

# bruksanvisning/ user manual



**IM 90L RFS**  
**IM 90L VIT**

**Cylinda**  
år efter år

---

<b>SVENSKA</b> .....	3
<b>ENGLISH</b> .....	20

# SVENSKA

# MILJÖ OCH SÄKERHET, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL och INSTALLATIONSANVISNINGAR

---

## *Innehållsförteckning*

### ***Miljö och säkerhet***

<b>SÄKERHETSFÖRESKRIFTER</b> .....	4
<b>MILJÖSKYDD</b> .....	6
<b>BESKRIVNING AV PRODUKTEN</b> .....	7

### ***Användning och skötsel***

KONTROLLPANEL .....	7
BESKRIVNING AV DISPLAYEN .....	8
TILLBEHÖR. ....	9
FUNKTIONER .....	10
FÖRSTA ANVÄNDNING .....	12
DAGLIG ANVÄNDNING .....	13
TILLAGNINGSTABELL .....	15
TESTADE RECEPT .....	16
RENGÖRING .....	17
<b>FELSÖKNING</b> .....	18
TEKNISKA DATA .....	19
KUNDSERVICE .....	19

<b><i>Installationsanvisningar</i></b> .....	37
--	----

# SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

## VIKTIGT ATT LÄSA OCH FÖLJA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem för framtida bruk. I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iaktas hela tiden. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Mycket små (0-3 år) och små barn (3-8 år) ska hållas borta från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.

Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

**WARNING!** Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Därför ska barn under 8 år hållas på avstånd såvida de inte övervakas kontinuerligt.

**WARNING!** Undvik att röra vid värmeelementen eller den invändiga ytan - risk för brännskador.

Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.

Om apparaten är lämplig för användning med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn.

**WARNING!** Om luckan eller

lucktätningarna är skadade får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig fackman.

**WARNING!** Vätska och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

Mikrovågsugnen är avsedd för att värma mat och drycker. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmedynor, tofflor, svampar, fuktiga dukar och liknande kan leda till risk för personskador, antändning eller brand.

När mat värms i plast- eller pappersbehållare ska man hålla ugnen under uppsikt eftersom de kan börja brinna.

Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokning, därför ska man vara försiktig när man hanterar behållaren.

Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller skakas. Kontrollera temperaturen före konsumtion för att undvika brännskador.

Ägg i skal och hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.

Använd bara redskap som är lämpliga för användning i mikrovågsugn.

Om rök avges, stäng av apparaten eller ta ut kontakten och håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor.

Använd inte mikrovågsugnen för fritering. Det är omöjligt att kontrollera oljans temperatur. Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt.

Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var alltid vaksam när du lagar mat som är rik på fett, olja eller när du tillsätter alkohol (t.ex. rom, konjak, vin) - brandfara.

Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen. När du är klar med matlagningen, öppna luckan försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar den helt. Täck inte varmluftsventilerna på framsidan av ugnen.

## TILLÅTEN ANVÄNDNING

**FÖRSIKTIGHET:** Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrt system.

Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, så som:

- Personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser
- I fritidsboende
- Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar
- På gästhem med rum inklusive frukost.

Denna apparat är avsett endast för hemmabruk, inte för professionellt bruk.

Använd inte produkten utomhus.

Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen såsom aerosolburkar och placera eller använd inte bensin eller andra lättantändliga material i eller i närheten av apparaten: Om produkten skulle startas av misstag kan materialet fatta eld. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

## INSTALLATION

För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer. Använd skyddshandskar för att packa upp och installera apparaten. Denna apparat är avsedd att byggas in. Använd den inte som en fristående apparat. Installation och reparationer ska

utföras av en kvalificerad tekniker enligt tillverkarens anvisningar och lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Installationen får inte utföras av barn. Håll barn borta under installationen. Håll förpackningsmaterial (plastpåsar, delar i styrenplast, o.s.v.) utom räckhåll för barn, under och efter installationen. När produkten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller Cylinda kundservice om du upptäcker något problem. Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs. Se till att nätkabeln inte kommer i kläm och skadas av apparaten under installationen. Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts. Apparatus undersida ska inte längre vara tillgänglig efter installation. Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in apparaten, och avlägsna sågspån och sågdamm noggrant. Blockera inte minimigapet mellan bänkskivan och den övre kanten av ugnen. Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras. Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka - Risk för brand. När produkten har packats upp, kontrollera att luckan stänger ordentligt. Kontakta din återförsäljare eller Cylinda kundservice om du upptäcker något problem.

### ELEKTRISKA VARNINGAR

För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav krävs att en enpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd används och

apparaten måste jordas. Om strömkabeln är skadad, byt ut den med en likadan. Byte av strömkabel skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Kontakta Cylinda service. Det måste vara möjligt att skilja apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickkontakten från eluttaget eller genom att bryta eluttagets strömförsörjning med hjälp av en flerpilig strömbrytare som är installerad i enlighet med nationella säkerhetsföreskrifter. Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen). Om strömkabeln behöver bytas ut, kontakta Cylinda servicecenter. Om den monterade kontakten inte passar ditt uttag, kontakta en kvalificerad tekniker. Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att ansluta apparaten till huvudströmförsörjningen, när den har installerats på avsedd plats. Dra inte i nätkabeln. Använd inte förlängningsladdar, grenuttag eller adaptrar. Använd inte produkten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om produkten inte fungerar som den ska eller om den har skadats på något sätt, t. ex. efter att ha fallit ned på golvet. Håll nätkabeln borta från heta ytor. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.

### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den.

**WARNING!** Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.

Använd inga starka, slipande

rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra apparatus glaslucka eftersom de kan repa ytan så att glaset splittras.

**WARNING!** För alla utom utbildade servicetekniker innebär det en risk att utföra service eller göra reparationer som innebär att en kåpa tas bort, eftersom dessa skyddar mot exponering för mikro vågsenergi.

Om ugnen inte hålls ren kan dess yta ta skada, vilket i sin tur kan reducera produktens livslängd och även orsaka farliga situationer.


Ugnen ska rengöras regelbundet och alla matrester ska avlägsnas.

Skyddshandskar för rengöring och underhåll.

Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen innan någon form av underhåll utförs. Se till att apparaten svalnat innan du utför någon form av rengöring eller underhåll.

# MILJÖSKYDD


## ÅTERVINNING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen .

De olika delarna av förpackningsmaterialet måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt enligt gällande lokala bestämmelser om avfallshantering.

## KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

Gör produkten obrukbar innan den skrotas genom att klippa av nätkabeln. Avlägsna även dörrar och hyllor (om sådana finns) så att barn inte kan klättra in och bli inestängda i produkten.


Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas . Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa att apparaten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna apparat.



Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

## MILJÖRÅD

Värm bara upp ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.

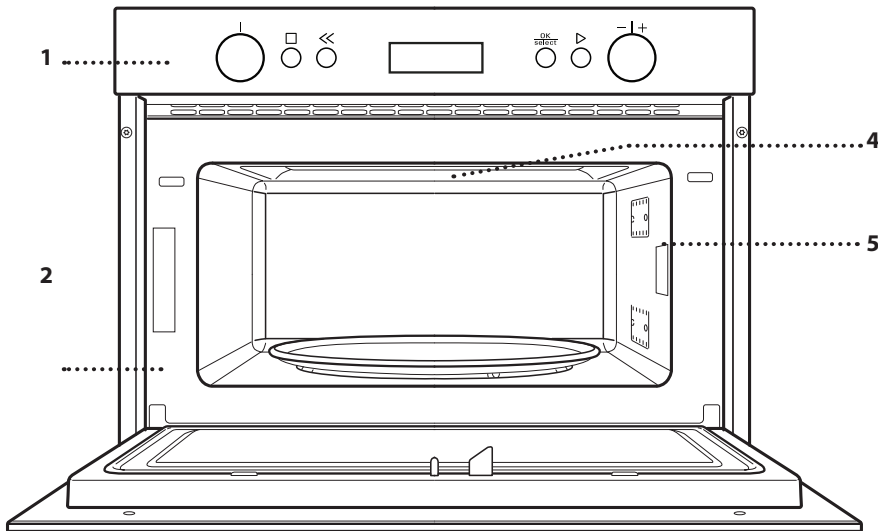
Använd mörka eller svartlackerade ugniformar och bakplåtar, eftersom dessa absorberar värme mycket bättre än andra matlagningskärl.

Mat som behöver långvarig tillagning kommer att fortsätta att koka även när ugnen har stängts av.

# BESKRIVNING AV PRODUKTEN

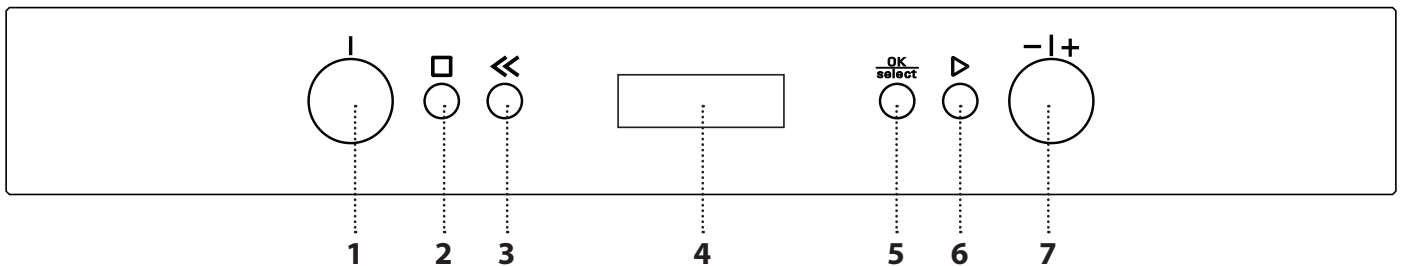


Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten



1. Kontrollpanel
2. Typskylt  
(ska inte tas bort)
3. Lucka
4. Övre värmeelement/  
grillelement
5. Lampa
6. Roterande glasplatta

## KONTROLLPANEL



### 1. FUNKTIONSVRED

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget "0" för att stänga av ugnen.

### 2. STOPP

För att när som helst stänga av funktionen som för tillfället är aktiv och sätta ugnen i standby-läge.

### 3. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående meny.

### 4. DISPLAY

### 5. BEKRÄFTA-KNAPP

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

### 6. START

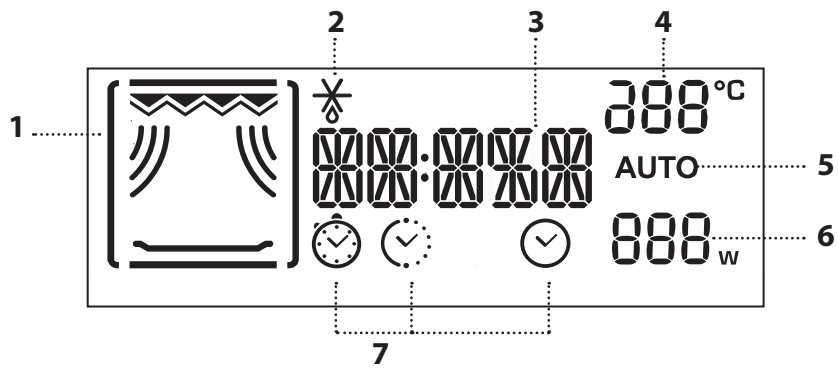
För att omedelbart starta en funktion. När ugnen är avstängd, aktiverar den mikrovågsfunktionen "Snabbstart".

### 7. JUSTERINGSVRED

För att bläddra i menyerna och tillämpa eller ändra inställningarna.

Observera: Alla vred aktiveras genom tryck. Tryck i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

# BESKRIVNING AV DISPLAYEN

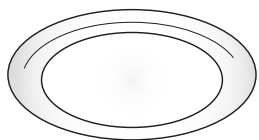


1. Symbol för den valda funktionen
2. Upptiningsfunktion
3. Klocka, information och funktionstid
4. Funktionsinställningar (typ av mat, grillnivå)
5. Automatiska funktioner
6. Mikrovågseffekt
7. Ställa in tiden och funktionens varaktighet



# TILLBEHÖR

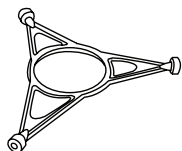
## ROTERANDE GLASPLATTA



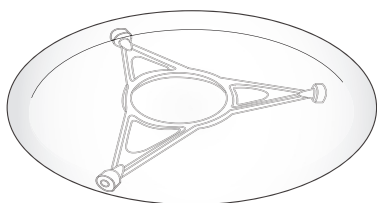
Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder.

Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag för andra behållare och tillbehör.

## RULLSTÖD



Använd endast stödet till den roterande glasplattan. Ställ inte andra tillbehör på stödet.



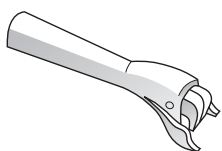
## CRISPPANNA



Endast för användning med den specifika funktionen "Crisp Dynamic". Crisppannan ska alltid placeras mitt på den roterande

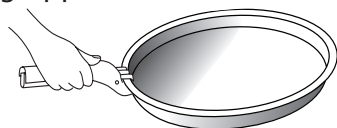
glasplattan och kan förvärmas när den är tom med hjälp av specialfunktionen för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan. Ställ inga andra tillbehör på crisppannan eftersom den starka värmen kan förstöra dem.

## HANDTAG FÖR CRISPPANNAN

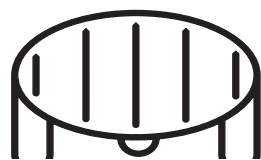


Crisppannan värms upp mycket snabbt: Med hjälp av det medföljande handtaget kan den tas ut från ugnen på ett säkert sätt. Haka fast handtaget på änden av crisppannan och tryck ihop stadigt

för att garantera ett bra grepp.



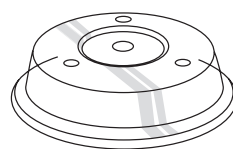
## GALLER



Detta gör att du kan placera maten närmare grillen för en perfekt bryning av maträtten och för att garantera optimal varmlufts-cirkulation. Placera gallet på den roterande

glasplattan och se till att det inte kommer i kontakt med andra ytor.

## LOCK



Används för att täcka över maten medan den lagas eller värms upp i mikrovågsugnen.

Locket reducerar stänk, håller maten fuktig och kan även användas för att skapa två tillagningsnivåer.

Det är inte lämpligt för tillagning med varmluft eller med någon av grillfunktionerna (inklusive "Crisp").



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundenservice.

**På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar och tål ugnstemperaturer innan du köper dem.**

**Metallbehållare för mat eller dryck ska aldrig användas vid tillagning i mikrovågsugn.**

**Se alltid till att livsmedel och tillbehör inte kommer i kontakt med innerväggarna i ugnen.**

**Kontrollera alltid att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen. Se till att den roterande glasplattan inte hamnar utanför avsedd plats när du sätter i eller tar ut andra tillbehör.**

# FUNKTIONER

## MICROWAVE (MIKROVÅGOR)

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

EFFEKT	REKOMMENDERAS FÖR
<b>1000 W</b>	Snabb uppvärmning av drycker eller annan mat med högt vatteninnehåll
<b>750 W</b>	Koka grönsaker
<b>650 W</b>	Tillaga kött och fisk
<b>500 W</b>	Tillaga köttsåser eller såser som innehåller ost eller ägg. För att slutbereda köttgrytor eller ugnsbakad pasta
<b>350 W</b>	Långsam, försiktig tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad
<b>160 W</b>	Upptining av djupfrysta livsmedel eller mjuka upp smör och ost
<b>90 W</b>	Mjuka upp glass

Rekommenderade tillbehör: **Lock**

## CRISP

Genom att använda mikrovågor och grillen uppnår crisppannan snabbt den optimala temperaturen för en perfekt bryning på både ovansidan och undersidan av maten. Använd denna funktion för att värma eller tillaga pizza och annan degbaserad mat. Den kan även användas för att steka ägg och bacon, potatis, pommes frites, hamburgare och annat kött m.m. utan att tillsätta fett (eller genom att tillsätta mycket lite fett). Denna funktion får bara användas med den särskilda medföljande crisppannan, vilken ska placeras i mitten av den roterande glasplattan. Vi rekommenderar att förvärma pannan i 2-3 minuter innan du lagar mat som inte kräver långvarig tillagning, såsom pizza och efterrätter.

Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan

## GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att vända maten under tillagningen.

Den kan användas för att bryna mat så som ost på toast, varma smörgåsar, potatiskroetter, korv och grönsaker. Vi rekommenderar att lägga maten på gallret och vända den under tillagningen. Försäkra dig om att redskapen som används är värmetåliga och ugnssäkra. För bästa resultat, förvärm grillen i 3-5 minuter.

Rekommenderade tillbehör: **Galler**

## GRILL + MICROWAVE (GRILL + MIKROVÅGOR)

För snabb tillagning av förrätter (även gratinerade) med både mikrovågor och grillen. Den kan användas för att laga lasagne, fisk och potatisgratänger. Lägga maten på gallret, på den roterande glasplattan eller i en mikrovågssäker skål som passar för ugnstillagning.

Rekommenderade tillbehör: **Galler**

## AUTO AUTOMATISKA FUNKTIONER

Med de automatiska funktionerna behöver du bara välja matens typ och vikt eller mängden mat för att uppnå bästa möjliga resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och fortsätter att ändra dem medan tillagningen fortskrider. Den totala tiden inkluderar inte berednings- eller förvärmningsfaserna.

### DEFROST DYNAMIC

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. Maten ska placeras direkt på den roterande glasplattan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.






Maten ska placeras direkt på den roterande glasplattan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

En viss ståtad efter upptining ger alltid bättre resultat.

KATEGORI	REKOMMENDERADE LIVSMEDEL	VIKT
 1*	KÖTT (köttfärs, kotletter, bifvar, stekar)	100 g - 2 kg
 2*	KYCKLING (kyckling hel, delar eller filéer)	100 g - 2,5 kg
 3*	FISK (hel, i skivor eller filéer)	100 g - 1,5 kg
 4*	GRÖNSAKER (blandade grönsaker, ärtor, broccoli osv.)	100 g - 1,5 kg
 5*	BRÖD (limpor, bullar, kuvertbröd)	100 g - 2 kg

### REHEAT DYNAMIC

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

KATEGORI	MAT	VIKT
 1	FÄRDIGMAT	250 g - 500 g
 2*	FRYST MATPORTION	250 g - 500 g
 3*	FRYST LASAGNE	250 g - 500 g
 4	SOPPA	200 g - 800 g
 5	DRYCKER	1 - 5 dl

Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan

### CRISP AUTO CRISP DYNAMIC

För att snabbt värma upp och tillaga frysta livsmedel så att de får en gyllenbrun och knaprig yta. Använd denna funktion endast med den medföljande crisppannan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

KATEGORI	MAT	VIKT
 1*	POMMES FRITES (sprid ut dem i ett lager och salta dem före tillagningen)	200 g - 500 g
 2*	PIZZA, TUNN BOTTEN	200 g - 600 g
 3*	PIZZA, TJOCK BOTTEN	300 g - 800 g
 4*	KYCKLINGVINGAR, KYCKLINGBITAR (smörj plåten med lite olja)	200 g - 500 g
 5*	FISKPINNAR (Crisppannan ska förvärmas)	100 g - 500 g

Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan

### COOK AUTO COOK DYNAMIC

För snabb tillagning av mat i ugnen och erhålla optimala resultat. Använd kokkärl som passar för tillagning i ugn och som tål mikrovågor.

KATEGORI	MAT	VIKT
 1	BAKAD POTATIS (Vänd när du uppmanas till det)	200 g - 1 kg
 2	FÄRSKA GRÖNSAKER (Skär i lika stora bitar och tillsätt 2-4 matskedar vatten. Täck med lock)	200 g - 800 g
 3*	FRYSTA GRÖNSAKER (Vänd när du uppmanas till det. Täck med lock)	200 g - 800 g
 4	KONSERVERADE GRÖNSAKER	200 g - 600 g
 5	POP CORN	100 g

### SETTI SETTINGS

För att ändra ugnens inställningar (språk, klockan, ljudsignalens volym, ljusstyrka, ekoläge).

Observera: När Ekoläge är aktivt, kommer bildskärmens bakgrundsbelysning att sänkas efter några sekunder för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned.

# FÖRSTA ANVÄNDNING

## 1. VÄLJA SPRÅKET

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: "ENGLISH" rullar på displayen: Vrid *justeringsvredet* för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.



Tryck på **OK** **select** för att bekräfta valet.

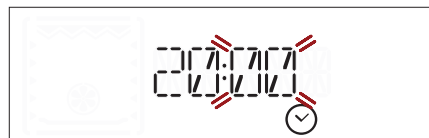
Observera: Språket kan också ändras senare i menyn "Settings".

## 2. STÄLLA KLOCKAN

När du har valt språket ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timmen.



Vrid *justeringsvredet* för att ställa in rätt timme och tryck på **OK** **select**: På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna.



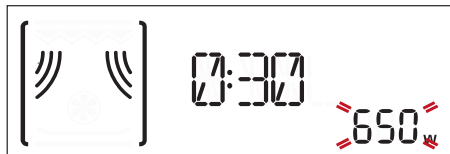
Vrid *justeringsvredet* för att ställa in minuterna och tryck på **OK** **select** för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Vrid *justeringsvredet* tills önskad funktion visas på displayen: På displayen visas funktionens ikon och dess basinställningar.



För att välja ett objekt från menyn (displayen visar det första tillgängliga objektet), vrid *justeringsvredet* tills önskat objekt visas.

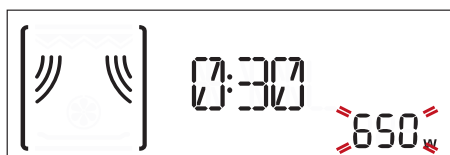


Tryck på **OK select** för att bekräfta valet. Displayen visar basinställningarna.

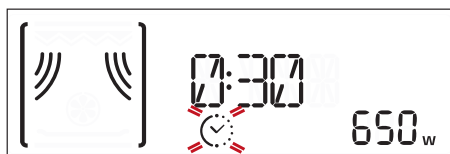
## 2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.



När inställningen blinkar på displayen, vrid *justeringsvredet* för att ändra inställningen, tryck sedan på **OK select** för att bekräfta och fortsätt med nästa inställning.



Observera: Genom att trycka på **<<** kan du ändra föregående inställning igen.

## 3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit de inställningar som behövs, tryck på **>** för att aktivera funktionen.



Du kan trycka på **□** när som helst för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.

### . KNAPPLÅS

Den här funktionen aktiveras automatiskt för att förhindra att ugnen startas av misstag.



Öppna och stäng luckan och tryck sedan på **>** för att starta funktionen.

### . PAUS

Om du vill pausa en aktiv funktion, t.ex. för att röra om eller vända maten, behöver du bara öppna luckan.

För att starta den igen, stäng luckan och tryck på **>**.

### . JET START

När ugnen är avstängd, tryck på **>** för att aktivera tillagning med mikrovågsfunktionen inställd på full effekt (1000 W) i 30 sekunder.

Varje gång **>** trycks in igen ökar tillagningstiden med ytterligare 30 sekunder.

## . AUTOMATISKA FUNKTIONER

### KATEGORIER

Vid användning av vissa automatiska funktioner är det nödvändigt att välja en kategori för maten som ska tillagas.

Referenskategori överensstämmer med numret som anges längst upp på displayen.



Se tabellen med en beskrivning av funktionerna för information om alla kategorierna.

### TILLAGNINGSGRAD

De flesta av de automatiska funktionerna ber dig att välja den tillagningsgrad du vill ha för maten.

Tillagningsgraden kan ändras under de 20 första sekunderna efter att funktionen aktiverats: Aktivera funktionen och vrid sedan *justeringsvredet* för att välja önskad tillagningsgrad.



## ÅTGÄRDER (RÖRA OM ELLER VÄNDA MATEN)

Vissa automatiska funktioner kommer att pausa för att tillåta att du vänder eller rör om i maten.



Öppna luckan när ugnen har pausat tillagningen och utför åtgärden som uppmanas av ugnen. Stäng sedan luckan igen och tryck på ► för att fortsätta tillagningen.

Observera: Vid användning av funktionen "Defrost dynamic" startar funktionen igen automatiskt efter två minuter, även om du inte har vänt eller rört om i maten.

## . TIMER

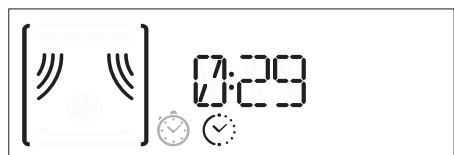
När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen och ställa in önskad tid, vrid *justeringsvredet*.



Tryck på **OK select** för att aktivera timern: En akustisk signal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.














































Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. För att ändra tiden som ställts in på timern, tryck på ◀ för att pausa den och tryck sedan på ◀ två gånger för att gå tillbaka till visning av aktuell tid.

När timern väl har startat kan du aktivera en funktion: Timern fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverkas av funktionen.



För att gå tillbaka till visning av timern, vänta tills funktionen är klar eller stäng av ugnens funktion genom att trycka på □

# TILLAGNINGSTABELL

MAT	FUNKTION	EFFEKT (W)	TID (MIN)	TILLBEHÖR
Sockerkaka		-	7 - 15	
Fruktpaj		-	12 - 20	
Kakor		-	4 - 6	
Matpajer eller Quiche Lorraine (1 - 1,2 kg)		-	18 - 25	
Färdiglagad mat (250 - 500 g)		800	4 - 7	-
Lasagne/pastagrätäng		350 - 500	15 - 25	 
Fryst lasagne (500 - 700 g)		500 - 800	14 - 20	-
Pizza (400 - 500 g)		-	10 - 12	
Kött (kotletter, biffar)		500	10 - 15	 
Fågel (hel, 800 g - 1,5 kg)		350 - 500	30 - 45 *	 
Kyckling, filéer eller bitar		350 - 500	10 - 17	 
Stekar (800 g - 1,2 kg)		350 - 500	25 - 40 *	 
Korv / Grillspett		-	20 - 40 *	
Korv/hamburgare		-	6 - 16 *	 **
Fisk (skivor eller filéer)		160 - 350	15 - 20 *	 
Hel fisk (800 g - 1,2 kg)		160 - 350	20-30 *	 
Bakad potatis (600 g - 1 kg)		350 - 500	30 - 50 *	 
Klyftpotatis (500 g - 800 g)		-	20-30	
Ugnsbakade äpplen		160 - 350	15 - 25	 

\* Vänd maten efter halva tiden









\*\* Fövärm crisppannan i 3-5 minuter

FUNKTIONER	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves (Grill + Mikrovågor) 
------------	--	--	--

TILLBEHÖR	Värmetålig platta/behållare som lämpar sig för användning i mikrovågsugn 	Galler 	Crisppanna 
-----------	---	---	---

# TESTADE RECEPT

Sammanställd för certifikatutfärdare enligt standard IEC 60705.

MAT	FUNKTION	VIKT (g)	TILLAGNINGSTID (min:sek)	TEMP./GRILL NIVÅ	EFFEKT (W)	FÖRVÄRMNING	TILLBEHÖR
<b>Vaniljsås</b>		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Mikrovågssäker form (Pyrex 3.227)
<b>Sockerkaka</b>		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Mikrovågssäker form (Pyrex 3.827)
<b>Köttfärslimpa</b>		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Mikrovågssäker form (Pyrex 3.838)
<b>Potatisgratäng</b>		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Mikrovågssäker form (Pyrex 3.827)
<b>Kyckling</b>		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Mikrovågssäker form (Pyrex 3.220)
<b>Tina upp kött</b> (vänd efter halva upptiningstiden)		500	10:30	-	160	-	Roterande glasplatta
<b>Rostat bröd</b>		-	4:00 - 6:00	3	-	Ja	Bakgaller 

FUNKTIONER	Mikrovågor 	Grill 	Grill + Microwaves (Grill + Mikrovågor) 
------------	---	--	--



# RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

## INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum, eller vid spill, ska man ta bort den roterande glasplattan och dess stöd för att rengöra ugnens botten och avlägsna alla matrester.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den starka hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion på en regelbunden basis.

## TILLBEHÖR

Alla tillbehör kan maskindiskas med undantag av crisppannan. Crisppannan ska rengöras med vatten och mildt rengöringsmedel. För envis smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den.

# FELSÖKNING


Eventuella problem som inträffar eller fel som uppstår kan oftast lösas på ett enkelt sätt. Innan du kontaktar kundservice, läs i tabellen nedan för att se om du kan lösa problemet själv. Om problemet kvarstår, kontakta Cylinda kundservice.



Läs säkerhetsinstruktionerna noggrant innan någon av åtgärderna nedan utförs

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte	Strömavbrott	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet
	Frånkopplad från elnätet	
	Fel	Stäng av ugnen och starta den igen för att se om felet kvarstår
Knapparna fungerar inte	Ugnen är avstängd.	Vrid <i>funktionsvredet</i> för att välja en funktion och sätt på ugnen.
Klockan blinkar	Strömavbrott.	Tiden behöver ställas in: Följ instruktionerna i avsnittet "Första användning"
Displayen visar "Err"	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer texten "Err".
Displayens bakgrundsbelysning är sänkt	ECO-funktionen är aktiv.	Från "Inställningar" - fältet "ECO", välj alternativet "No" (Nej) för att avaktivera den.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd	Kylfläkten är aktiv.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.

## TEKNISKA DATA

 Produktens fullständiga specifikationer, inklusive energieffektivitetsbetyg för denna ugn, kan laddas ner från vår webbplats [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

## KUNDSERVICE

### INNAN DU KONTAKTAR KUNDSERVICE

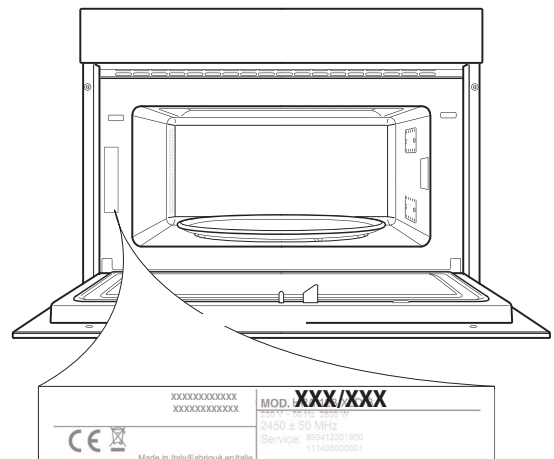
**1.** Kontrollera om problemet kan lösas på egen hand med de åtgärder som beskrivs i avsnittet "Felsökning".

**2.** Stäng av ugnen och starta den igen för att se om felet kvarstår.

### OM FELET KVARSTÅR EFTER ATT HA UTFÖRT ALLA NÖDVÄNDIGA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDSERVICE.

För att få service, ring numret som anges på garantihäftet som medföljer produkten eller följ instruktionerna som anges på vår webbsida. Förbered dig att uppges:

- En kort beskrivning av problemet
- Typ av produkt och exakt modell
- Servicekoden (numret som följer ordet SERVICE på typskylten som finns på produkten. Det kan läsas på ugnsutrymmets vänstra innerkant och syns när luckan är öppen).
- Fullständig adress
- Ett telefonnummer



Observera: Om reparation krävs, kontakta en auktoriserad serviceverkstad som garanterar användning av originaldelar och korrekt utförd reparation.

Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.

---

# ENGLISH

# **HEALTH & SAFETY, USE & CARE**

# and **INSTALLATION GUIDE**

---

*Index*

**Health and Safety guide**

**SAFETY INSTRUCTIONS** ..... 21

**SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT** ..... 23

**PRODUCT**

*Use and Care guide*

**DESCRIPTION** ..... 24

CONTROL PANEL ..... 24

DESCRIPTION OF DISPLAY ..... 25

ACCESSORIES ..... 26

FUNCTIONS ..... 27

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME ..... 29

DAILY USE ..... 30

COOKING TABLE ..... 32

TESTED RECIPES ..... 33

CLEANING ..... 34

**TROUBLESHOOTING** ..... 35

TECHNICAL DATA ..... 36

AFTER-SALES

SERVICE ..... 36

*Installation guide* ..... 37

# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance read these safety instructions. Keep them for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

## SAFETY WARNINGS

Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use, children less than 8 year of age shall be kept away unless continuously supervised.

**WARNING:** Avoid touching heating elements or interior surface - risk of burns.

Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use the temperature probe recommended for this oven.

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** Liquids and other

foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and shole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

Only use utensils suitable for use in a microwave oven.

If smoke is emitted switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.

Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely.

Overheated oils and fats catch fire easily. Always be vigilant when cooking food rich in fat, oil or when adding alcohol (e.g. rum, cognac, wine) - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements. At the end of cooking, exercise caution when opening the door,

by letting the hot air or steam exit gradually before accessing the appliance.

Do not obstruct hot air vents at the front of the oven.

## PERMITTED USE

**CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled system.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential environments;
- Bed and breakfast type environments.

This appliance is solely for domestic, not professional use.

Do not use the appliance outdoors.

Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

No other use is permitted (e.g. heating rooms).

## INSTALLATION

The appliance must be handled and installed by two or more persons. Use protective gloves to unpack and install the appliance.

This appliance is intended to be used built-in. Do not use it freestanding.

Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically

stated in the user manual. Children should not perform installation operations. Keep children away during installation. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation.

After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.

Only activate the appliance when the installation has been completed.

After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible.

Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and carefully remove all wood chips and sawdust.

Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

Only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

Do not install the appliance behind a decorative door - Risk of fire.

After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly.

In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

## ELECTRICAL WARNINGS

For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3 mm is required and the appliance must be earthed.

If the power cable is damaged, replace with an identical one.

The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.

It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.

The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

In case of replacement of power cable, contact an authorized service center.

If the fitted plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.

The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

Do not use extension leads, multiple sockets or adapters.

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Keep the cord away from hot surfaces.

The electrical components must not be accessible to the user after installation.

Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Never use steam cleaning equipment.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the

surface, which may result in shattering of the glass.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which give protection against exposure to microwave energy. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The oven shall be cleaned regularly and any food deposits removed.


Wear protective gloves for cleaning and maintenance.

The appliance must be disconnected from the power supply before any maintenance operation.

Ensure the appliance is cooled down before carrying out any cleaning or maintenance operation.

# SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT


## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.


This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

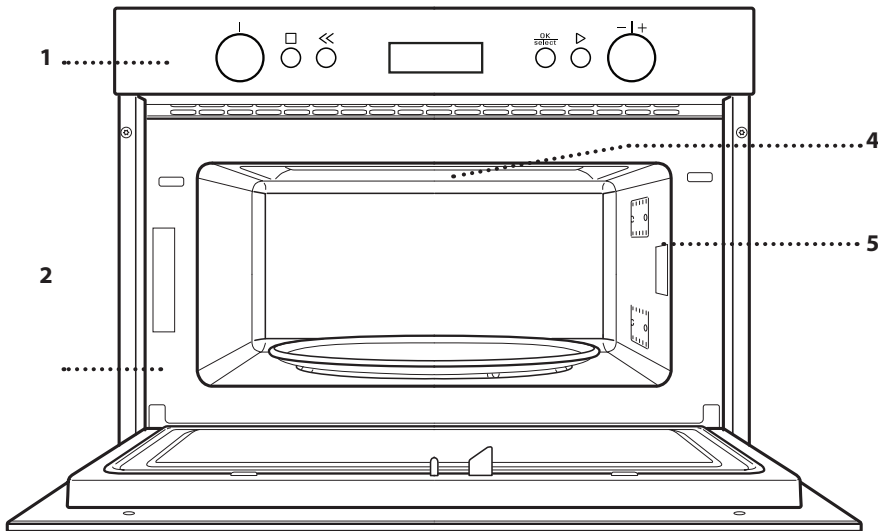
Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.

Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

# PRODUCT DESCRIPTION

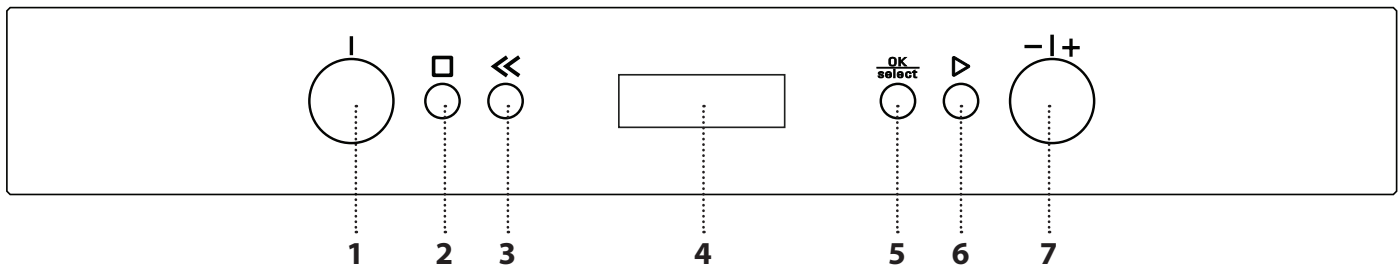


Read the safety instructions carefully before using the product



1. Control panel
2. Identification plate (do not remove)
3. Door
4. Upper heating element/grill
5. Light
6. Turntable

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

### 2. STOP

For stopping the function that is currently active at any time and putting the oven into standby mode.

### 3. BACK

For returning to the previous menu.

### 4. DISPLAY

### 5. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

### 6. START

For immediately starting a function. When the oven is switched off, it activates the "Jet Start" microwave function.

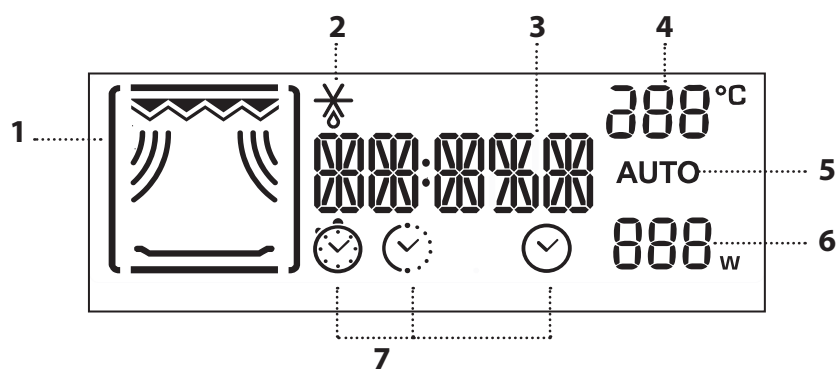
### 7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.



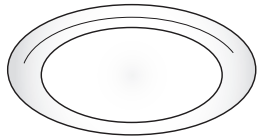
## DESCRIPTION OF DISPLAY



1. Symbol for the function selected
2. Defrost function
3. Clock; information and function duration
4. Function settings (type of food, grill level)
5. Automatic functions
6. Microwave power
7. Setting the time and function duration

# ACCESSORIES

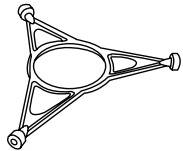
## TURNTABLE



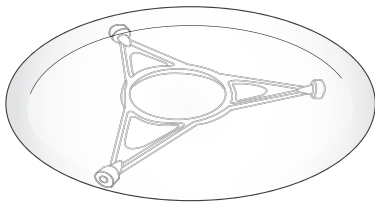
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

The turntable must always be used as a base plate for other containers and accessories.

## TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.



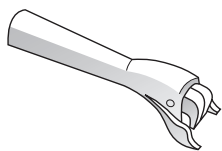
## CRISP PLATE



Only for use with the specific "Dynamic Crisp" function. The crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be

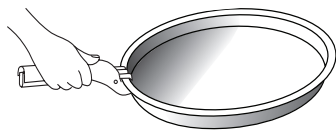
preheated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the crisp plate. Do not place any other accessories on the crisp plate as the intense heat could damage them.

## HANDLE FOR THE CRISP PLATE

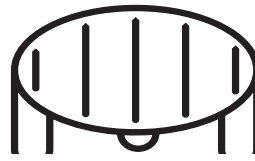


The crisp plate heats up very quickly: The handle supplied allows it to be removed from the oven safely.

Hook the handle to the edge of the crisp plate and squeeze firmly to ensure a good grip.



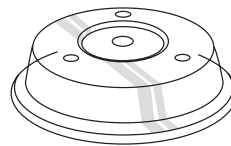
## WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill in order to brown your dish perfectly and ensure optimal hot air circulation. Place the wire rack on the turntable, making

sure that it does not come into contact with other surfaces.

## COVER



Useful for covering food while it is cooking or reheating in the microwave.

The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels.

It is not suitable for use with convection cooking or with any of the grill functions (including "Crisp").



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

**There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.**

**Metallic containers for food or drink should never be used for microwave cooking.**

**Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.**

**Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.**

# FUNCTIONS

## MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	RECOMMENDED FOR
<b>1000 W</b>	Quickly heating drinks or other foods with a high water content
<b>750 W</b>	Cooking vegetables
<b>650 W</b>	Cooking meat and fish
<b>500 W</b>	Cooking meat-based sauces, or sauces containing cheese or egg. For finishing meat stews or pasta bakes
<b>350 W</b>	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate
<b>160 W</b>	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese
<b>90 W</b>	Softening ice cream

Recommended accessory: **cover**

## CRISP

Using the microwaves and the grill, the Crisp-plate quickly reaches the ideal temperature for perfectly browning both the upper and lower surfaces of the food.

Use this function to reheat and cook pizzas, or other dough-based food. It is also good for frying bacon and eggs, sausages, potatoes, french fries, hamburgers and other meats, etc. without adding oil (or by adding only a very limited quantity of oil). This function must only be used with the special Crisp-plate provided, which must be placed at the centre of the glass turntable.

It is recommended to preheat the plate for 2-3 minutes before cooking any food items that do not require long cooking times, like pizza or desserts.

Required accessories: **crisp plate, handle for the crisp plate**

## GRILL

For browning, grilling and gratins. It is recommended to turn the food items during the cooking process.

It is useful for browning foods like cheese on toast, hot sandwiches, potato croquettes, sausages and vegetables. It is recommended to arrange the food items on the wire rack and to turn them during the cooking process.

Ensure that the utensils utilized are heat resistant and suitable for oven cooking purposes. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessory: **wire rack**

## GRILL + MICROWAVE

For quickly cooking entrées (even au gratin) using both microwaves and the grill. It is useful for cooking food like lasagne, fish and potato gratins. Place food on the wire rack, on the glass turntable or in microwave-safe containers suitable for oven use.

Recommended accessory: **wire rack**

## AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS

With the automatic functions, simply select the type and weight or quantity of food to achieve the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. The total time does not include preparation or preheating phases.






### DEFROST DYNAMIC

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight.

Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted.

Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted.






A standing time after defrosting always improves the result.

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
 1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
 2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
 3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 1.5 kg
 4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 1.5 kg
 5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 2 kg

### REHEAT DYNAMIC

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature.





The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	CONVENIENCE	250 - 500g
 2*	FROZEN PORTION	250 - 500 g
 3*	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g
 4	SOUPS	200 - 800 g
 5	BEVERAGES	1 - 5 dl

Accessory required: crisp plate, handle for the crisp plate

### CRISP DYNAMIC






For quickly reheating and cooking frozen foods and giving them a golden, crunchy top. Only use this function with the crisp plate provided. Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1*	FRENCH FRIES (spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking)	200 - 500 g
 2*	PIZZA, THIN CRUST	200 - 600 g
 3*	PIZZA, THICK CRUST	300 - 800 g
 4*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate)	200 - 500 g
 5*	FISH FINGERS (Crisp plate must be preheated)	100 - 500 g

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

### COOK DYNAMIC

For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200g - 1kg
 2	FRESH VEGETABLES (Cut uniformly and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800 g
 3*	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 - 800 g
 4	CANNED VEGETABLES	200 - 600 g
 5	POPCORN	100 g

### SETTI SETTINGS

For changing the oven settings (language, clock, audible signal volume, brightness, Eco mode).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced after a few seconds to save energy. It is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display: Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require.

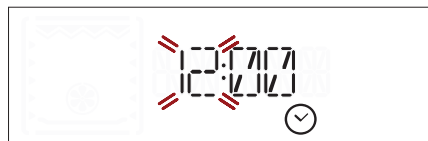


Press **OK** <sub>select</sub> to confirm your selection.

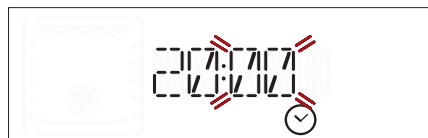
Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

## 2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press **OK** <sub>select</sub>: The two digits for the minutes will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press **OK** <sub>select</sub> to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

Turn the *adjustment knob* until the function you require is shown on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.



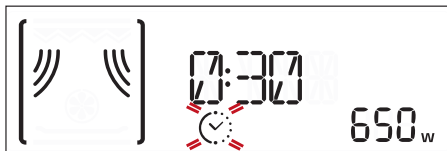
Press **OK select** to confirm your selection: The display will show the basic settings.

## 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.



With the setting flashing on the display, turn the *adjustment knob* to change the setting, then press **OK select** to confirm and continue with the settings that follow.



Please note: Pressing **◀** allows you to change the previous setting again.

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.



You can press **□** at any time to pause the function that is currently active.

### . SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press **▶** to start the function.

### . PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press **▶**.

### . JET START

When the oven is switched off, press **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

Every time the **▶** button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

### . AUTOMATIC FUNCTIONS

#### CATEGORIES

When using certain automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.

The reference category corresponds to the number indicated at the top right of the display.



Refer to the table containing descriptions of the functions for information on all of the categories.

#### DEGREE OF DONENESS

Most of the automatic functions will prompt you to select how well done you require the food to be.

The degree of doneness can be altered during the first 20 seconds of operation after activating the function: Activate the function, then turn the *adjustment knob* to select the setting you require.



## ACTIONS (STIRRING OR TURNING FOOD)

Certain automatic functions will pause to allow you to turn or stir the food.

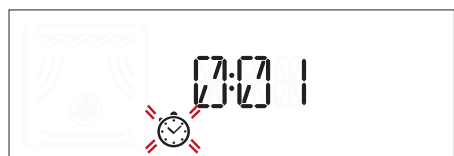


Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform. Then close the door again and press ► to continue cooking.

Please note: When using the "Dynamic defrost" function, the function will start again automatically after two minutes, even if you have not turned or stirred the food.

## . TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, turn the *adjustment knob*.

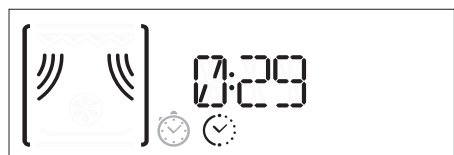


Press **OK** <sub>select</sub> to start the timer: An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.














































To change the time set for the timer, press ◀◀ to pause it and then press ◀◀ twice to go back to viewing the current time.

Once the timer has started, you can activate a function: The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or stop the oven function by pressing ◻

# COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	POWER (W)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Sponge cake		-	7 - 15	
Fruit pie		-	12 - 20	
Cookies		-	4 - 6	
Savoury pies or Quiche Lorraine (1 - 1.2 kg)		-	18 - 25	
Ready-made meals (250 - 500 g)		800	4 - 7	-
Lasagna/pasta bake		350 - 500	15 - 25	 
Frozen lasagna (500 - 700 g)		500 - 800	14 - 20	-
Pizza (400 - 500 g)		-	10 - 12	
Meat (chops, steaks)		500	10 - 15	 
Poultry (whole, 800 g - 1.5 kg)		350 - 500	30 - 45 *	 
Chicken fillets or pieces		350 - 500	10 - 17	 
Roasts (800 g - 1.2 kg)		350 - 500	25 - 40 *	 
Sausages/kebabs		-	20 - 40 *	
Sausages/hamburgers		-	6 - 16 *	 **
Fish (slices or fillets)		160 - 350	15 - 20 *	 
Whole fish (800 g - 1.2 kg)		160 - 350	20 - 30 *	 
Baked potatoes (600 g - 1 kg)		350 - 500	30 - 50 *	 
Potato wedges (500 g - 800 g)		-	20 - 30	
Baked apples		160 - 350	15 - 25	 

\* Turn the food halfway through cooking

\*\* Preheat the crisp plate for 3-5 minutes









FUNCTIONS	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves 
-----------	--	--	---

ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Rack 	Crisp plate 
-------------	---	---	--



# TESTED RECIPES

Compiled for the certification authorities in accordance with the IEC 60705 standard.

FOOD	FUNCTION	WEIGHT (g)	COOKING TIME (min:sec)	TEMP./ GRILL LEVEL	POWER (W)	PREHEAT.	ACCESSORIES
<b>Pastry cream</b>		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.227)
<b>Sponge cake</b>		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.827)
<b>Meat loaf</b>		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.838)
<b>Potato gratin</b>		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.827)
<b>Chicken</b>		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Microwave-safe container (Pyrex 3.220)
<b>Defrosting meat</b> (turn halfway through the defrosting process)		500	10:30	-	160	-	Turntable
<b>Toast</b>		-	4:00 - 6:00	3	-	Yes	Wire rack 

FUNCTIONS	Microwave 	Grill 	Grill + Microwaves 

---

# CLEANING

---

**Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.**

**Do not use steam cleaners.**

**Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.**

## EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt: Use this function on a regular basis.

## ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the crisp plate. The crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the crisp plate to cool down before cleaning.

# TROUBLESHOOTING

Any problems that arise or faults that occur can often be resolved easily. Before contacting the After-sales Service, check the following table to see whether you can resolve the problem yourself.


If the problem persists, contact your nearest After-sales Service Centre.



**Read the safety instructions carefully before carrying out any of the following work**

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working	Power cut	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply
	Disconnection from the mains	
	Fault	Turn the oven off and on again to see whether the fault persists
The buttons are not working	Oven is switched off.	Turn the <i>selection knob</i> to select a function and switch on the oven.
The time is flashing	Power cut.	You need to reset the time: Follow the instructions given in the "Using the appliance for the first time" section
The display is showing "Err"	Software fault.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows "Err".
The brightness of the display is reduced	ECO function enabled.	From the "Settings" - "ECO" section, select the "No" option to deactivate it.
The oven is making noises, even when it is switched off	Cooling fan active.	Open the door or wait until the cooling process has finished.

# TECHNICAL DATA

 [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se) A complete product specification, including the energy efficiency ratings for this oven, can be consulted at and downloaded from our website [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)

## AFTER-SALES SERVICE

### BEFORE CONTACTING THE CUSTOMER SUPPORT SERVICE

**1.** Check whether you can resolve the problem yourself using any of the measures described in the "Troubleshooting" section.

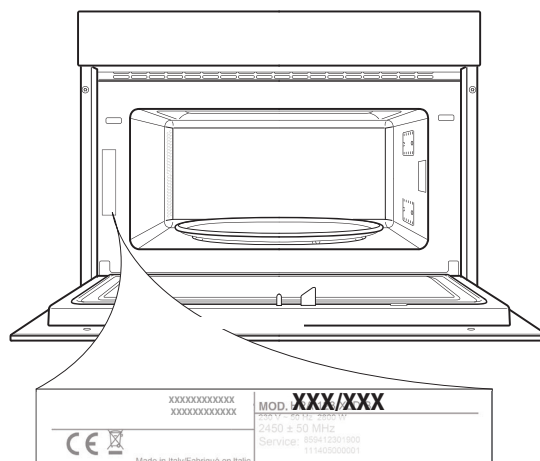
.....

**2.** Turn the oven off and on again to see whether the fault persists.

### IF THE FAULT PERSISTS AFTER HAVING PERFORMED ALL OF THE NECESSARY CHECKS, CONTACT YOUR NEAREST AFTER-SALES SERVICE CENTRE.

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

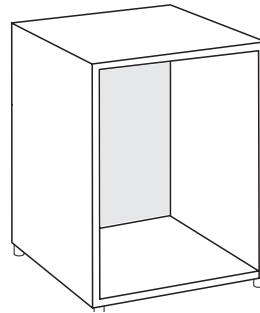
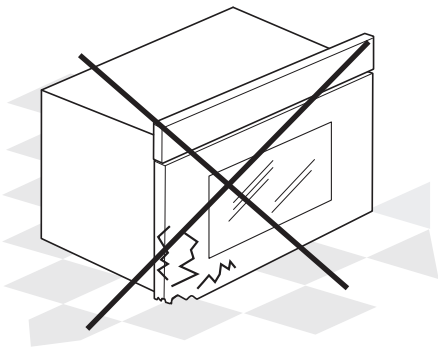
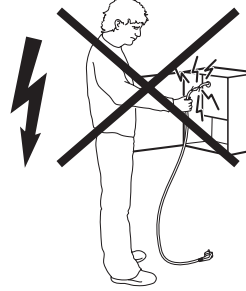
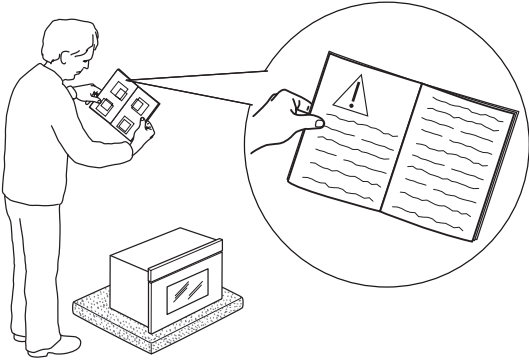
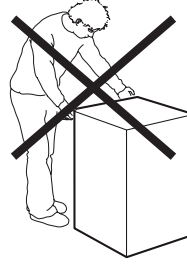
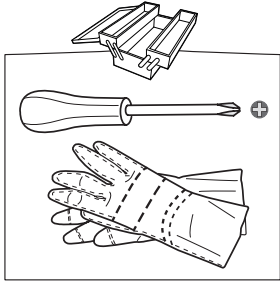
- A brief description of the fault
- The exact type of model of your product
- The assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product; this can be seen on the left-hand edge of the cooking compartment when the oven door is open).
- Your full address
- A contact telephone number



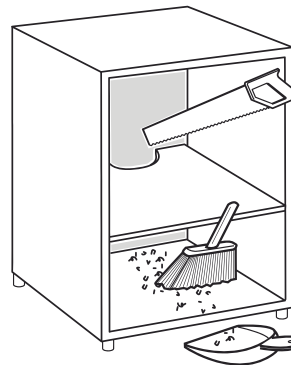
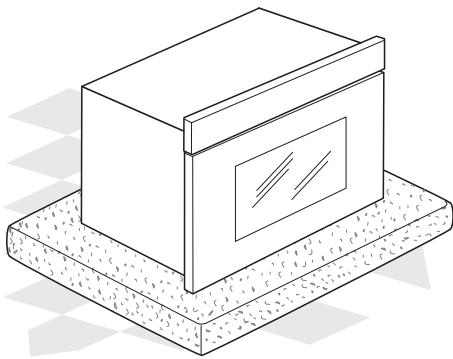
Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly.

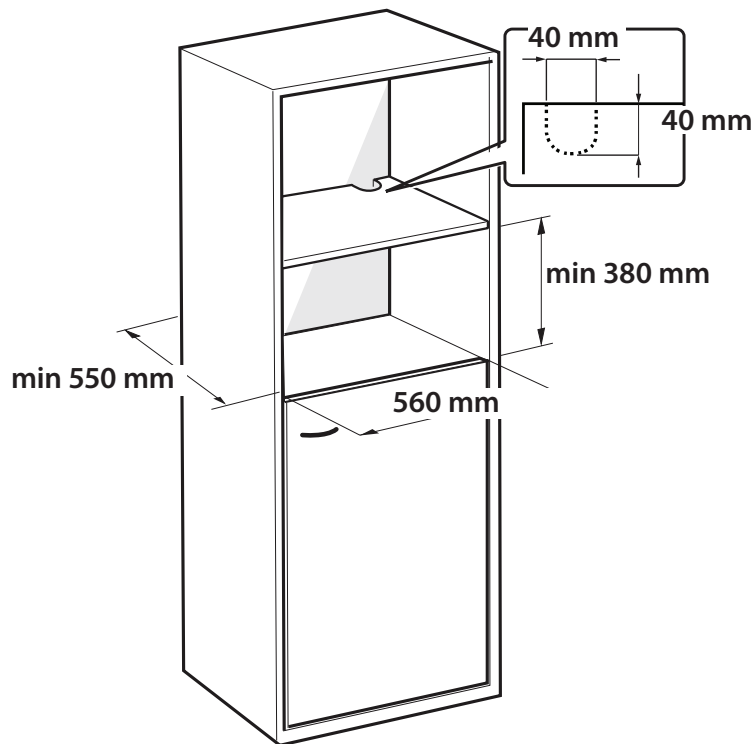
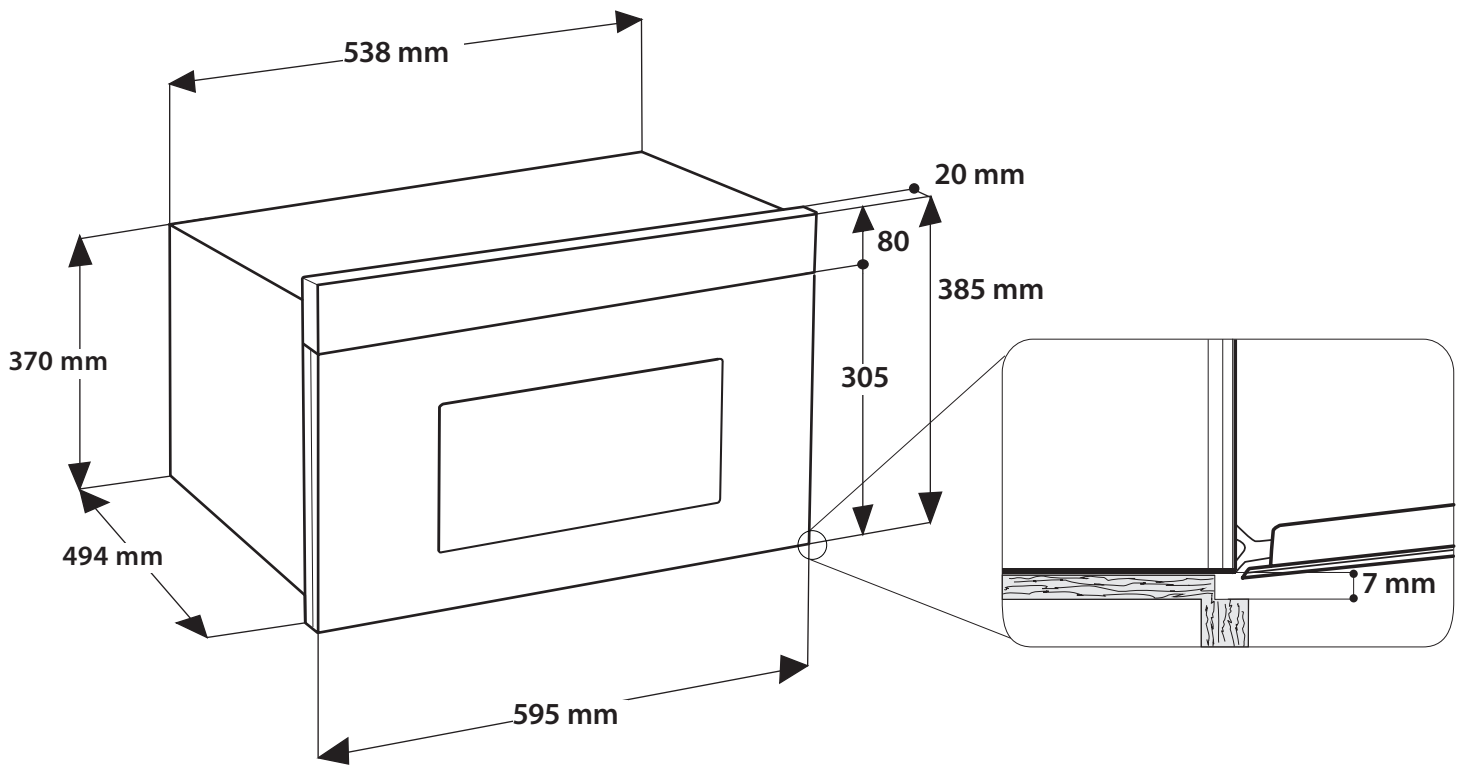
Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

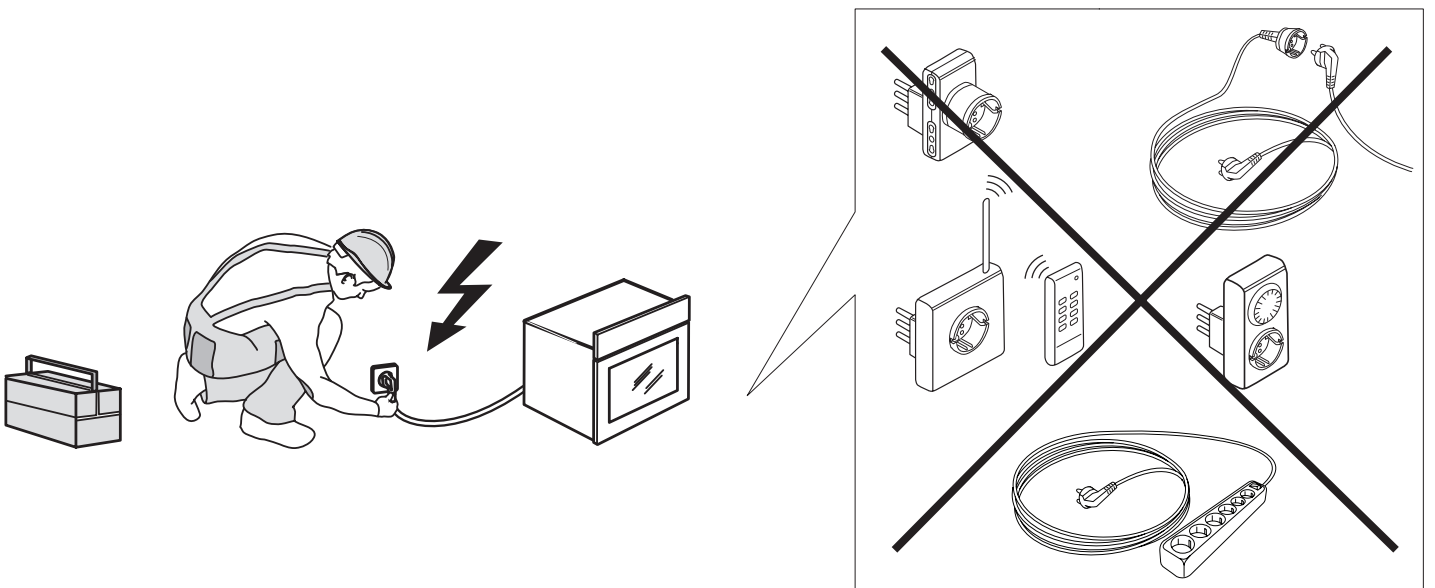
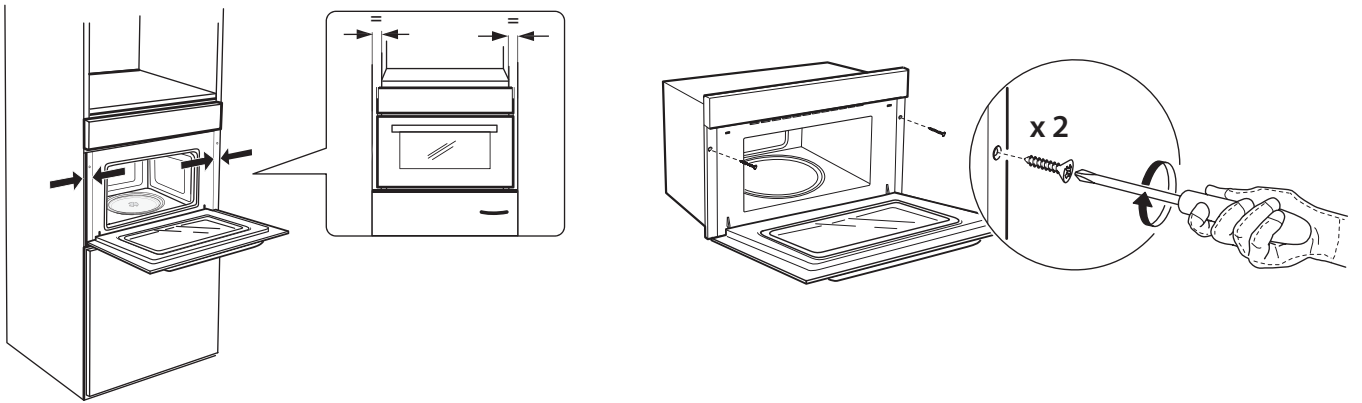
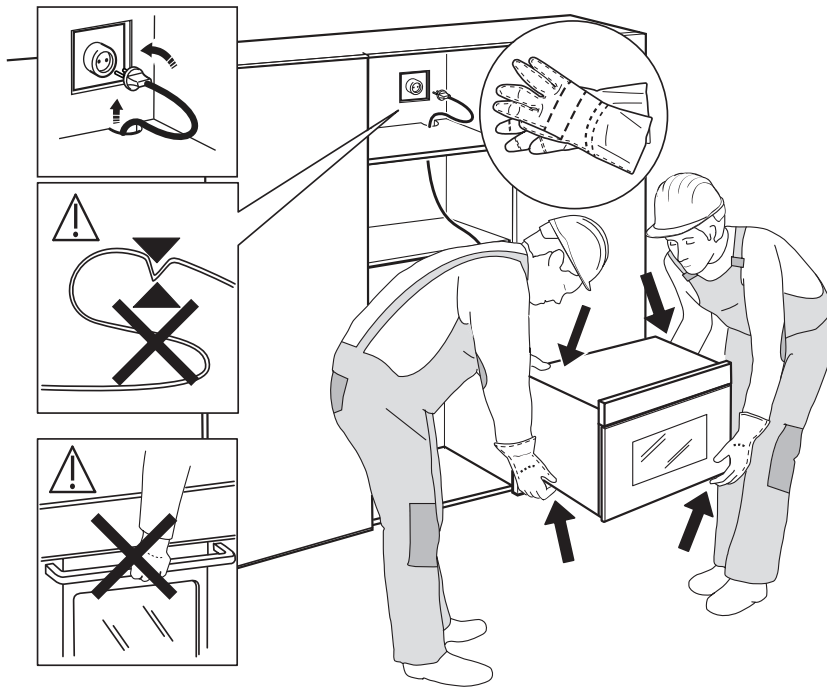
☛ x 2



90°C









## service

- Vi har service i hela landet / Nationwide service
- Gå in på [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se) / Visit [www.cylinda.se](http://www.cylinda.se)
- Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa) / Call 0771-25 25 00

## uppgä

- Maskintyp / Model code
- Serienummer / Serial number
- Inköpsdatum / Purchase date
- Problembeskrivning / Problem description
- Namn och adress / Name and address
- Ditt telefonnummer / Phone number



**400011026131**

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

**Cylinda**  
år efter år