

## 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
Användning av värmeplattan .....	5
Ugnen och dess funktioner.....	9
Rengöring av ugnslucka.....	16
Tekniska data.....	19
Om spisen inte fungerar.....	19
Montering av tippskydd.....	20

### **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.

## Installation

### Montera tippskydd (sid 20)

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 20.**

### 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.

## 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 värmezonen eller stänger av värmezonen 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 implanterat (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste kontrollera så att de inte störs av induktionshällen (frekvensområdet för den är 20-50 kHz).

## **Kastrulldetektor**

Kastrulldetektorer är installerade i de plattor som innehåller induktionsfält. Under plattans arbetsgång påbörjar eller stoppar detektorn sändning av värme i en värmezona, då kastrullen placeras på eller tas bort från plattan. Detta möjliggör energibesparing.

O Om en värmezona används i kombination med en lämplig kastrull, anges värmenivån på displayen.

O Induktion kräver användande av anpassade kastruller, försedda med en botten tillverkat av ett magnetiskt material, se tabellen.

Om ingen kastrull placerats i en värmezona eller om man använder en olämplig kastrull, kommer siffran för värmeeffekt på displayen att blinka. Zonen aktiveras inte. Om ingen kastrull upptäcks under en minut, annulleras operationen för aktivering av plattan.


För att stänga av en värmezona ska man använda vredet, inte bara ta bort kastrullen från plattan.

## **Observera!**

Vid strömavbrott raderas alla inställningar. När ström tillförs på nytt, ska man vara särskilt försiktig. Så länge värmezoner är varma, visas en indikator för eftervärme "H" på displayen.

Efter avslutad användning ska man stänga av värmezonen med vredet och inte lita på indikationer från kastrulldetektorn.

## 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.

## Aktivering av värmeplattan

Värmezonerna har olika värmeeffekt. Värmeeffekten kan justeras gradvis genom att vredet vrids till höger eller till vänster. Vredets markering motsvarar respektive värmezon.

**Observera.** När hällen aktiverats för första gången eller efter en förnyad aktivering av hällen efter strömbrott, bör samtliga justeringsvred för värmezoner ställas på läge "0".

Med vredet för respektive zon ställer man in önskad nivå för värmeeffekt från "1" till "9". Siffror motsvarande vredets läge ska visa sig på en indikator för värmezonen.

Läget "P" motsvarar Booster-funktion (påskyndande av kokning).

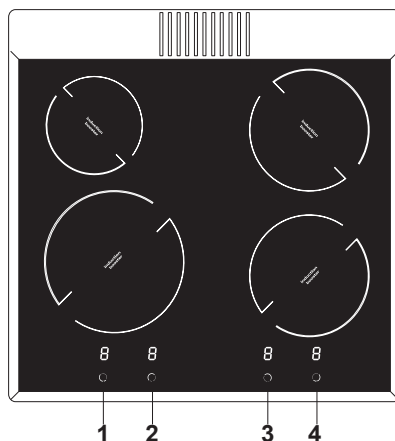
Efter aktivering ska bokstaven "P" synas på indikatorn för värmezon.

Om Booster-funktionen är aktiv för värmezon [1] ska vid aktivering av denna funktion för värmezon [2] värmeeffekten för värmezon [1] reduceras automatiskt. På indikatorn för värmezon [1] ska bokstaven "R" visa sig och bokstaven "P" på indikatorn för värmezon [2].

Situationen blir liknande vid användning av Booster-funktion för värmezoner [3] och [4].

Booster-funktionen kan stängas av genom att ställa vredet i läge "9" eller "0".

Booster-funktionen stängs automatiskt av efter 10 minuter (värmegrad "0" trots att vredet finns i annat läge än "0") och bokstaven "O" ska visa sig på indikatorn för värmezon.

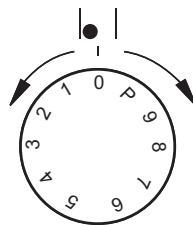


## Fakta om keramikhäll

Zoner:

- [1] Vänster fram 1500W / 3000W\*  
210mm diameter
- [2] Vänster bak 900W / 1600W\*  
145mm diameter
- [3] Höger bak 1400W / 2800W\*  
180mm diameter
- [4] Höger fram 1400W / 2800W\*  
180mm diameter

\*Booster funktion



Vred för justering av värmezoner

## Indikator för eftervärme

När man stänger av en varm värmezonen visas bokstaven "H", vilket indikerar att "värmezonen är het!".

### Observera!

Under denna tid ska man inte vidröra värmezonen, eftersom det finns risk för förbränning. Inte heller ska man placera värmekänsliga föremål på värmezonen!

När bokstaven släcks kan man vidröra värmezonen, dock ska man veta att den ännu inte kylts ner till omgivningstemperatur.

### Observera!

Vid strömavbrott lyser inte indikatorn för eftervärme.

## Begränsning av arbetstid

För att öka arbetseffektiviteten är induktionsplattan försedd med en begränsningsanordning för arbetstiden för varje värmezonen. Maximal arbetstid bestäms i enlighet med den senaste valda nivån för värmeeffekt.

Om man inte ändrar nivån för värmeeffekt under en längre tid (se tabellen nedan) ska respektive värmezonen automatiskt stängas av och en indikator för eftervärme aktiveras. Man kan dock alltid aktivera och använda de olika värmezonen enligt bruksanvisningen.

Värmenivå	Maximal arbetstid i timmar
1	10
2	10
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1

## 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 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 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 varmluftsfunktionen.

**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 pajer.

**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 värms 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 °C. Ugnsuppvärmningen slås av när vredet vrids till läge noll.

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

## 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.

## 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 (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]	
<b>Bakning i plåtform</b>							
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
<b>Bakning på ugnens bakplåtar</b>							
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
<b>Små bakelser</b>							
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

**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	
<b>Nöttkött</b> 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
<b>Fläsk kött</b> Stek	2	2	160-180	200-210	90-140
	2	2	160-180	200-210	60-90
		3		210-230	25-30
<b>Kalvkött</b>	2	2	160-170	200-210	90-120
<b>Lammkött</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>Rådjurskött</b>	2	2	175-180	200-220	100-120
<b>Fjäderfä</b> Kyckling	2	2	170-180	220-250	50-80
	2	2	160-180	190-200	150-180
<b>Fisk</b>	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

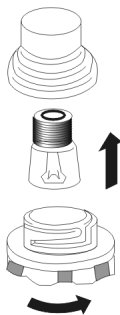
**Användaren bör se till följande:**

- 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.**

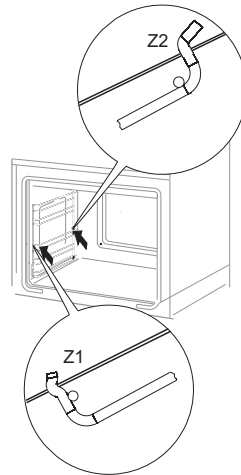
### Byte av lampa i ugnen

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)



## 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).

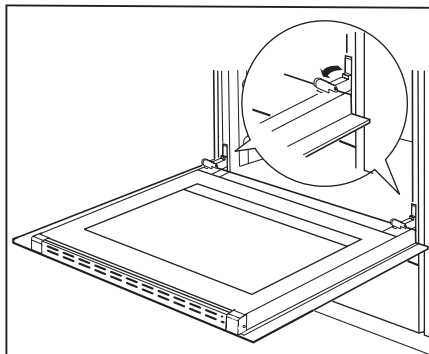


## Demontering av ugnslucka

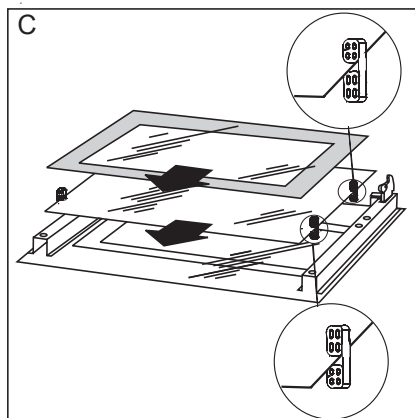
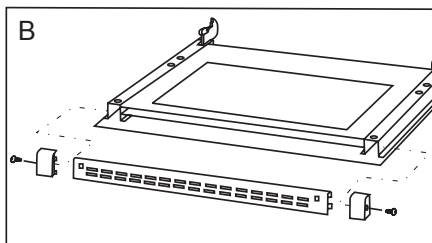
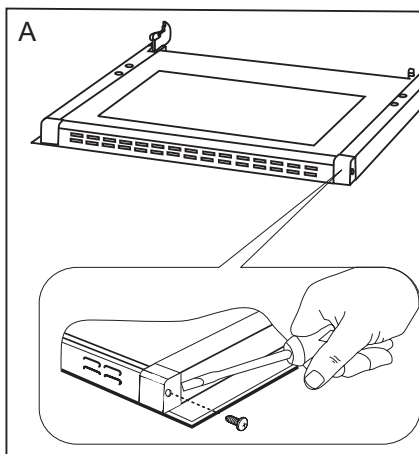
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen. Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd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

## **Skötsel av emaljhäll 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.

**Plattorna** ska rengöras så snart de blivit smutsiga. Smuts som får sitta kvar kan orsaka rost. Dessutom försämras värmeöverföringen. Gör rent med lödbrande tvålull, och torka plattorna med hushållspapper. Gnid sedan in dem med kokplattspots som ger ett skyddande skickt.

Lägg aldrig fuktiga grytlock på plattorna - det ger i längden upphov till rost.

## Tekniska data

### Mått

Bredd 598 mm

Höjd 900 mm

Djup 600 mm

Ugnsvolym\* 53 liter

### Tillbehör

2 Bakplåt

1 Ugnspanna

1 Grillgaller

1 Tippskydd

### Effekt (SKi 682VL VIT, SKi 682VL RF, SKi 682VL SV)

Värmeplattan 5800 W

Ugn 3300 W

Grill 2000 W

Totalt 9100 W

## Om spisen inte fungerar:

För inkoppling till elnätet se dataskylt på baksidan av spisen.

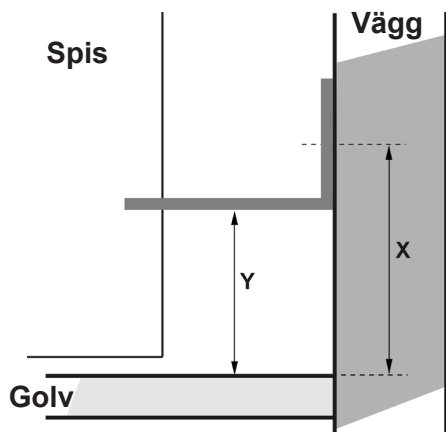
Kontakta Cylinda service se ruta

(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 tippskydd



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

X= Avstånd till infästning i vägg

Y= Avstånd från golv