

**S 772-1 KSA / S 774-1 KSA
S 762-1 KSA / S 764-1 KSA**

Bäste Cylindakund!

Tack för att du valt Cylinda. För att få största möjliga nytta av din nya spis rekommenderar vi dig att läsa igenom bruksanvisningen innan du börjar använda den.

Cylinda

INNEHÅLL

Innehåll	Sida		
Innehåll	2	Bakråd	14
Viktigt	3-4	Laga mat i ugn	15
Service & Garanti	5	Steka	15
Innan du använder spisen första gången	5	Rengöring och skötsel	16-17
Läs igenom bruksanvisningen	5	Spishällen	16
Rengöring	5	Rengöring av kokplattor	16
Keramisk håll	5	Bakplåtar och ugnspanna	16
Upphettning av ugnen	5	Rent bakom spisen	16
		Spisens yttre delar	16
		Rengöring av ugnen	16
		Plocka ur stegarna	16
		Rengöring av ugnsluckan	17
Säkerhet	6	Om spisen inte fungerar	18
Allmänt	6	Det här kan du göra själv	18
Vinterförvaring	6	Service	18
Förpackningsmaterial	6		
Skrotning	6		
Barnsäkerhet	7	Installation	19-20
Tippskydd	7	Anslutning till el	19
Barnspärr på temperaturvredet	7	Justera höjden till rätt nivå	19
Skydd för över- och grillelement	7	Inställning av sockeldjup	19
Barnspärr för ugnsluckan	7	Spisen måste stå jämnt!	20
Hållskydd	7	Inställning av spishällens djup	20
Akta barnen!	7	Montering av tippskyddet	20
Cylinda	8		
S 772-1 KSA / S 774-1 KSA	8		
S 762-1 KSA / S 764-1 KSA	8		
Kokzoner	9		
Restvärmesignaler	9		
Kokzonen - utnyttja den klokt	9		
Några goda råd	9		
Spis med säkerhetsfunktion	10		
Beskrivning	10		
Anslutning av spisen till vägguttaget	10		
Energispartips	11		
Ugnsfunktioner	11		
Användning av ugnen	12		
Över- och undervärme	12		
Lågtemperaturstekning/Varmhållning	12		
Grilla	13		
Några allmänna tips	13		

Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar.

Tillverkaren är certifierat enligt ISO 9001 kvalitet.





Viktigt - Läs igenom innan du börjar använda apparaten

Säkerhetsföreskrifter

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga (eller bristfällig erfarenhet och kunskap) om de övervakas eller instrueras om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna kring användandet. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

Varning!

Även om spisen har särskilda funktioner som minskar risken för torrkokning är det viktigt att alltid ha uppsikt då spisen används.

Varningar:

Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

Brandfara: Placera inga tomma kokkäril på värmezonen.

Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök aldrig släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan flammorna med ett lock eller en fuktig trasa.

Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna/vreden och inte via kokkärlsensorn.

Om ytan har spruckit, stäng av apparaten genast för att undvika risken för elektriska stötar.

Använd endast stektermometern som rekommenderas för denna ugn (tillkommer endast utvalda modeller).

Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika risken för elektriska stötar.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset på ugnsluckan. Detta kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset utsetts för spänningar och spricker.

Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra spisen. Risk för elektriska stötar.

Varningar:

Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella kontrollsystem.

Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.

Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador. Reparationer får endast utföras av auktoriserad servicetekniker eller expert.

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Apparaten är endast avsedd för matlagning. Använd den inte för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning. Placera inga tomma kokkäril på värmezonen.

Om du använder glaskeramikhällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen. Värm aldrig mat i aluminiumfolie eller i plastbehållare på hällen. Folie eller plastbehållare kan smälta, vilket kan resultera i eldsvåda eller skador på hällen.

Var extra försiktig när du tillagar mat i ugnen. Bakplåtar, stekplåtar och gallret samt ugnens innerväggar blir väldigt varma på grund av hög temperatur. Använd alltid grytlappar eller grillvantar.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkäril på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar därmed tillagningsprocessen samt skadar emaljbeläggnigen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd vilket minskar yttemperaturen på ugnens utsida.

Varningar:

Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar m.m.) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda. Använd endast apparatens förvaringslåda för att förvara spisens utrustning (bakplåtar, droppbricka etc.).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de överbelastas. Placera därför inga tunga kokkärl på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan när du rengör ugnens insida. Ta av ugnsluckan före rengöring av ugnen (se kapitlet »Ta av och sätta tillbaka ugnsluckan« för instruktion). Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan.

Vid långvarig användning av gjutjärnspannor kan området kring pannan och kanten på värmezonen missfärgas. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

Apparaten är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.



Denna symbol på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av elektronikkomponenter.

Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter vilka kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta din lokala myndighet eller sophämtningstjänst alternativt affären där du köpte varan på.

Apparatens ändamål

Apparaten är avsedd för normal tillagning av mat i hushåll och ska inte användas för några andra ändamål. De olika användningsalternativen beskrivs utförligt i denna bruksanvisning.

SERVICE & GARANTI

I Sverige gäller EHL:s konsumentköps- villkor. Innan du beställer service, läs "Om spisen inte fungerar" på sid 18. För service, kontakta Cylinda Service.

INNAN DU ANVÄNDER SPISEN FÖRSTA GÅNGEN

Läs igenom bruksanvisningen

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

Rengöring

- Diska gallret, den emaljerade bakplåten och ugnspannan för hand eller i maskin.
- Rengör ugn med en mjuk duk och syntetiskt rengöringsmedel (t ex handdiskmedel) och skölj noga.

Keramisk häll

Rengör hällen före användningen med mjuk duk och svag tvättmedelslösning eller rengörings- och skötselmedel för keramisk häll.

Upphettning av ugnen

I ugnen kan det finnas rester av olja från tillverkningen.

- Ta ut alla tillbehör från ugnen.
- Sätt ugnen på 225-250 °C och låt den sedan stå på tills det slutat lukta. Det brukar ta ca. 30-60 min.
- Öppna fönster eller starta spisfläkt, eftersom det både ryker och luktar. Stäng dörrar till angränsande rum. Undvik att vistas i rummet under avbränningen.

Obs!

Värmeelementen i ugnen kan surra lite när ugnen är tillkopplad. Det har dock ingen inverkan på spisens funktion. När spisen värms upp första gången kan man också höra knäppningar beroende på spänningar.

Varning!

Risk för brännskador! Spisen blir het när den används. Vidrör inte hällen eller ugnsutrymmet under användning.

SÄKERHET



Allmänt

Läs och spara bruksanvisningen för senare behov och kommande användare! Spara även pinnarna som levereras med spisen. De behövs vid borttagning av ugnsluckan (se sida 17).

Barn måste övervakas så att de inte leker med spisen.

Stig inte upp på hällen. Den kan skadas.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. Obs! Kväv elden med lock, använd aldrig vatten.

Lägg inte metallföremål, papper, plast o d på zonen eller i ugnen. En av misstag påsatt zon eller ugn kan få pappret/plasten att brinna/smälta. Metallföremål blir heta.

Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar. Den kan skada emaljen i ugnen.

Använd aldrig skurmedel eller stålull vid rengöring. De kan skada spisens ytor och ugnslucka.

Extern ångrengöring skall inte användas för rengöring av spisen.

Vinterförvaring

Spisen skall inte användas om fuktighet har kondenserats på dess ytor. Om spisen skall förvaras över vintern i lokaler som inte värms upp, skall spisen vara 2-3 timmar i temperatur på 20°C innan den används. Före vinterförvaring skall säkringarna till spisen tas ur elskåpet.

Förpackningsmaterial

Alla delar i emballaget kan återvinnas. Källsortera enligt din kommuns rekommendationer.



Skrotning

Spisen får inte behandlas som vanligt hushållsavfall. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av spisen, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades. Spisen är tillverkad och märkt för återvinning.



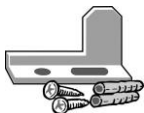
Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas: Lossa den från väggtaget och kapa sladden vid utgången från spisen.

BARNSÄKERHET



Tippskydd

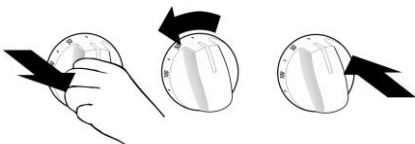
Tippskyddet är till för att spisen inte skall kunna välta. Exempelvis skall inte ett barn kunna stiga upp på ugnsluckan och tippa spisen. Montering - se sid 20.



Barnspärr på temperaturvredet

Barnspärr ligger på temperaturvredet för ugnen. Kokplattorna och ugnen fungerar endast då barnspärren har kopplats från. Med barnspärr kan du förhindra att barn av misstag sätter på kokplattor eller ugn.

Så här kopplar du till barnspärren:



1. Dra ut temperaturvredet
2. Vrid ca 15 ° till vänster
3. Frigör vredet = Säkerhetsposition

Så här kopplar du från barnspärren:



1. Dra ut temperaturvredet
2. Vrid ca 15 ° till höger
3. Frigör vredet = Färdigt att använda

Skydd för över- och grillelement

Framför över- och grillelement finns det skydd så att man inte kan beröra dem.

Barnspärr för ugnsluckan

Spisen är försedd med luckspärr, då blir luckan svårare att öppna för barn. Luckan öppnas genom att man först trycker på spärren under manöverpanelen och därefter drar i handtaget.

Aktivera

Luckspärren genom att vrida skruven motsols så länge den kommer ut.

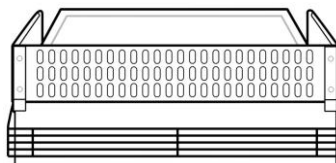


Om så önskas tas luckspärren ur funktion genom att vrida skruven nere (medsols).



Hällskydd (extra tillbehör)

Hällskyddet med eller utan ett visir framför vreden ska skruvas ihop och monteras på spisen. Se separat bruksanvisning som medföljer. Om kokkärlens handtag räcker över detta skydd, skall de vändas så att barnet inte kan röra vid dem.

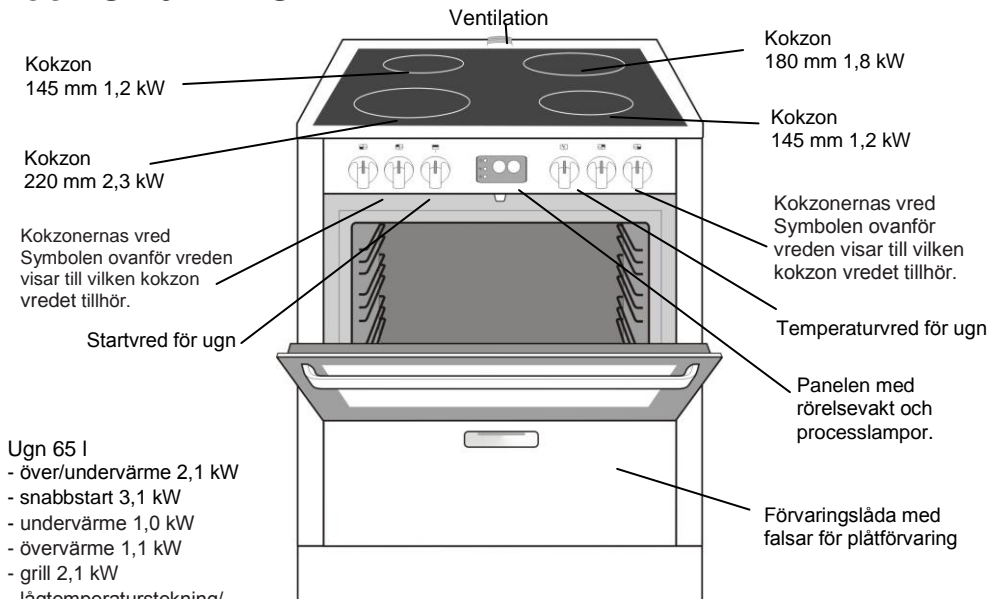


Akta barnen!

Kastruller o d, spisens kokzoner och ugn blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att kokzoner, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning. Samtliga delars yttemperaturer håller sig inom godkända gränser, även om ugn och kokzoner används flera timmar i rad.

Barn skall övervakas så att de inte leker med spisen. Lämna inte barn utan tillsyn i närheten av spisen när den används.

CYLINDA S 772-1 KSA, S 774-1 K, S762-1 KSA och S 764-1 KSA



Ugn 65 l

- över/undervärme 2,1 kW
- snabbstart 3,1 kW
- undervärme 1,0 kW
- övervärme 1,1 kW
- grill 2,1 kW
- lågtemperaturstekning/
varmhållning 515 W
- rengöring 1,0 kW
- kylfläkt 17,5 W
- ugnsbelysning 25 W - modell S 772-1 KSA
modell S 762-1 KSA
- ugnsbelysning 15 W - modell S 774-1 KSA
modell S 764-1 K SA

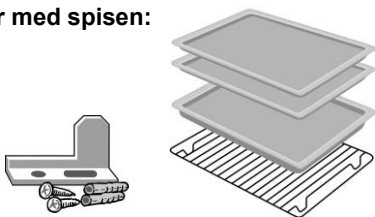
S 772-1 KSA och S 774-1 KSA, bredd 70 cm

Modell

- S 772-1 KSA 70 cm bredd, 230 V
- S 774-1 KSA 70 cm bredd, 400 V
- S 762-1 KSA 60 cm bredd, 230 V
- S 764-1 KSA 60 cm bredd, 400 V

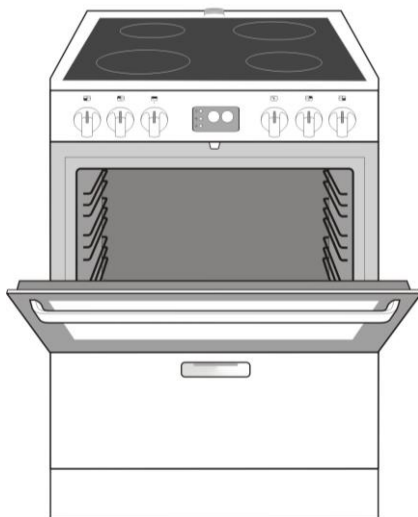
Det här följer med spisen:

- 2 bakplåtar
- 1 ugnspanna
- 1 ugnsgaller
- 1 tipskydd



* Fristående spis som är utrustad med en kylfläkt i ugnen, som fungerar tillsammans med alla funktioner. När fläkten är igång, kan du känna luftflödet mellan frontpanelen och toppen av ugnsluckan.

Energieffektivitetsklass A
Anslutningseffekt 9,7 kW



S 762-1 KSA och S 764-1 KSA, bredd 60 cm

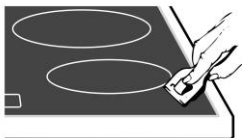
KOKZONER

Kokzonen – utnyttja den klokt

Själva kokelementet ligger under ytan av keramiskt glas. Det är bara de markerade zonerna som värms upp. Resten av hällen förblir sval.

Använd högsta läget för att få ett snabbt uppkok, välj sedan lägre läge, lämpligt för att maten skall bli färdig. Kokzonerna har överhettningsskydd som träder i funktion när zonerna blir så heta att de kan skadas, t ex för att de står på för fullt utan kokkärl.

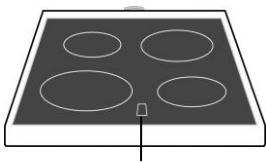
Den keramiska hällen är lätt att hålla ren tack vare den plana ytan. Kokar något över och bränner fast, skrapar man bara bort det.



Med spisen levereras en skrapa för rengöring av hällen.

Restvärmesignaler

Kokhällen är försedd med en separat restvärmesignal för samtliga kokzoner. Varningslampan tänds när ytan på respektive kokzon är så varm att man bränner sig vid beröring. Lampan lyser även sedan zonen stängts av så länge den är varm. Den slocknar först när temperaturen sjunkit till en ofarlig nivå.



Några goda råd

Lägg inte en skärbräda, en trasa eller liknande på den heta hällen.

Var extra försiktig om socker, sockerhaltig smuts, aluminiumfolie eller plast smält på hällen. Sådant måste skrapas bort genast. Bränner det fast kan hällen lätt skadas.

Dra inte kokkärl med grov botten över hällen. Det kan orsaka repor på hällens yta och då särskilt kokkärl med aluminiumbotten.

Förvara inte tunga och vassa föremål ovanför hällen. Skulle en spricka uppstå måste hällen göras spänninglös genom att man drar ur kontakten eller skruvar loss en säkring.

Laga aldrig mat direkt på den keramiska hällen, utan använd alltid kokkärl.

Varning!

Använd inte spisen om dess keramiska yta har gått sönder. Den kan skada spisen om fuktighet tränger igenom sprickor i hällen.

Obs! För liten diameter eller ojämn botten i kokkärl kan göra att överhettningsskyddet löser ut, dvs att effektregulatorn slår från och till ofta. Detta har ingen negativ inverkan på spisen men kan orsaka störningar på andra elapparater. Störningarna kan synas t ex i TV-bild och höras i radio eller teletekniska apparater som knäppningar.

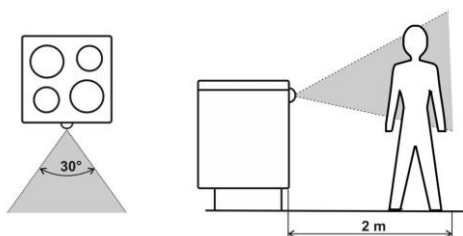
SPIS MED SÄKERHETSFUNCTION

Beskrivning

Spisen är utrustad med en säkerhetsfunktion bestående av teknik som mäter kokzonens temperatur. När ingen står vid spisen används en rörelsesensor för att reducera den maximala effekten på kokzonerna. Säkerhetsfunktionen minskar risken för överhettning eller att brand uppstår till följd av överhettning.

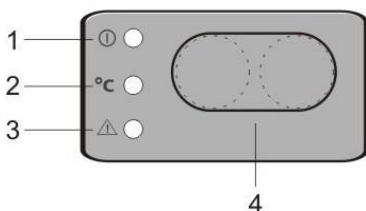
I mitten av kontrollpanelen sitter en rörelsesensor som känner av rörelser inom ett avstånd på upp till 2 meter från säkerhetsspisen i en vinkel på ca 30°.

Fig. 1



Om en person är närvarande under tillagning fungerar spisen som vanligt. Om spisen lämnas obevakad och värmen på plattan överstiger 350°C, reduceras effekten (steg 6-12) automatiskt till en lägre temperatur. Aktivering av effektminskning indikeras av signallampa 3 - se bild. 2. Alla kokzoner är utrustade med denna funktion.

Fig. 2



Signallampor

1. Lyser när ugnen eller värmezonen är PÅ
2. Lyser när ugnen värms
3. Lyser när effektminskning har aktiveras på minst en zon. Lampan blinkar då funktionen justeras och vid felindikering.
4. Rörelsesensor

Automatisk avstängning

- Om sensorn täcks över stängs alla kokzoner av. Signallampa 3 visar då felindikation.
- Om spisen lämnas obevakad i mer än 2 timmar stängs den automatisk av. Signallampa 3 visar då felindikation.
- Vid första användning efter en automatisk avstängning måste alla vred vara i läge 0 – AV. Ungefär 3 minuter efter detta kan apparaten användas igen.

Anslutning av spisen till vägguttaget.

OBS: viktigt att dessa steg följs:

- Alla vred ska vara i läge 0 - AV.
- Sensorn får inte täckas för och det ska vara en fri yta på 0,5 meter framför spisen.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Injustering startar efter 3 sekunder och håller sedan på i ca 8 sekunder. Under justeringen blinkar signallampa 3.
- Under justeringen får det inte förekomma rörelse framför spisen.
- Efter avslutad justering släcks signallampa 3.

Om rörelse förekommit framför spisen under kalibreringen startas processen om automatiskt.

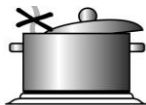
OBSERVERA:

Om signallampan fortsätter att blinka efter justering kontakta service. Plastsydd för sensorn måste hållas rena, använd inte slipande rengöringsmedel som kan repa sensorplattan.

ENERGISPARTIPS

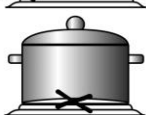
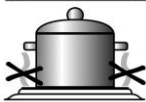
Använd locket

Ha alltid lock på kokkärlet vid hastiga uppkok. Det spar tid och energi. Kom också ihåg att använda vatten i rätt mängd.



Använd rätt storlek på kokkärl

Det bästa resultatet uppnås om man använder kokkärl med tjock botten, där botten diameter är lika stor eller helst en aning större än själva zonen. Med plan botten spar man också energi.



Håll kokkärl och korplattor rena

Smuts och ojämnheter på kokkärls undersida och på zonens yta ger energiförluster.

Utnyttja eftervärmen

Om en redan varm zon blir ledig, passa på att utnyttja eftervärmen för att sjuda, varmhålla osv.

Utnyttja ugnens hela volym

Eftervärme i ugnen

Eftervärmen kan utnyttjas för gräddning av bakverk, ugnsrätter och uppvärmning av mat. Under de sista 15-20 minuterna av matberedningstiden kan strömmen kopplas ur och eftervärmen utnyttjas.

UGNSFUNKTIONER



Över- och undervärme
Över- och underelement inkopplade



Snabbstart
Används endast för föruppvärmning. Varmlufts- och underelement inkopplade



Undervärme
Underelement inkopplat



Övervärme
Överelement inkopplat



Grill
Grillelement inkopplat



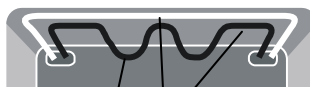
Lågtemperaturstekning / Varmhållning
Över och underelement med låg effekt inkopplade



Rengöring / Undervärme
Underelement inkopplat



Ugnsbelysning



Överelement
Grillelement

Framför över- och grillelement finns det skydd så att man inte kan beröra dem.

Den inre delen av överelement används under grillning.


ANVÄNDNING AV UGNEN


Över- och undervärme

1 Ställ in rätt temperatur

Om receptet har alternativa temperaturer angivna välj den lägre!

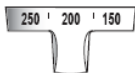
2 Ställ in ugnen på snabbstart

Med snabbuppvärmning kan man förkorta ugnens uppvärmningstid. Vrid temperaturvredet till önskad temperatur och ugnsvredet till . Underelement och varmluftselement är då inkopplade.

Obs! När ugnen uppnått önskad temperatur ställs ugnen in på över och undervärme  innan bakverket ställs in i ugnen.

3 Vänta tills signallampen har slocknat

För att du ska få det bästa bakresultatet ska ugnen vara helt uppvärmd. Vänta tills signallampen har slocknat innan du ställer in bakverket. Om du ska grädda "känsliga" kakor (kort tid) bör du låta signallampen tändas och släckas ett par ggr. innan du sätter in bakplåten. Skjut in plåten ända till ugnensbakre vägg.

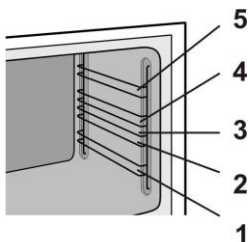



Under gräddningen tänds och släcks signallampen då och då. Det är ett tecken på att termostaten hela tiden ser till att ugnen har rätt temperatur.


4 Använd rätt steg

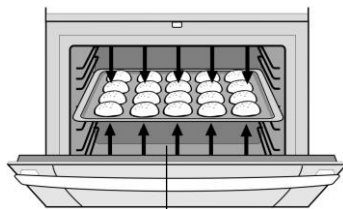
Så här är stegarna placerade. Följ anvisningens rekommendationer.

Om bakresultatet avviker från vad du är van vid, så prova att sätta in plåten en fals högre eller lägre. Värmen från ugnens övre element delar sig ojämnt, om plåten är för högt uppe.



Om matens eller bakverkets övre yta blir för brun, kan övervärmen fränkopplas under gräddning genom att vrida ugnsvredet till läget .

Vill man däremot bryna den övre ytan kraftigare, vrid då ugnsvredet till läget .



Strålvärme

5 Välj rätt gräddningstid


Följ receptens rekommendationer men beakta att en ny ugn kan vara effektivare än en gammal.

Det är i sådana fall lämpligt att välja ca 10 °C lägre temperatur vid t ex gräddning av bröd jämfört med den gamla spisen.

Lågtemperaturstekning / Varmhållning

Lågtemperaturstekning

Genom att steka vid låg temperatur kan du tillreda maträtter som kräver lång tillagningstid.

- Förupphetta ugnen med snabbstart 175 - 200 °C.
- Ställ in den mat som skall gräddas i ugnen.
- Vrid ugnsvredet till lågtemperaturstekning  och välj temperatur 110 - 125 °C.

Varmhållning

Om du vill hålla maten varm i ugnen:

- Välj lågtemperaturstekning / varmhållning.
- Välj temperatur 70 - 90 °C.

GRILLA

Vid grillning är det den starka strålvärmen från grillelementet man använder. Porena i köttet täpps snabbt till och saft och arom blir kvar, vilket ger ett saftigt och välsmakande resultat.

Varning!

Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Använd högst 275 °C temperatur.

Grillning på galler

Vid grillning på galler skall man placera ugnspannan under gallret för att samla fett och vätska som droppar. Rengöringen av ugnspannan underlättas om man lägger folie i den.

Använd läge 5 (den högsta) för små matvaror, läge 2-4 för större matvaror. Förupphetta grillen 5-10 minuter före grillningen. Vänd på köttet i mitten av grillningstiden. Salta efter grillningen.

	Temp. °C	Tid ca
Biff	275	4-5 min på var sida
Rostbiff	250-275	20 min/kg
Nötkött	250-275	20 min
Kotletter	250-275	20-25 min
Korv	250-275	5 min
Köttfärs	250-275	10 min
Halva kycklingar	250-275	25 min
Rökt makrill	250-275	5 min
Varma smörgåsar	250-275	5 min
Bacon	250-275	3 min på var sida
Rostat bröd	275	1-2 min på var sida

NÅGRA ALLMÄNNA TIPS

Avvakta jämn temperatur vid bakning

Snabbstart innebär att det undre elementet och grillelementet kopplas på. Därför tar det lite tid innan temperaturen är helt jämn i ugnen. Avvakta därför ett par minuter innan plåtarna sätts in.

Använd rätt form eller redskap!

Använd plåt eller ugnspanna beroende på bakverkets art.

Obs! Lägg inte för mycket bröd på varje plåt, högst tre längder, eller 16-20 bullar.

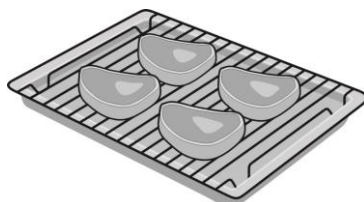
Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar!

Om man placerar aluminiumfolie på ugnens väggar eller botten kommer värmestrålningen inte att fungera på rätt sätt! Dessutom riskerar man att skada emaljen.

Om man vill samla dropp med hjälp av aluminiumfolie, ska denna placeras i en ugnspanna.

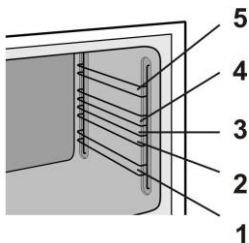
Djupfrost kall matvara

Om djupfrost kall matvara läggs på ugnspannan eller bakplåten, kan den slå sig beroende på stora temperaturskillnader och värmeutvidgning.

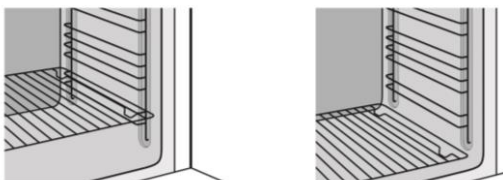


BAKRÅD

Gräddningstabellerna tjänar som riktlinjer när ugnen är ny. Några exakta värden kan man dock inte ge, eftersom de beror bl.a. på degens beskaffenhet och mängden. Följ dina vanliga recept men var lite extra uppmärksam på tider och temperaturer i början. Skjut in plåten ända till ugnens bakre vägg.



Produkt	Temperatur °C	Tid min	Stege
Franskbröd	200-210	25-35	2
Semlor	200-225	8-15	2-3
Vetelängder	180-200	25-30	2
Småbullar	200-225	10-14	2-3
Wienerbröd	250-275	6-10	2-3
Bakverk av smördeg	230-250	6-10	2-3
Sockerkakor	175-190	30-40	1 eller på gallret på botten
Feta kakor	175-200	45-50	1 eller på gallret på botten
Rulltårta	220-240	8-10	2-3
Mördegskakor	175-200	5-10	2-3
Pepparkakor	175-200	5-10	2-3
Pannkaka	210-250	15-30	2-3



på stegen 1 eller på gallret på botten.

LAGA MAT I UGN

Gratänger, pajer, pizzor är populär mat. Det som man satt i ugnen sköter sig självt och man slipper stekos. Vid matlagning används både över- och undervärme (undantaget är färgsättning av gratänger då man bara använder övervärme eller grill).

Tabellen nedan ger rekommendationer om temperatur och läge.

Mat	Temp °C*	Stege
Fisk som kokas i folie eller täckt form	200	1
Fisk som steks hel	225	1-4
Gratäng som ska värmas	175	1-4
Gratäng som ska färgsättas	250	5
Köttfärs	175-200	1-4
Lasagne	225	1-4
Pudding	200-225	1
Sufflé	175-200	1
Paj	200-225	2-4
Omelett	200-225	2-4
Pizza	225-250	1
Ugnspannkaka	225-250	2-4
Varma smörgåsar	250	2-4
Upptining och uppvärmning av djupfrysta produkter	125-175	1-4

STEKA

I dag steker man i ugn vid lägre temperaturer än vad som var vanligt förr. Det hänger ihop med lägre fetthalt hos köttet. Låg temperatur ger saftigare stek och mindre svinn och os. Använd alltid ugnspanna för att fånga upp dropp vid stekning.

Använd stektermometer om din ugn har sådan eller en vanlig stektermometer som sticks in mitt i steken.

	Temp °C*	Rekomm. innertemp. °C i köttet
Nötkött		
Rostbiff	125-175	57-63
Filé	125-175	57-63
Stek	125-175	70-77
Kyckling		
hel	125-175	
Lamm		
Sadel	125-175	70-77
Stek	125-175	70-77
Kalvstek	125-175	70-77
Viltstek	125-175	70-77
Fläsk		
Kotlettrad, mittbit	125-175	77-85
Färsk skinka, karré	125-175	85
Rimmad skinka i folie	125-175	75-77
Rimmad skinka utan folie	100-150	75-77

Eftervärmen kan utnyttjas för grädning av ugnsrätter och stekning. Under de sista 15-20 minuterna av matberedningstiden kan strömmen kopplas ur och eftervärmen utnyttjas.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Varning! ⚠

Använd inte skurmedel eller stålull! De repar lackens och emaljens yta. Dessutom blir det svårare att ta bort spill och ugnslugckans glas kan sprickas.

Spishällen

Skydda hällen mot missfärgning genom att torka av den efter varje användning. Från ugnens bakre vägg går ett rör för ånga. Matoset samlas på hällens yta, varifrån det lätt kan torkas av. Använd vanligt handdiskmedel eller såpa.

Rengöring av kokzoner

Socket måste skrapas bort genast då hällen ännu är het. Förvara alltid skrapan i närhet av hällen. Ta bort torra fläckar med ett rengöringsmedel som är avsett för keramisk häll.

Vid svåra fläckar kan man använda rakblad eller skrapa när hällen har svalnat lite. Torka väl efteråt. Kokzonerna skall rengöras så snart de blivit smutsiga. Smuts som får sitta kvar försämrar värmeöverföringen.



Bakplåtar och ugnspanna

Bakplåtar och ugnspanna är av ugnsemalj. Rengör dem för hand eller i maskin.

Rent bakom spisen

Eftersom spisen har hjul baktill är det lätt att dra fram den och städa bakom.

Varning! ⚠

Dra aldrig i luckhandtaget när spisen ska flyttas. Öppna i stället ugnslugckan och ta tag i övre kanten av ugnen. Rulla spisen på bakhjulen.

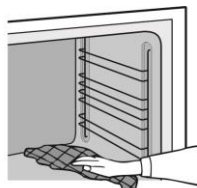


Spisens yttre delar

Rengör spisens brännlackerade sidoplåtar och sockel samt emaljerade delar med en trasa eller mjuk borste och rengöringsmedel.

Rengöring av ugnen


Rengör ugnen efter varje användning. Fett blir annars mycket hårt inbränt när ugnen värms upp nästa gång.



1. Rengöringsfunktion

Ånga som uppstår gör matrester mjukare och underlättar rengöring av ugnen.

Gör så här:

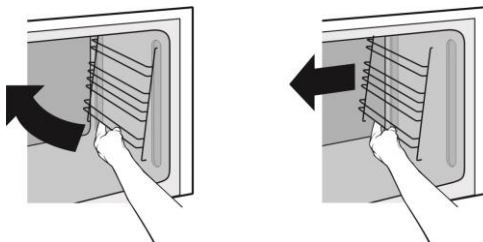
- Låt ugnen svalna.
- Häll ca 0,5 liter hett eller varmt vatten i ugnspannan.
- Placera ugnspannan in i ugnen på nivå 1
- Sätt ugnen på 50 °C och funktionsväljare för ugn på läge 
- Värm ugnen i ca. 30 min.
- Öppna ugnslugckan och ta bort ugnspannan.
- Rengör ugnen med varmt vatten med diskmedel

2. Fastbrända fläckar

Avlägsna fastbrända fläckar med ett rengöringsmedel som är lämpligt för ugnar.

Plocka ur stegarna

Med stegarna ute är det lättare att rengöra ugnen. Dessutom kan man passa på att diska dem. Efter rengöring kontrollera att stegarna är ordentligt på plats.



Rengöring av ugnsluckan

Det är en god regel att torka av rutan varje gång som ugnen har använts. Det motverkar att glaset får en brun beläggning. Använd såpa, diskmedel eller fönsterputsmedel – inte något som kan repa glaset.

Så här gör man rent mellan glasen:

1. Lossa, med hjälp av ett mynt, de två skruvarna i ovankant på luckans insida och ta bort dem.

Varning!

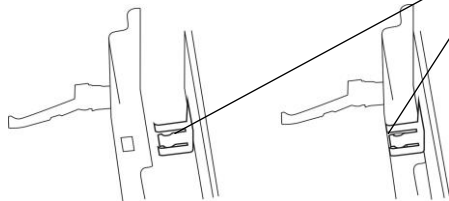
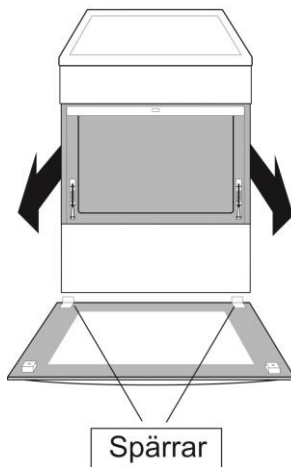
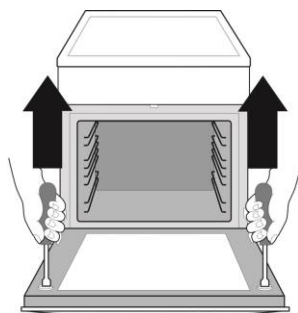
Behåll hela tiden greppet om luckans yttre glas så att det inte faller ned på golvet.

Behåll även greppet om luckans inre glas. Stäng luckan försiktigt så att den inte smäller fast.

2. Då luckans inre och yttre glas är isär, kan de rengöras på båda sidor.

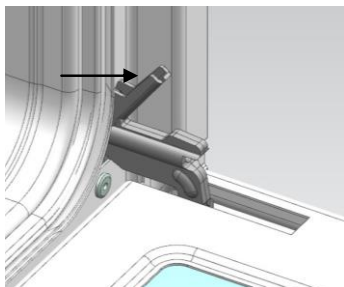
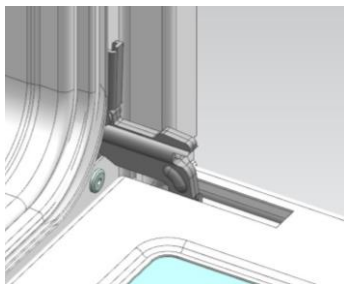
3. Efter rengöringen sätt tillbaka luckans ytterdel på sin plats. På nedre delen av ytterglaset är två spärrar. Kolla att alla 3 "blecken" av de två spärrarna ligger ovanpå plåtprofilen på innerluckans nederkant när du sätter frontglaset på plats (se bild nedan).

4. Återmontera skruvarna i ovankant på luckans insida. Behåll hela tiden greppet om luckans yttre glas så att det inte faller ned på golvet.



Obs! Kolla att alla 3 "blecken" av de två spärrarna ligger ovanpå plåtprofilen på innerluckans nederkant när du sätter frontglaset på plats.

Vid behov kan ugnsluckan tas bort
(se bild): S 772-1 KSA, S 774-1 KSA,
S 762-1 KSA och S 764-1 Ksa,



Byta proppar

Om spisen helt eller delvis inte går igång har troligen en propp gått. Observera att tre proppar hör till 400 V spisar.

Kolla om stickproppen är isatt

Detta gäller bara spisar med anslutningskabel med stickpropp.

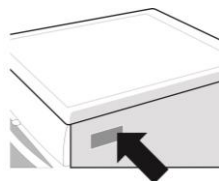
Varning!

I alla andra fall krävs hjälp av behörig fackman! Gör inga tekniska ingrepp i spisen! Det kan vara farligt!

Service

För service kontaktas Cylinda Service. De finns på flera platser över hela landet. Cylinda service i Sverige Tel 0771-25 25 00 eller på www.cylinda.se. (Du betalar endast lokal telefontaxa.)

Ange alltid spisens modelloch tillverkningsnummer när du beställer service. De framgår av dataskylten som finns på den högra sidan av spisen.



Ugnspannor och bakplåtar kan köpas som extra tillbehör hos märkeserviceaffärer.

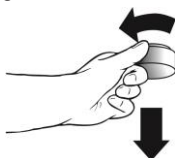
OM SPISEN INTE FUNGERAR

Det här kan du göra själv

Byta ugnslampa

Varning!

Kontrollera före byte av lampan, att strömmen har avkopplats från spisen. Koppla av spisen genom att skruva loss proppar eller genom att dra ut stickproppen ur uttaget.



Ta först bort skyddsglasets genom att vrida glaset i pilens (övre pilen) riktning. Därefter ta bort lampan genom att vrida i pilens (övre pilen) riktning. Sätt in en ny pæronlampa med sockel E14. Lampan måste tåla 300 °C.

Obs! Lampan skall vara 25 W för 230 V spisar och 15 W för 400 V spisar.

INSTALLATION

Med inställningar behövs Torx T20.

Obs!

Placera inte spisen på en extra sockel eller annan upphöjning. Detta ökar risken för att spisen skall tippa över!

Tippskyddet måste vara monterat så att spisen inte välter vid onormal belastning.

OBS: viktigt att dessa steg följs:

- Alla vred ska vara i läge 0 - AV.
- Sensorn får inte täckas och det ska vara en fri yta på 0,5 meter framför spisen.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Kalibreringen startar efter 3 sekunder och håller sedan på i ca 8 sekunder. Under kalibreringen blinkar signallampa 3.
- Under kalibreringen får det inte förekomma rörelse framför spisen.
- Efter avslutad kalibrering släcks signallampa 3.

Säkring

Dataskylten på spisens högra sida innehåller uppgifter om anslutningseffekt och -spänning. Spisen skall säkras enligt något av följande alternativ:

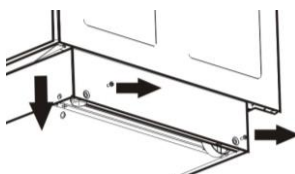
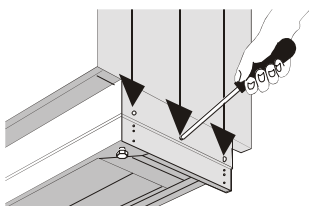
Spänning	Säkring
400 V 2-fas	2 x 16 A
400 V 3-fas	3 x 10 A
230 V 3-fas	3N x 16 A
230 V 1-fas	1N x 20 A

Gå igenom säkringsalternativen med behörig elinstallatör.

Justera höjden till rätt nivå

Vid leveransen är spisens totalhöjd 900 mm. Höjden kan justeras mellan 855-940 mm.

Obs! Justera sockel innan du kopplar spisen till elnät. Använd skyddshandskar.



Lägg spisen med ryggsidan på golvet.

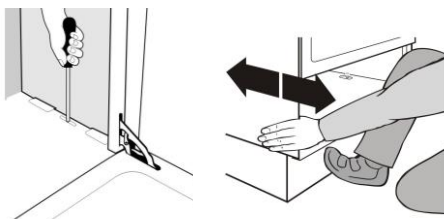
- Skruva ut skruvarna på sockeln.
- Ställ in sockelns höjd.
- Dra åt skruvarna.

Höjjustering mellan 848-854 mm

- Dra ut förvaringslådan fullt och ta bort den
- Lossa de båda skruvarna som sitter i spåren på förvaringsutrymmets botten (se bild nedan).
- Lägg spisen med ryggsidan på golvet.
- Avlägsna sockeln från spisen.
- Lossa skruvarna på sidan av sockeln.
- Avlägsna den yttre sockeldelen.
- På den övre delen, lossa de 4 skruvarna med plastbricka.
- Sätt de 4 skruvarna på den inre delen av sockeln (delen med hjul).
- Montera den inre delen av sockeln på spisen.
- Res upp spisen.
- Skruva i de två säkerhetsskruvarna i förvaringsutrymmets botten.

Inställning av sockeldjup

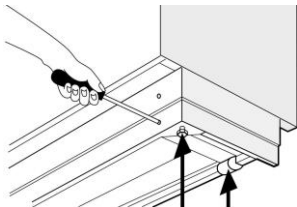
Sockeldjupet kan ställas in mellan 30-50 mm. Inställningen görs inne i förvaringsskåpet. Gör så här:



- Lossa de båda skruvarna som sitter i spåren på utrymmets botten (se bild).
- Flytta spisen framåt eller bakåt på sockeln. Håll emot sockeln när du flyttar spisen. Obs! Använd skyddshandskar.
- Dra åt skruvarna.

Spisen måste stå jämnt!

Spisen har ställbara fötter framtill och justerbara hjul baktill. Fötterna och hjulen ska ställas in så att spisen står absolut i våg. Höj eller sänk spisen till rätt läge genom att skruva fötterna för hand. Justera hjulen genom att skruva ut eller in de två skruvarna på sockeln. Kontrollera nivån med vattenpass eller en vattenfylld stekpanna.



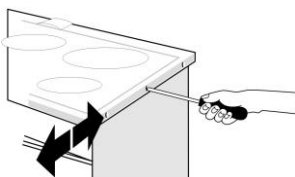
Obs! Med spisen levereras 4 st täckproppar. Täckt-propparna fastsättes i öppningar av sockeln.

En justering kan behövas senare, då golvbeläggningen kan sätta sig. Om inte spisen står plant kan t ex stekning i panna bli ojämn!

Inställning av spishällens djup

Vid behov kan spishällens djup regleras 5 mm.

- Lossa de sex skruvarna som sitter runt hällen.
- Justera häll len i djupled genom att bestämt trycka hällen framåt eller bakåt.
- Dra åt skruvarna.



Varning!

Stig aldrig upp på spishällen, den kan skadas.

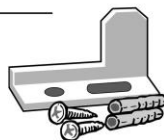
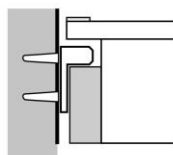
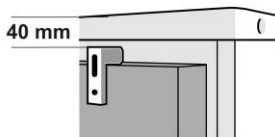
Montering av tippskyddet

Tippskyddet hindrar spisen från att välta, tex om ett barn skulle klättra upp på ugnsluckan. Fäst tippskyddet med skruvarna (2 st) på väggen bakom spisen.

- Se till att spisen först står i våg.
- Rita ett streck på väggen ca 40 mm från kokhällens övre sida, se bild. Kontrollera att

tippskyddet inte träffar ventilationslängan.

- Placera tippskyddets övre kant i linje med strecket.
- Fäst skruven i tippskyddets övre, avlånga hål.
- Justera tippskyddets höjd så att det placeras direkt under hällen som bilden visar.
- Fäst slutligen tippskyddet genom att fästa skruven i det undre hålet. Dra åt båda skruvarna.







Varning!

När spisen dras fram, t ex vid städning, sätts tippskyddet ur funktion. Var då extra försiktig så att barn inte klättrar på spisen.

Placera inte spisen på en extra sockel eller annan upphöjning. Detta ökar risken för att spisen skall tippa över!

**INFORMATIONSBLAG, FÖRORDNING (EU) NR 65/2014 OCH PRODUKTINFORMATION,
FÖRORDNING (EU) NR 66/2014**

	Beteckning	Enhet	Värde	Värde
Leverantörens namn eller varumärke			Cylinda	Cylinda
Modellbeskrivning			S764-1KSA S762-1KSA	S774-1KSA S772-1KSA
Energieffektivitetsindex per kavitet	EE _{Icavity}		105	105
Energieffektivitetsklass			A	A
Energiförbrukningen per cykel i konventionellt läge 	EC _{electric cavity}	kWh/cycle	0,82	0,82
Energiförbrukningen per cykel i varmlufts läge 			-	-
Antal kaviteter			1	1
Värmekälla per kavitet			Elektricitet	Elektricitet
Volym per kavitet	V	l	62	62
Typ av ugn				
Typ av håll				
Antal kokzoner och/eller områden			4	4
Värmeteknik	EE _{electric burner}		strålningszoner	strålningszoner
De diametrar kokzoner och / eller områden		cm	22,0	22,0
			14,5	14,5
			18,0	18,0
			14,5	14,5
Energiförbrukning per kokzon eller område	EC _{electric cooking}	Wh/kg	190,6	190,6
			189,8	189,8
			186,3	186,3
			189,8	189,8
Hällens energiförbrukning	EE _{electric hob}	Wh/kg	189,1	189,1
Apparatens massa	M	kg	47,5	50,0

