammkött | 2 | 2 | 160-180 | 200-220 | 100-120 |
| Rådjurskött | 2 | 2 | 175-180 | 200-220 | 100-120 |
| Fjäderfä Kyckling | 2 | 2 | 170-180 | 220-250 | 50-80 |
| Gås (omk. 2 kg) | 2 | 2 | 160-180 | 190-200 | 150-180 |
| Fisk | 2 | 2 | 175-180 | 210-220 | 40-55 |

***Rekommendationer i tabell 2 gäller för 1 kg köttportion.**

Stekning av store köttbitar är att föredra men stektid för varje nästa 1kg är 30 – 40 min. extra.

Vänd upp och ner på köttbiten efter halva stektiden.

Viktigt: använd endast kärl som är godkända för ugn.

TABELL 3: Grill

| Maträtt | Ugnsläge nerifrån | Temperatur [°C] | Stektid [min.] | |
|--------------------------|----------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | | Den ene sida | Den andra sida |
| Fläskkotlett | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Fläskfärs | 3 | 250 | 10-12 | 6-8 |
| Köttspett | 4 | 250 | 7-8 | 6-7 |
| Korv | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Rostbiff (omk. 1kg) | 3 | 250 | 12-15 | 10-12 |
| Kalvkotlett | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Kalvstek | 4 | 250 | 6-8 | 5-6 |
| Lammkotelett | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Halv kyckling (je 500g) | 3 | 250 | 25-30 | 20-25 |
| Fiskfile | 4 | 250 | 6-7 | 5-6 |
| Forell (omk. 200 – 250g) | 3 | 250 | 5-8 | 5-7 |
| Toast | 4 | 250 | 2-3 | 2-3 |

TABELL 4: Fläkt + grill

| Maträtt | Vikt [kg] | Ugnsläge nerifrån | Temperatur [°C] | Stektid [min.] |
|-----------|--------------|----------------------|--------------------|-------------------|
| Fläskstek | 1,0 | 2 | 170-190 | 80-100 |
| | 1,5 | 2 | 170-190 | 100-120 |
| | 2,0 | 2 | 170-190 | 120-140 |
| Lammkött | 2,0 | 2 | 170-190 | 90-110 |
| Rostbiff | 1,0 | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Kyckling | 1,0 | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Anka | 2,0 | 1-2 | 170-190 | 85-90 |
| Gås | 3,0 | 1 | 140-160 | 110-130 |
| Kalkon | 2,0 | 2 | 180-200 | 110-130 |
| | 3,0 | 1-2 | 160-180 | 150-180 |

Under stekning bör även steksky eller varmt salt vatten hällas över köttet ett antal gånger.

Rengöring av ugnslucka

Rätt och regelbunden skötsel av ugn med avseende på rengöring och underhåll förlänger dess felfria driftperiod.

Regelbundet underhåll

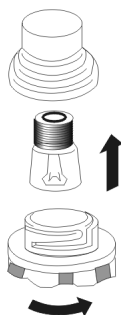
Användaren bör se till följande:

- Att hålla ugnen och dess omgivningren.

OBS! Se till att ugnen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge "0". Rengöringen skall påbörjas först när ugnen är kall.

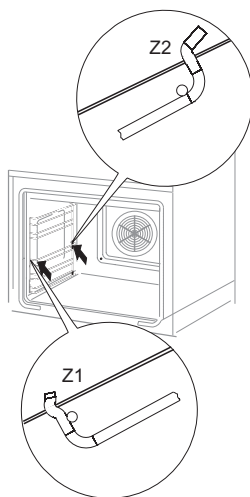
Byte av lampa i ugnen

Slå av huvudströmbrytaren eller skruva ur säkringarna, då spisen måste göras strömlös innan byte av lampan sker. Ta ur den trasiga lampan och ersätt den med en ny, (25 W ugnslampa)

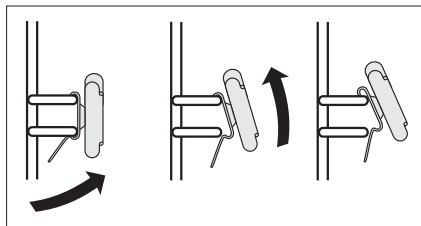


Ugnsfalsar

Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsstegar. För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten (Z1) och därefter dra ut stegen och avlägsna det från bakfäste (Z2). Efter att ha rengjort stegen ska man placera dem i ugnens öppningar och trycka ner fäste (Z1 och Z2).



Rengör ugnens teleskopiskt utdragbara skenor och bakplåtar med varmt vatten och tvål, torka noggrant. Montera teleskopiskt utdragsbara skenor genom att fästa dem på ugnens skenor.



Katalytisk rengöring av sidorna

Tack vare den särskilda emaljbeläggningen på sidorna kan ugnen till en viss grad rengöra sig själv från matrester, fettstänk o.s.v., förutsatt att dessa inte torkat in eller bränt fast.

I samband med detta ska ugnen värmas upp i cirka 1 timme vid 250°C, varvid matrester, fettstänk och liknande förbränns i stor utsträckning. Eftersom självrengöring kräver extra energi bör du alltid först undersöka hur och hur mycket ugnen är nedsmutsad.

En ugn som bara är lite smutsig kan rengöras vid lägre temperaturer.

Vid kraftig nedsmutsning kan det hända att ugnen inte blir ren förrän den använts flera gånger.

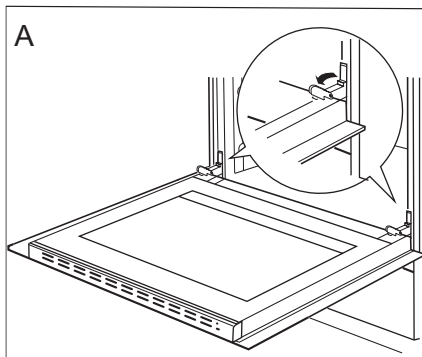
Rester av kryddor och liknande kan avlägsnas med en mjuk borste eller en torr trasa.

Starkt färgande matvaror kan eventuellt förorsaka en svag missfärgning av den katalytiska emaljen; detta påverkar dock inte den självrengörande funktionen. När ugnen har använts några gånger kommer dessa fläckar att försvinna igen.

Eftersom den katalytiska emaljen är mycket känslig får den aldrig behandlas med ugnsspray eller aggressiva skurmedel. Dessa ger upphov till skadliga beläggningar!

Demontering av ugnslucka

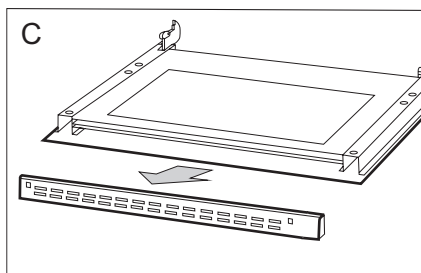
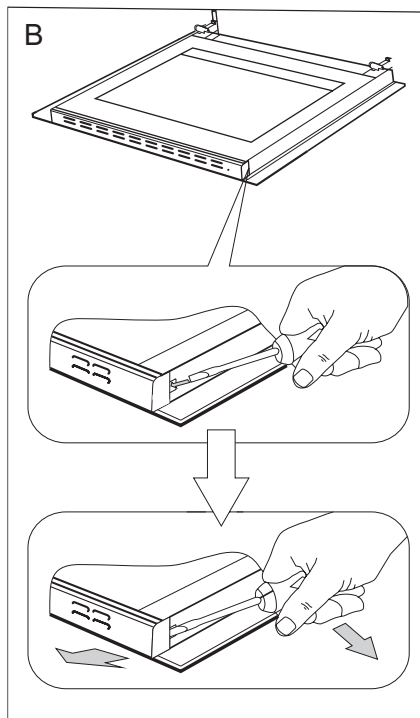
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnens greppavsats på rätt sätt. Efter att luckan återplacerats ska man ovillkorligen dra ner säkerhetsdelen. Om man inte drar den ner, kan det orsaka skada på gångjärnen vid försök att stänga luckan.



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

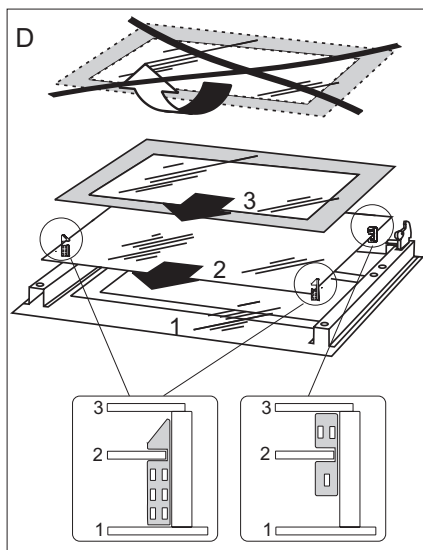
Avmontering av det innersta glasets

1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlistan. (fig. B, C)



3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D). Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt. För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klick”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klick”.



Skötsel av emaljhall och plattor

Skydda **hällen** mot missfärgning genom att torka av den efter varje användning. Undvik rengöringsmedel med starkt skurande eller repande verkan. Använd vanligt handdiskmedel eller såpa. Vill man polera extra, tar man försterputsmedel.

Tekniska data

Mått

| | |
|-------|--------|
| Bredd | 598 mm |
| Höjd | 900 mm |
| Djup | 600 mm |

Ugnsvolym* 66 liter

Tillbehör

- 2 Bakplåt
- 1 Ugnsspanna
- 1 Grillgaller
- 1 Tippskydd

Effekt

- Värmeplattan 7400 W
- Ugn 3100 W
- Grill 2000 W

Totalt 10500 W

* Norm EN 50304

Om spisen inte fungerar:

Spisen är utrustad med en anslutningskabel med jack.

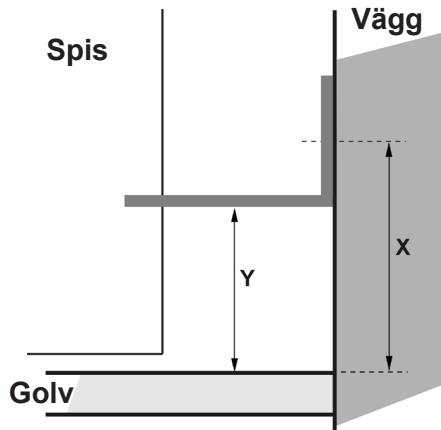
För inkoppling till elnätet se dataskylt på baksidan av spisen.

Kontakta Cylinda service se ruta.

(För att läsa modellbeteckning; dra ut spisen och läs av typskylt som finns placerad på spisens sida).

Varning! Gör inga tekniska ingrepp på egen hand. Elektrisk utrustning ska alltid repareras av behörig fackman.

Montering av tippskydd



Vid spishöjd 90 cm är $X = 11$ cm (tippskyddets fästpunkt) och $Y = 8$ cm.

Vi annan spishöjd justeras måtten efter aktuell höjd.

T.ex. 92 cm spishöjd ger $X = 13$ cm $Y = 10$ cm

X = Avstånd till infästning i vägg

Y = Avstånd från golv

Om kakel eller motsvarande bara täcker den övre delen av den bakre väggen så skall tippskyddet distanseras ut med motsvarande tjocklek.