

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
Innan Du använder spisen första gången.....	4
Fakta om keramikhäll.....	5
Ugnen och dess funktioner.....	6
Rengöring av ugnslucka.....	13
Byte av ugnslampa.....	13
Luckspärr.....	13
Tekniska data.....	15
Om spisen inte fungerar.....	15
Montering av tipskydd.....	16

OBS!

Elinstallation måste utföras av en behörig fackman.

Spisen är avsedd endast för hushållsbruk. Vid felanvändning finns risk för skador.

Installation

Montera tippskydd (sid 16)

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 16.

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 golvbeläggningen 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 keramikhäll

Zoner:

Vänster fram 1800W , 180 mm diameter

Vänster bak 1200W , 145mm diameter

Höger fram 1200W , 145mm diameter

Höger bak 2300W , 210 mm diameter

Restvärmesignaler

De fyra signallamporna som visar restvärme är placerade mellan värmezonen och hällens framkant och de visar respektive värmezon.

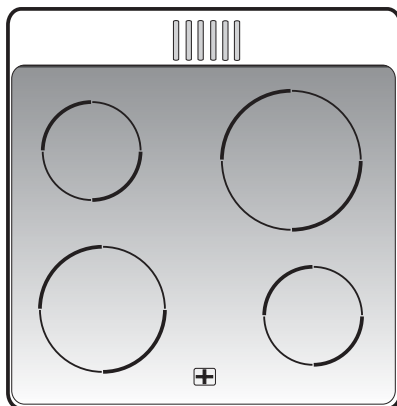
Dessa varningslampor tänds när ytan är för varm för beröring. Lampan lyser även sedan zonen stängts av.

Obs; respektera alltid en häll som nyligen använts, även om inte signallampan lyser.

Skötsel

Hällen torkas av med en fuktig trasa och eventuellt mildt diskmedel. Fastbränd smuts skrapas bort med en rakbladsskrapa. Efter avtorkningen kan hällen poleras med något av de specialmedel för keramikhällar som finns i handeln. Detta ger en fin finish och ger hällen skyddande yta.

Rengöring får ej ske med; Stålull, repande skurpulver eller annat som kan repa!



Kokkärl och stekpannor

Använd kärl i lämpliga storlek för zonen.

Hellre ett något för stort kärl, än att ett kärl som inte täcker zonen. Se till att botten på kärlet är rent och plant. Ett kokkärl med ojämn botten kan göra att kontakten mellan kärl och keramik blir så dålig att överhettningsskyddet i zonen löser ut och därmed att koktiden blir onödigt lång.

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

Kärl med plasthandtag kan ej användas i ugnen.

Varningar

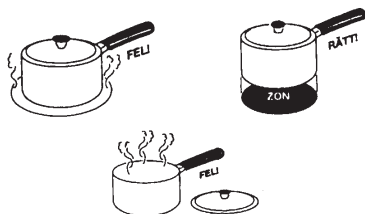
●Lägg ingenting på hällen så länge den är het.

●Förvara inte tunga och vassa föremål som kan ramla ner ovanför hällen. Skulle en spricka uppstå måste hällen göras spänningslös genom att man drar ur kontakten eller lossar säkringarna.

●Plast och socker samt sockerhaltigt spill, t ex sylt, saft eller knäck måste omedelbart avlägsnas med rakbladsskrapa medan hällen är varm. Bränner det fast kan hällen få allvarliga skador.

●Vissa aluminiumkärl kan ge silverliknande stänk på hällen, dessa ska tas bort genast med putsmedel och rakbladsskrapa.

●Dra inte kärl med grov botten över hällen. De kan orsaka repor.



Ugnen och dess funktioner

Symbolerna på ugnens funktionsvred har följande betydelse:



Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



Varmluft på

När denna funktion aktiveras startas en fläkt på bakre ugnsvägg.

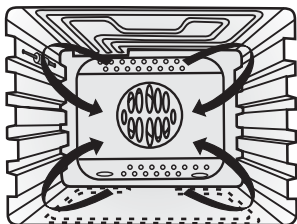
Den sørjer för konstant och jämn luftcirkulation inne i ugnen.

Denna uppvärmningmetod har följande fördelar:

- ugnen hettas upp snabbare och man behöver inte förvärma den
- två falspar kan användas samtidigt
- köttretter 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.



Varmluft och undervärme påslagna

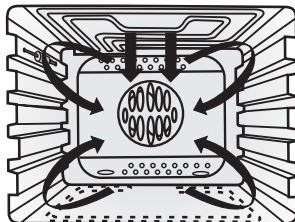
Med denna vredinställning aktiveras både varmluftsfläkten och undervärme. Ugnen värms då upp underifrån. Lämpligt för tex pizza och pajar.

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



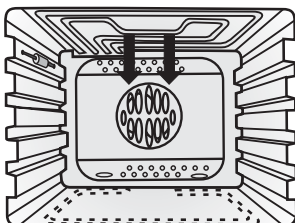
Varmluft och grill på

Grillen och fläkten körs samtidigt. Detta minskar grilltiden och förbättrar matens smak.



Grill på

Med denna inställning aktiveras grillen.





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



Övervärme påslagen
Högsta temperaturer 200°C.



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.

TEMPERATURVREDET

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

Ugnsuppvärmningen slås av när vredet vrids till läge noll.

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 1,1A rekommenderas.
- Bakparametrar är givna för 3 olika slags av värme:konventionell uppvärmning (Övre och Nedre- Varmelement),Varmluft Funktion,Övre och Nedre- Varmelement + Luftventil.

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- Varmelement		Varmluft		Ö-/N-Varmelement +luftventil		Baktid [min.]
	Ugns- läge	Tempe- ratur [°C]	Ugns- läge	Tempe- ratur [°C]	Ugns- läge	Tempe- ratur [°C]	
Bakning i plåtforn							
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 rivdeg)			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-chouier			2	170-190	2	170-190	35-45

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		250	ca 1 cm: 12-15
		3		250	15-25
		3		210-230	25-30
	Stek	2	2	160-180	200-220
Fläsk kött Stek	2	2	160-180	200-210	90-140
	2	2	160-180	200-210	60-90
		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
	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: Varmluft + 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 en ugn med avseende på rengöring och underhåll förlänger dess felfria driftperiod.

Regelbundet underhåll

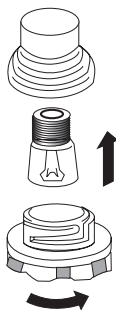
Användaren bör se till följande:

- 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

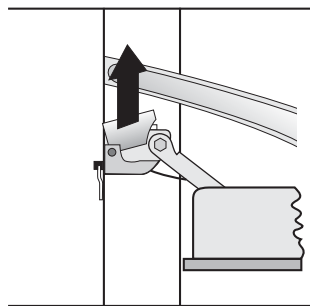
Slå av huvudströmbrytaren eller skruva ur säkringarna, då spisen måste göras strömlös innan byte av lampan sker. Ta ur den trasiga lampan och ersätt den med en ny, (25 W ugnslampa)



Rengöra ugnslucka

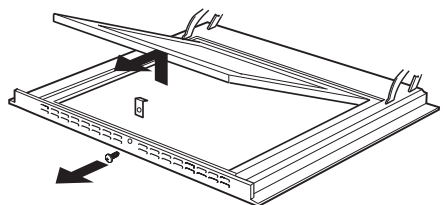
För att rengöra ugnsluckans glas demontera det inre glaset genom att frigöra spärren som är placerad vid luckans överkant. Lyft sedan bort glaset försiktigt. För att demontera ugnsluckan vid rengöring av ugnen; lyft gångjärnsspärrarna rakt upp lyft sedan försiktigt bort luckan.

Montering i omvänd ordning.



Luckspärr

För att skydda små barn från att bränna sig är ugnsluckan försedd med spärr. Lyft spärren uppåt så går ugnsluckan att öppna.



**OBS! Spisar med bokstaven D i typbe-
teckningen är utrustade med lätt han-
terbara utdragsskenor. För rengöring
av utdragsskenor lossa spärren på
ugnens sidovägg och dra ut skenorna.
Efter rengöringen montera tillbaka ske-
norna och återställ spärrmekanismen.**

Tekniska data

Mått

Bredd 598 mm

Höjd 900 mm

Djup 600 mm

Ugnsvolym* 54 liter

Tillbehör

1 Bakplåt

1 Ugnspanna

1 Grillgaller

1 Tippydd

Effekt

Ugn 3100 W

Grill 2000 W

Totalt 9600 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

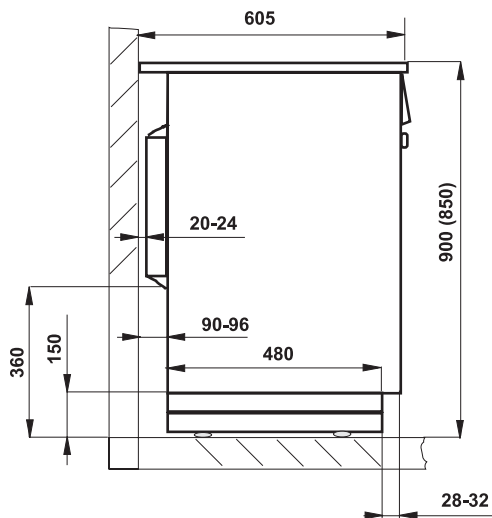
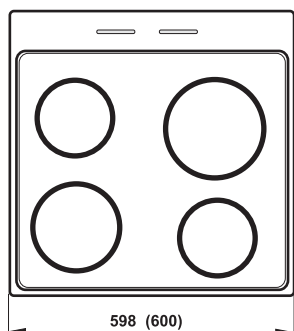
(För att läsa modellbeteckning; dra ut förvaringslådan och läs av på den tvärgående balken)

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

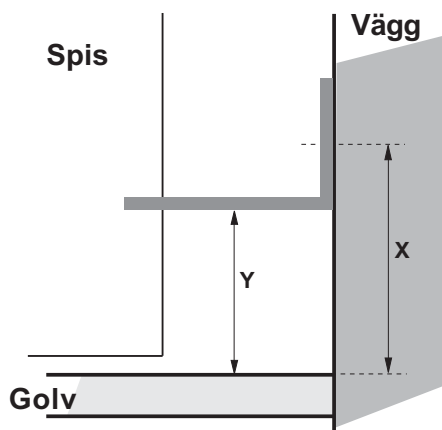
* Norm EN 50304

Måttskisser spisar

Cylinda Spisar 60 cm



Montering av tipskydd



Spis 600 mm, höjd 850 mm

X=60 mm

Y=30 mm

Spis 600 mm, höjd 900 mm

X=110 mm

Y=80 mm

X= Avstånd till infästning i vägg

Y= Avstånd från golv

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 Steam (över- och undervärme Steam). 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.