

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

<b>Innehållsförteckning</b>	<b>sid</b>
Innan Du använder spisen första gången .....	4
Fakta om plattor.....	5
Ugnen och dess funktioner.....	6
Rengöring av ugnslucka.....	12
Tekniska data.....	14
Om spisen inte fungerar.....	14
Montering av tipskydd.....	15

**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 stärkt miljöskydd.

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

## Installation

### Montera tippskydd (sid 15)

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.***

### 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.

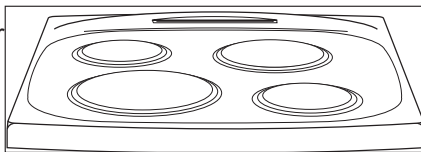
### Använd spisen energiklokt!

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.

## Fakta om plattor

Vänster fram 2000W , 220mm diameter  
Vänster bak 1500W , 145mm diameter  
Höger fram 1500W , 145mm diameter  
Höger bak 2000W , 180mm diameter



För att sätta på och reglera den önskade kokplattan, vrid respektive vred fram till önskat läge (se symbolen ovanför vredet). Ju högre siffra, desto högre temperatur.

**OBS:** Så snart kokpunkten är uppnådd, sänks temperaturen till lägsta möjliga läge, där maträtten kan hållas i lagom kokning under lock.

**0 – Avslagen.** Eftervärmen från en avslagen kokplatta kan utnyttjas för uppvärmning och varmhållning.

•**Varmhållning.** Används vid svagvidarekokning eller varmhållning.

**1 – Uppvärmning till kokpunkt.** Används vid jämn uppvärmning av medelstora matmängder till kokpunkten.

•**Snabb uppvärmning till kokpunkt.**

Används till att koka upp större matmängder.

**2 – Stekning och fortsatt stekning.** Används till bryning och stekning av mindre eller större matmängder, som skall stekas vid lägre temperatur.

• **Stekning och bryning.** Används till kraftig bryning och stekning av maträtter, som skall stekas vid högre temperatur.

**3 – Snabbkokning.** Används till snabbuppkokning eller annan kraftig uppvärmning.

## Val av redskap och kokkärl

- Tillaga aldrig någonting direkt på kokplattorna – inte heller något som är inlindat i folie. Ställ aldrig skålar av plast eller trä på kokplattorna. Använd bara grytor mm. avsedda för elektriska kokplattor. Bra kokkärl är något dyrare, men merutgiften är snabbt intjänad i form av längre livstid och bättre funktion.

- Använd alltid grytor och pannor med plan, glatt och helst tjock botten. Detta är inte minst viktigt vid fritering eller annan användning, som kräver hög temperatur. Kokkärl med ojämn botten förlänger tillagningstiden och ökar därmed också energiförbrukning.

- Kärlets botten skall ha samma eller större diameter än själva kokplattan (aldrig mindre diameter).

- Spill aldrig sockerhaltig vätska på kokplattorna.

- Olja och fett uppnår mycket höga temperaturer. Friter bara maträtter i olja och fett under tillsyn.

- Använd alltid tätslutande lock. Det sparar energi.

- Se till att kokkärlets botten är torr och helt ren. Ställ aldrig våta eller fuktiga kokredskap varken på påslagna eller varma kokplattor.

- Grytor, andra kokkärl mm. med handtag av trä eller plast skall inte användas i ugnen.

- Följ i övrigt alltid leverantörens anvisningar för gällande kokkärl.



Fel

Rätt

Fel

## Ugnen och dess funktioner

### SE 462 E 230V, SE 464 E 400V

Symbolerna på ugnens funktionsvred har följande betydelse:

Dessa ugnstyper har ett vred för ugnsfunktioner och ett för ugnstemperatur.

När du ska använda en flerfunktionsugn, gör så här:

- Ställ in önskad ugnsfunktion med funktionsvredet.

- Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.

- Du stänger av ugnen genom att vrida båda vreden till läge 0.

### Ugnens funktionsknapp - Inställning:



Ugnsbelysning



Över- och undervärme



Undervärme



Övervärme



Grill


## Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

När man använder grillfunktionen kan några delar av ugnen bli heta. Därför rekommenderas det att inte låta barnen komma nära ugnen.


## Lås

Spisen är utrustad med ett funktionslås.

- Lås aktivering. Sätt funktionsvredet för ugnen moturs i  position. Ugnen och hällen kan inte aktiveras så länge funktionsvredet stannar i detta läge.
- Lås upp. Tryck funktionsvredet och vrid det till läge "0" eller annan funktion.

## Ångrengöring Steam Clean



Placera en skål med 0,25 liter vatten längst ned i ugnen och stäng ugnsluckan. Sätt ugnen på 50°C och funktionsvredet på läge "undervärme"  . Värm ugnen i ca. 30 min. Öppna sedan ugnsluckan, torka ugnen med trasa eller tvättsvamp och rengör sedan ugnen med varmt vatten med diskmedel i.

## Temperaturvredet

Ugnstemperaturen styrs av kontrollpanelens temperaturvred, försett med symbolen °C.

Ugnsuppvärmningen slås av när vredet vrids till läge noll.

Kontrolllampan för ugnsvärme lyser så länge uppvärmningsfunktionen är aktiv.

När vald temperatur uppnåtts avbryts uppvärmningen av temperaturregleringen och kontrolllampan släcks. Om temperaturen hamnar under det inställda värdet startas uppvärmningen på nytt av styrningen och kontrollampan för ugnsvärme lyser igen.

Denna process sker atskilliga gånger medan ugnen används.

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

## Bakning

Vänta till rätt temperatur uppnåtts i ugnen (kontrolllampan 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 rekommenderas.
- Bakparametrar är givna för 3 olika slags av värme:konventionell uppvärmning ( Övre och Nedre- Varmelement ).

## Köttstekning

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

**TABELL 1: Bakverk**

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

**TABELL 2: Köttstekning**

Köttträtt	Ugnsläge nerifrån	Temperatur °C	Stektid* [min.]
	Konventionell uppvärmning	Konventionell uppvärmning	
<b>Nöttkött</b> Rostbiff eller file röd („english“) förvärmad ugn rosa („medium“) förvärmad ugn genomstekt („well done“)	3	250	ca 1 cm: 12-15
	3	250	15-25
	3	210-230	25-30
	2	200-220	120-140
<b>Fläsk kött</b> Stek	2	200-210	90-140
	2	200-210	60-90
	3	210-230	25-30
<b>Kalvkött</b>	2	200-210	90-120
<b>Lammkött</b>	2	200-220	100-120
<b>Rådjurskött</b>	2	200-220	100-120
<b>Fjäderfä</b> Kyckling	2	220-250	50-80
	2	190-200	150-180
<b>Fisk</b>	2	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
Kalkotlett	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

## Rengöring av ugnslucka

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

### Regelbundet underhåll

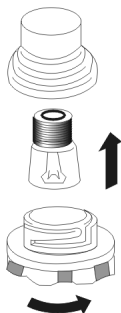
**Användaren bör se till följande:**

- Att hålla ugnen och dess omgivning ren .

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

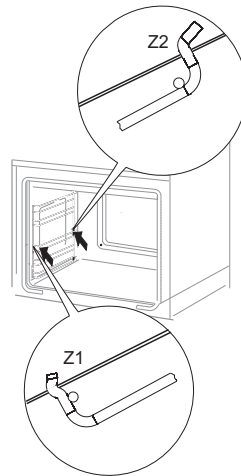
### Byte av lampa i ugnen

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 trådledrör (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten (Z1) och därefter dra ut ledröret och avlägsna det från bakfäste (Z2). Efter att ha rengjort ledrören ska man placera dem i ugnens öppningar och trycka ner fäste (Z1 och Z2).

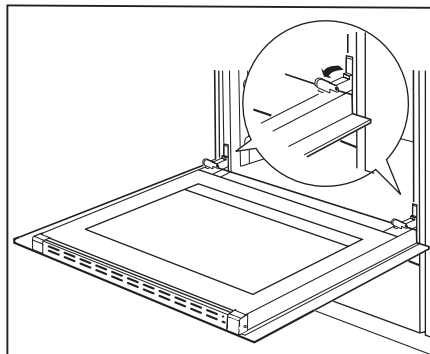


## Demontering av ugnslucka

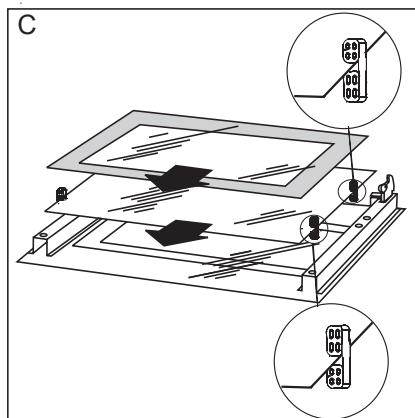
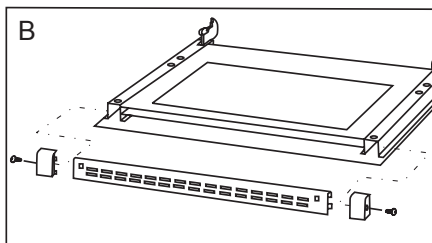
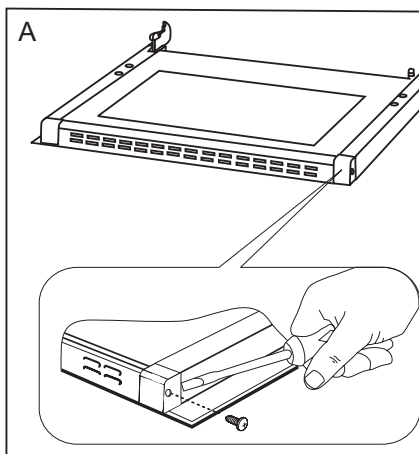
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen. Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd 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.

## Demontering av inre ruta

För att ta ut den inre rutan ska man skruva ur en skruv och ta bort ett plastlås som finns i hörnet i luckans övre del. Därefter ska man skjuta ut rutan från den andra låsdelen och ta ut den. Efter rengöringen ska man sätta tillbaka rutan och låsa den genom att skruva till låsdelen.



Uppdragning av säkerhetsdelar  
till gångjärn



Borttagning av inre ruta

## Tekniska data

### Mått

Bredd	598 mm
Höjd	900 mm
Djup	600 mm

Ugnsvolym\* 53 liter

### Tillbehör

- 1 Bakplåt
- 1 Ugnspanna
- 1 Grillgaller
- 1 Tippskydd

### Effekt

Ugn 2000W  
Grill 2000 W  
Totalt 9000 W

## Om spisen inte fungerar:

**Observera!** Den medföljande anslutningskabeln är endast avsedd för inkopplingsalternativ 400V3. Önskar man ansluta spisen till 400V2 så måste kabeln bytas ut. Detta bör göras av en elektriker.

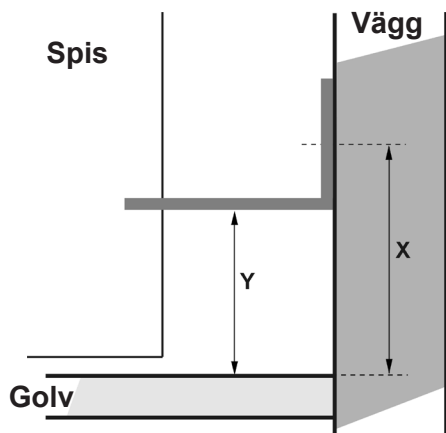
Kontrollera att säkringarna är hela. För 400-voltspisarna kontrollerar man även att stickproppen är isatt.

Kontakta Cylinda service se ruta (För att läsa modellbeteckning; dra ut förvaringslådan och läs av på den tvärgående balken)

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

\* Norm EN 50304

## Montering av tipskydd



Spis 600 mm, höjd 900 mm    X=110 mm    Y=80 mm

X= Avstånd till infästning i vägg

Y= Avstånd från golv





IOAK-1649 / 8048450  
(07.2010./1)