

# bruksanvisning/ user manual



**IBU 91 RFS**  
**IBU 91 V**

**Cylinda**  
år efter år

---

<b>SVENSKA</b> .....	3
<b>ENGLISH</b> .....	16

# SVENSKA

# MILJÖ OCH SÄKERHET, ANVÄNDNING OCH

# SKÖTSEL och INSTALLATIONSANVISNINGAR

## *Innehållsförteckning*

### ***Miljö och säkerhet***

<b>SÄKERHETSFÖRESKRIFTER</b> .....	<b>6</b>
------------------------------------	----------

### ***Användning och skötsel***

<b>BESKRIVNING AV PRODUKTEN</b> .....	<b>8</b>
KONTROLLPANEL .....	8
TILLBEHÖR.....	9
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR.....	9
TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA.....	10
FUNKTIONER .....	11
LUCKLÅS .....	11
FÖRSTA ANVÄNDNING .....	12
DAGLIG ANVÄNDNING .....	12
TILLAGNINGSTABELL.....	13
GODA RÅD .....	15
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING .....	15
FELSÖKNING.....	16
PRODUKTBLAD .....	17
CYLINDA-KUNDSERVICE.....	17

<b><i>Installationsanvisningar</i></b> .....	<b>29</b>
----------------------------------------------	-----------

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under uppsikt. 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.

⚠ **VARNING:** Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

⚠ Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat. Om apparaten är avsedd att användas med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn – risk för brand.

⚠ Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt – risk för brand. Var alltid uppmärksam när du lagar mat som innehåller mycket fett eller olja och vid tillsättning av alkoholhaltiga drycker – risk för brand. Använd handskar för att ta ut kärl och tillbehör. När matlagningen är färdig, öppna luckan försiktigt och låt varm luft eller ånga ta sig ut gradvis innan du sträcker in händerna – risk för brännskador. Täck inte över varmluftsventilerna på framsidan av ugnen – risk för brand.

⚠ Var försiktig när luckan är öppen eller i det nedre läget så att du inte stöter emot luckan.

## **TILLÅTEN ANVÄNDNING**

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Apparaten är inte avsedd att användas med en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex: I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser I fritidshus Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för yrkesmässig användning. Använd inte apparaten utomhus.

⚠ Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen (t.ex. bensin- eller sprayburkar) inuti eller nära apparaten – risk för brand.

## **INSTALLATION**

⚠ Apparaten ska hanteras och installeras av minst två personer – risk för skada. Använd skyddshandskar vid upppackning och installation – risk för skärskada.

⚠ Installationen (inklusive eventuell vattentillförsel och elanslutningar) och reparationer får bara utföras av kvalificerad tekniker. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När produkten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste Cylinda-kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn – risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs – risk för elchock. Se till att apparaten inte skadar nätkabeln under installationen – risk för brand eller elchock. Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

⚠ Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln innan du för in apparaten och avlägsna allt sågspån och sågdamm. Blockera inte minimiutrymmet mellan bänkskivan och den övre kanten av ugnen – risk för brand.

Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

⚠ Efter installationen ska apparatens undersida inte längre vara tillgänglig – risk för brännskada.

⚠ Montera inte apparaten bakom en dekorlucka – risk för brand.

## **ELEKTRISKA VARNINGAR**

⚠ Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolig strömbrytare som installeras före eluttaget i enlighet med kabeldragningsreglerna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.

⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska

komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

⚠ Om elsladden är skadad ska den bytas ut mot en likadan av tillverkaren, dess servicepersonal eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara – risk för elstöt.

⚠ Kontakta Cylinda-kundservice om en strömkabel måste bytas.

### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL


⚠ VARNING: Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från elnätet innan något underhållsarbete påbörjas – risk för elstöt. Använd aldrig ångtvätt – risk för elstöt.

⚠ Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.

⚠ Se till att apparaten har svalnat innan du utför någon form av rengöring eller underhåll. – risk för brännskada.


⚠ VARNING: Stäng av apparaten innan lampan byts ut – risk för elstöt.

### ÅTERVINNING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen . Därför ska de olika delarna av förpackningen kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande lokala bestämmelser för avfallshantering.

### KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

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 elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten 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 denna produkt återvinns på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

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.

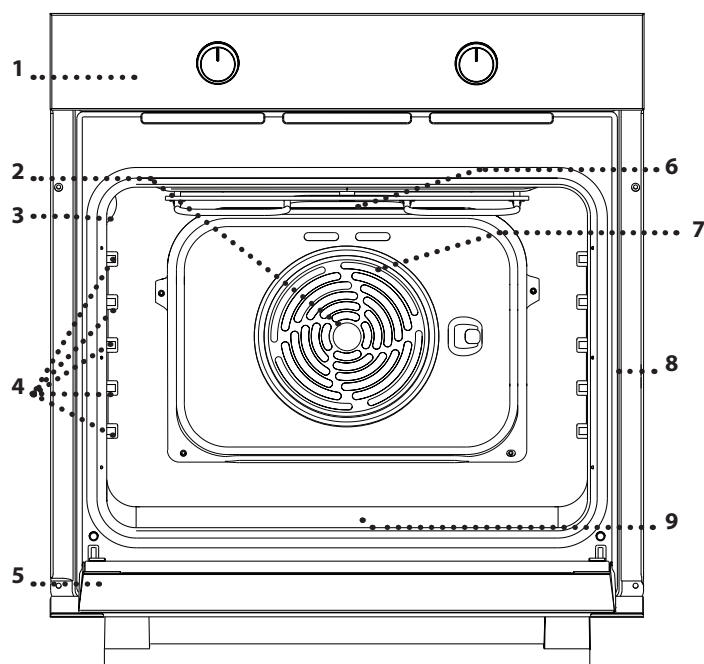
### MILJÖRÅD

Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept. Använd mörka eller svartlackerade ugnsgodisar eftersom de absorberar värme mycket bättre. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas även när ugnen är avstängd.

### FÖRSÄKRAN OM EKODESIGN

Denna produkt uppfyller de ekologiska designkraven i de europeiska bestämmelserna 65/2014 och 66/2014 enligt den europeiska standarden EN 60350-1.

# BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Sidostegar  
(nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/  
grillelement
7. Runt värmeelement (dolt)
8. Identifieringsskylt  
(ska inte tas bort)
9. Undre värmeelement  
(dolt)

## KONTROLLPANEL



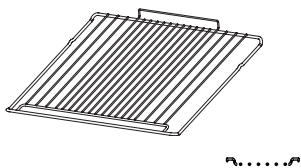
**1. FUNKTIONSVRED**  
För att sätta på ugnen genom att välja en funktion.  
Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

**2. TERMOSTATVRED**  
Vrid för att välja önskad temperatur när de valda funktionerna aktiveras.

**3. LAMPA TERMOSTAT/  
FÖRVARMNING**  
Tänds under uppvärmningsfasen.  
Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

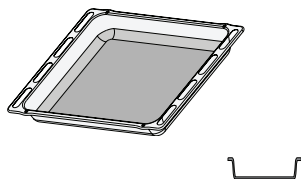
# TILLBEHÖR

## UGNSGALLER



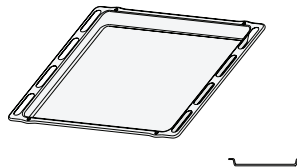
Gallret kan användas för att grilla mat eller som underlägg för grytor, kakformar och andra ugnsfasta matlagningskärl. Perfekt för griljering av bröd, kött, fisk grönsaker.

## LÅNGPANNA



Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.

## BAKPLÅT

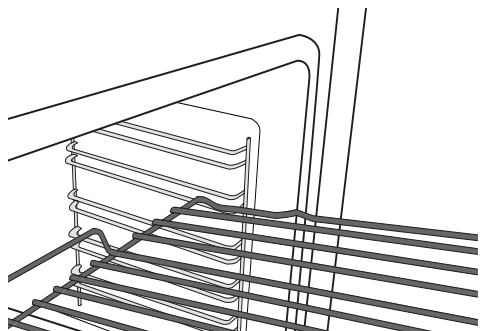


Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

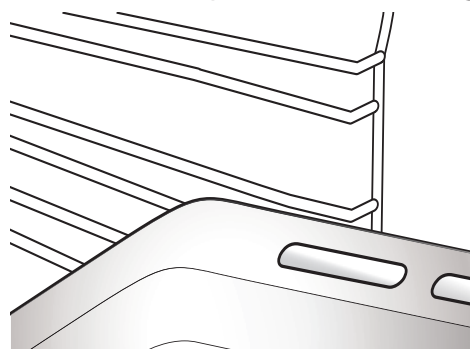
Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till Cylinda-kundservice.

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

- Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över sidostegarna och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

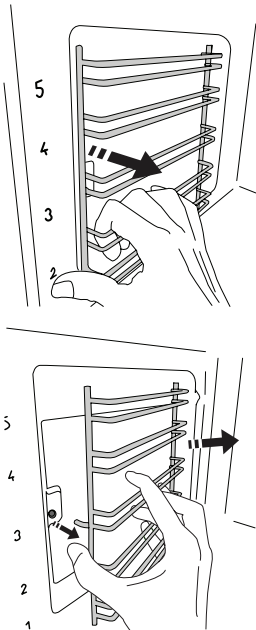


- Övriga tillbehör, såsom bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

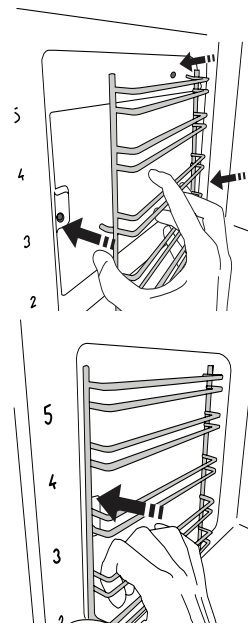


# TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

- **Så här tar du bort sidostegarna:** Ta tag i stegens ytterdel och dra den mot dig för att få ut stödet och de två innerstiften från utrymmet.



- **Så här sätter du tillbaka sidostegarna:** Sätt dem nära hålet och börja med att föra in de två stiften i deras utrymmen. Placera sedan ytterdelen nära dess utrymme, för in stödet och tryck in ordentligt så att sidostegen fäster.





## FUNKTIONER

**0 AV**  
För att stänga av ugnen.

**BELYSNING**  
För att tända belysningen i ugnsutrymmet.

**ÖVER/UNDERVÄRME**  
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.

**ÖVER/UNDERV.& FLÄKT**  
För att grädda tårter med flytande fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning.

**GRILL**  
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

**TURBOGRILL**  
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

**TINAR UPP**  
För att tina frysta matvaror snabbare.

**UNDERVÄRME**  
Används för att bryna rättens undersida. Denna funktion rekommenderas också för långkok, för att slutföra tillagning av saftiga rätter och för att göra såser tjockare.

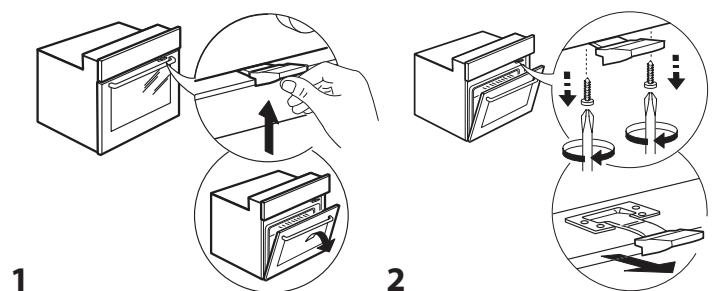
**VARMLUFT**  
För tillagning av olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

**BRÖD**  
Används för att baka bröd av olika typ och storlek. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.

## LUCKLÅS

Stäng luckan för att använda lucklåset. För att öppna luckan med lucklåset, se bild 1.

Luckspärren kan avlägsnas genom att följa bildsekvensen (se bild 2).



---

# FÖRSTA ANVÄNDNING

---

## **.VÄRM UGNEN**

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värm ugnen till 250 °C i cirka en timme, helst med funktionen "Varmluft". Ugnen ska vara tom när detta görs. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Anmärkning: Vi råder till att vädra rummet efter att ha använt apparaten första gången.

---

# DAGLIG ANVÄNDNING

---

## **1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION**

För att välja en funktion, vrid *funktionsvredet* till symbolen för önskad funktion:

## **2. AKTIVERA EN FUNKTION**

### **MANUELL**

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatvredet* för att ställa in önskad temperatur.

För att avbryta funktionen när som helst stänger du av ugnen och vrider *funktionsvredet* och *termostatvredet* till 0 och ●.

## **3. FÖRVÄRMNING**

När funktionen har aktiverats tänds termostatsens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.



















I slutet av fasen släcks termostatsens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

## TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
<b>Tårtor</b>		Ja	150–170	30–90	2
		Ja	160–180	30–90	4 1
<b>Tårtor med fyllning</b> (cheese cake, äppelstrudel, frukt paj)		Ja	160–200	35–90	2
		Ja	160–200	40–90	4 2
<b>Småkakor</b>		Ja	160–180	15–35	2/3
		Ja	150–170	20–45	4 2
		Ja	150–170	20–45	5 3 1
<b>Petit-chouer</b>		Ja	180–200	40–60	2
		Ja	170–190	35–50	4 2
<b>Maränger</b>		Ja	90	150–200	2
		Ja	90	140–200	4 2
		Ja	90	140–200	5 3 1
<b>Pizza/Bröd</b>		Ja	220–250	10–25	1/2
		Ja	200–240	20–45	4 2
<b>Småbröd</b> (80 g)		Ja	180–200	30–45	2
<b>Brödlimpa</b> (500 g)		Ja	180	50–70	1/2
<b>Bröd</b>		Ja	180–200	30–80	4 2
<b>Fryst pizza</b>		Ja	250	10–20	2
		Ja	230–250	10–25	4 2
<b>Middagspajer</b> (grönsakspaj, quiche)		Ja	180–200	30–45	2
		Ja	180–200	35–50	4 2
		Ja	180–200	35–50	5 3 1
<b>Vol-au-vent/smördegbakning</b>		Ja	190–200	20–30	2
		Ja	180–190	20–40	4 2
		Ja	180–190	20–40	5 3 1
<b>Lasagne/Ugnsbakad pasta/ Cannelloni/Brylépudding</b>		Ja	190–200	45–65	2

TILLBEHÖR						
	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt/ugnsfast form på galler	Långpanna	Långpanna med 200 ml vatten	Bakplåt

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg		Ja	190–200	80–110	2
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		Ja	180–190	110–150	2
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200–230	50–100	2
Kalkon/gås 3 kg		Ja	180–200	150–200	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 kg (Filé, hel)		Ja	170–190	30–45	2
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180–200	50–70	2
Rostat bröd		5'	250	2–6	5
Fiskfiléer/skivor		5'	250	15–30 *	4 3
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		5'	250	15–30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	200–220	60–80 **	3 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	200	35–50 **	3
Lammlägg/fläsklägg		-	200	60–90 **	3
Ugnsbakad potatis		-	200–220	35–55 **	3
Grönsaksgratäng		-	200–220	25–55	3
Kött och potatis		Ja	190–200	45–100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30–50 ***	4 1
Lasagne och kött		Ja	200	50–100 ***	4 2
Komplett måltid Fruktpaj (Nivå 5)/Lasagne (Nivå 3)/Kött (Nivå 1)		Ja	180–190	40–120 ***	5 3 1

\* Vänd maten efter halva tiden

\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

\*\*\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

FUNKTIONER						
	Över/undervärme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Över/underv.& fläkt	Bröd

## GODA RÅD

### HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall.

Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

### TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika nivåer. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

**Använd inte ångrengöringsutrustning.**

**Använd skyddshandskar under alla åtgärder.**

**Åtgärderna ska utföras med kall ugn.**

**Koppla bort apparaten från elnätet.**

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

### INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

### TILLBEHÖR

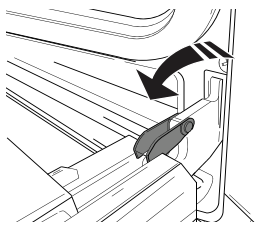
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

### INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas vid tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

## BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV LUCKAN

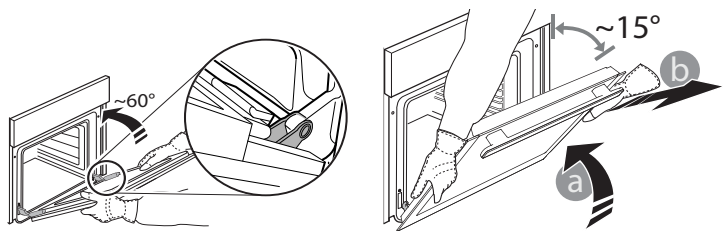
**1. För att ta bort luckan**, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



**2. Stäng luckan** så mycket som det går.

Ta ett fast tag i dörren med båda händerna–håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

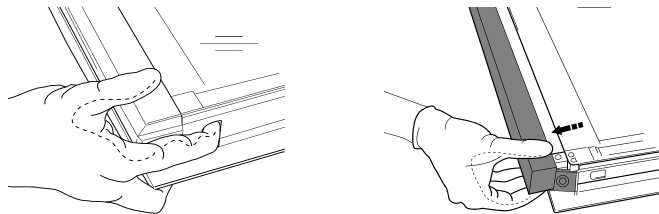
**3. Montera tillbaka luckan** genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

**4. Sänk luckan** och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till ursprungligt läge: Se till att du sänker dem helt.

**5. Testa** att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

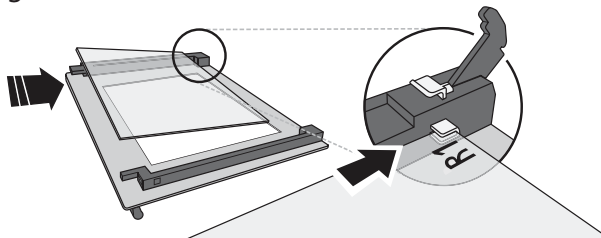
## CLICK & CLEAN – RENGÖRING AV GLASET

**1.** Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



**2.** Lyft upp och håll glasrutorna stadigt med båda händerna, ta bort dem och lägg ner dem på en mjuk yta innan du rengör dem.

**3.** Montera först mellanglaslet (märkt med "1R") innan den inre glasrutan monteras: För att sätta tillbaka glasrutorna korrekt, kontrollera att märket "1R" är synligt i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida som indikeras av "1R" i dess hållare (a) och sänk det sedan på plats (b). Gör på samma sätt för båda glasrutorna.




**4.** Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

## FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte	Strömavbrott Frånkopplad från elnätet	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår

# PRODUKTBLAD

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

## CYLINDA- KUNDSERVICE

### INNAN DU KONTAKTAR KUNDSERVICE:

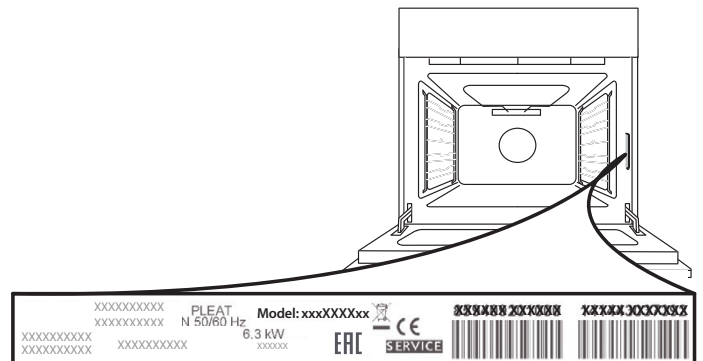
**1.** Kontrollera om problemet kan lösas på egen hand med de åtgärder som beskrivs i tabellen Felsökning.

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

### OM FELET KVARSTÅR ÄVEN EFTER ATT DU HAR UTFÖRT ALLA NÖDVÄNDIGA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE CYLINDA-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 felet.
- Exakt modell på din produkt.
- Servicekoden (numret som följer ordet SERVICE på typskylten som finns på produkten. Denna sitter på höger innerkant och syns när luckan är öppen).
- Servicekoden står även i garantihäftet.
- Din fullständiga adress.
- Ett kontakttelefonnummer.



Observera: Om reparation krävs, kontakta en auktoriserad Cylinda-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 ..... 4**

**Use and Care guide**

**PRODUCT DESCRIPTION ..... 6**

CONTROL PANEL ..... 6

ACCESSORIES ..... 7

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES ..... 7

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES ..... 8

FUNCTIONS ..... 9

DOOR LOCK DEVICE ..... 9

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME ..... 10

DAILY USE ..... 10

COOKING TABLE ..... 11

USEFUL TIPS ..... 13

MAINTENANCE AND CLEANING ..... 13

TROUBLESHOOTING ..... 14

PRODUCT FICHE ..... 15

CYLINDA SERVICE ..... 15

**Installation guide ..... 29**



Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby 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.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should 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. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

#### **PERMITTED USE**

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a 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, bed & breakfast and other residential environments.

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

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

#### **INSTALLATION**

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. 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 Cylinda Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust. Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

Do not remove the oven from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

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

#### **ELECTRICAL WARNINGS**

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

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

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ In case of replacement of power cable, contact Cylinda Service.

#### **CLEANING AND MAINTENANCE**


⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Ensure the appliance is cooled down before any cleaning or maintenance. - risk of burn.


⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electrical shock.

#### **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.

#### **DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES**

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 local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased 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 negative consequences for the environment and human health.

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.

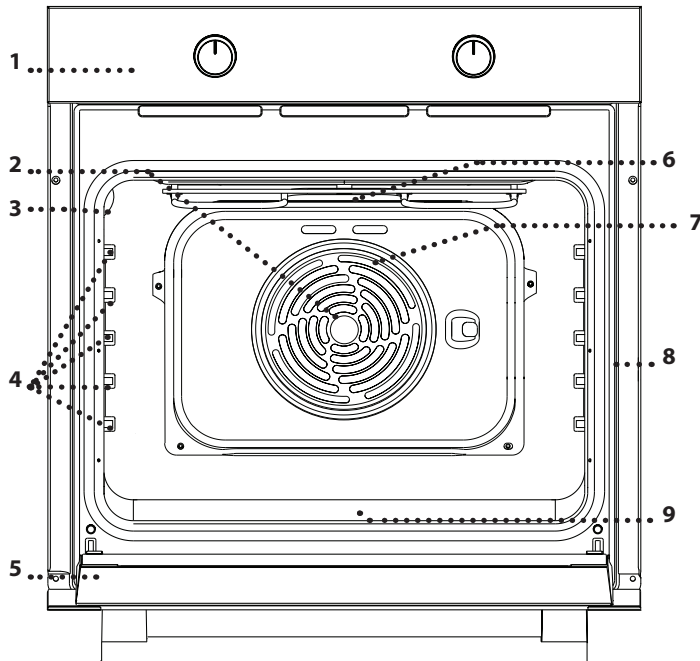
#### **ENERGY SAVING TIPS**

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

#### **ECO DESIGN DECLARATION**

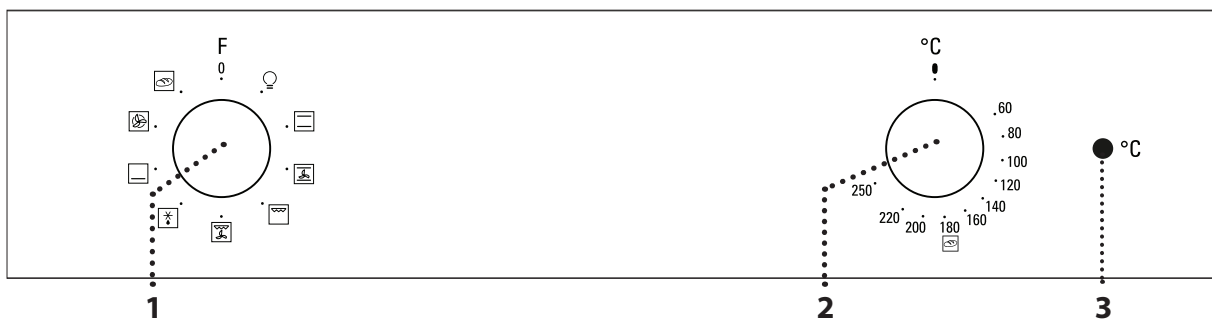
This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n.65/2014 and 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

# PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides  
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element / grill
7. Circular heating element  
(not visible)
8. Identification plate  
(do not remove)
9. Bottom heating element  
(not visible)

## 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. THERMOSTAT KNOB

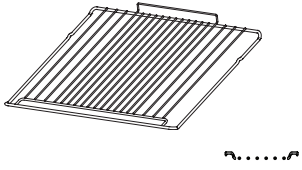
Turn to select the temperature you require when activating the selected function.

### 3. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

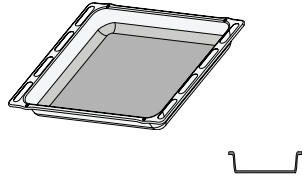
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



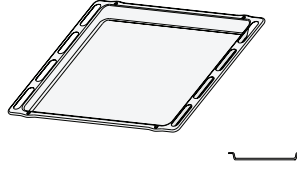
The wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles. Useful for grilling bread, meat, fish and vegetables.

## DRIP TRAY



Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY

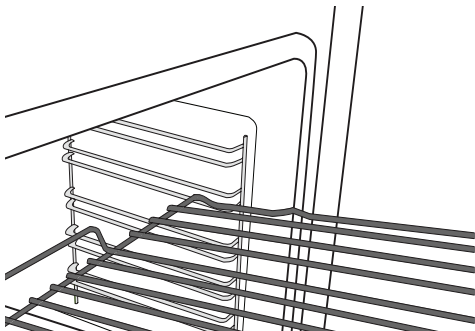


Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

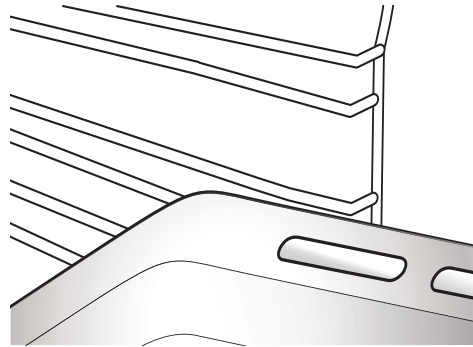
The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the Cylinda Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

- Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

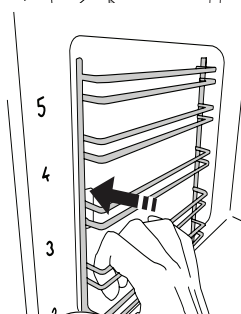
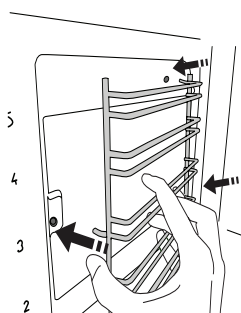
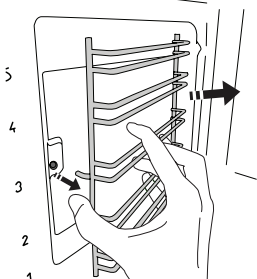
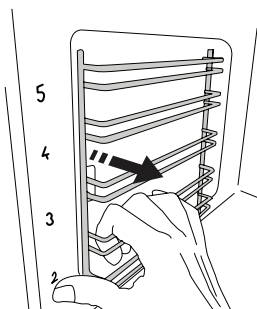


- The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- **To remove the shelf guides**, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
- **To reposition the shelf guides**, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.



# FUNCTIONS

**0 OFF**  
For switching off the oven.

**LIGHT**  
For switching on the light in the compartment.

**CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.

**CONVECTION BAKE**  
For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.

**GRILL**  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

**TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

**DEFROSTING**  
For defrosting food more quickly.

**LOWER HEATING**  
Useful for browning the base of the dish. This function is recommended also for slow-cooking, for finishing the cooking of juicy dishes, and making sauce concentrates.

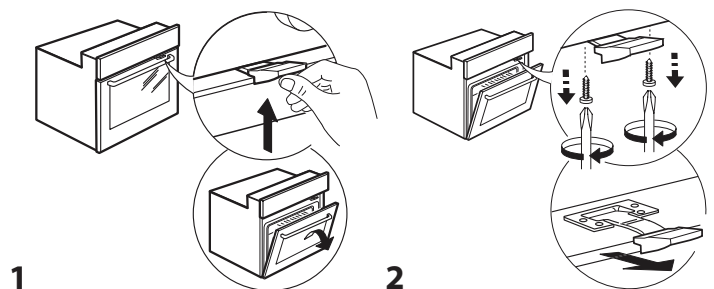
**FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

**BREAD**  
To bake different types and sizes of bread. It is best to use the 2nd shelf.

# DOOR LOCK DEVICE

When keeping door lock installed, door must be manually closed. To open the door with the door lock device see Fig. 1.

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).



# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## .HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 250° C for about one hour, preferably using the "Forced Air" function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

Notes: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require:.....

### 2. ACTIVATE A FUNCTION

#### MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and 0.







































































### 3. PREHEATING







Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.



















Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1  
<b>Filled cakes</b> (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2  
<b>Biscuits / tartlets</b>		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Yes	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50	4 2  
<b>Meringues</b>		Yes	90	150 - 200	2 
		Yes	90	140 - 200	4 2  
		Yes	90	140 - 200	5 3 1   
<b>Pizza / Bread</b>		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	20 - 45	4 2  
<b>Small bread</b> 80 g		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Bread loaf</b> 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Bread</b>		Yes	180 - 200	30 - 80	4 2  
<b>Frozen pizza</b>		Yes	250	10 - 20	2 
		Yes	230 - 250	10 - 25	4 2  
<b>Savoury cake</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	180 - 200	35 - 50	4 2  
		Yes	180 - 200	35 - 50	5 3 1   
<b>Vol-au-vent / Puff pastry cakes</b>		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
<b>Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans</b>		Yes	190 - 200	45 - 65	2 

ACCESSORIES						
	Rack	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Baking tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 200 ml of water	Baking tray



RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2
Baked fish / en papillote 0,5 kg (Fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		5'	250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		-	200	60 - 90 **	3
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagna and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 2
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1

\* Turn food halfway through cooking

\*\* Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Bread

# USEFUL TIPS

## HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment the food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays.

You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

## COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

# MAINTENANCE AND CLEANING

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Carry out the required operations with the oven cold.**

**Disconnect the appliance from the power supply.**

**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 microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, allow the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

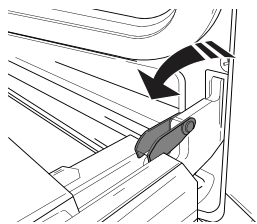
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

## ACCESSORIES

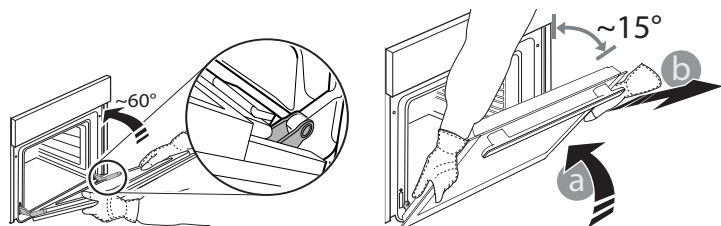
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

**1.** To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



**2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

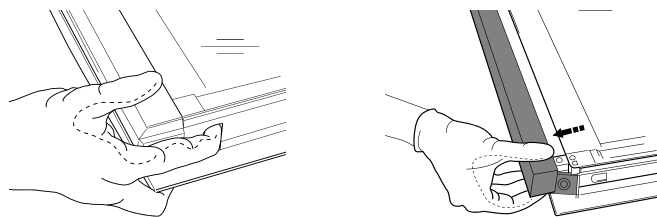
**4.** Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

**5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

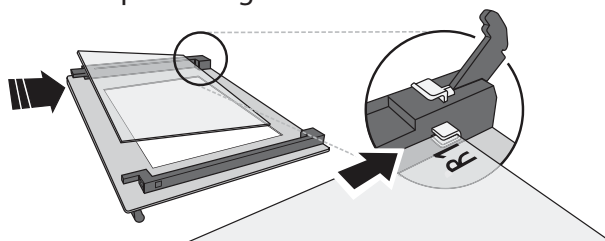
## CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

**1.** After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



**2.** Firmly hold the panes of glass with both hands, remove them and place them on a soft surface before cleaning.

**3.** Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "1R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass indicated by "1R" into the support seats (a), then lower it into position (b). Repeat this procedure for both panes of glass.




**4.** Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists

# PRODUCT FICHE

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

## CYLINDA SERVICE

### BEFORE CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE:

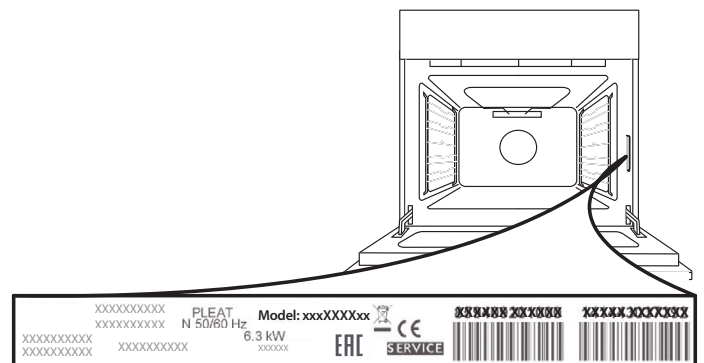
**1.** check whether you can resolve the problem yourself using any of the measures described in the Troubleshooting table;

.....  
**2.** turn off the oven and restart it to see if the problem persists.

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

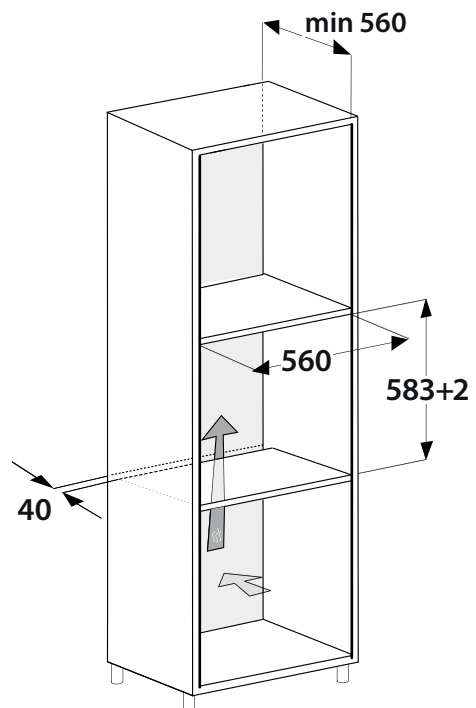
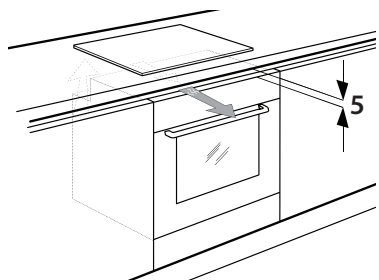
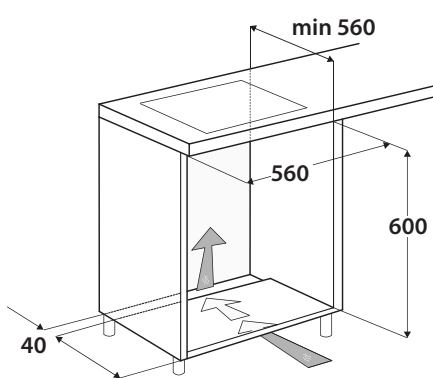
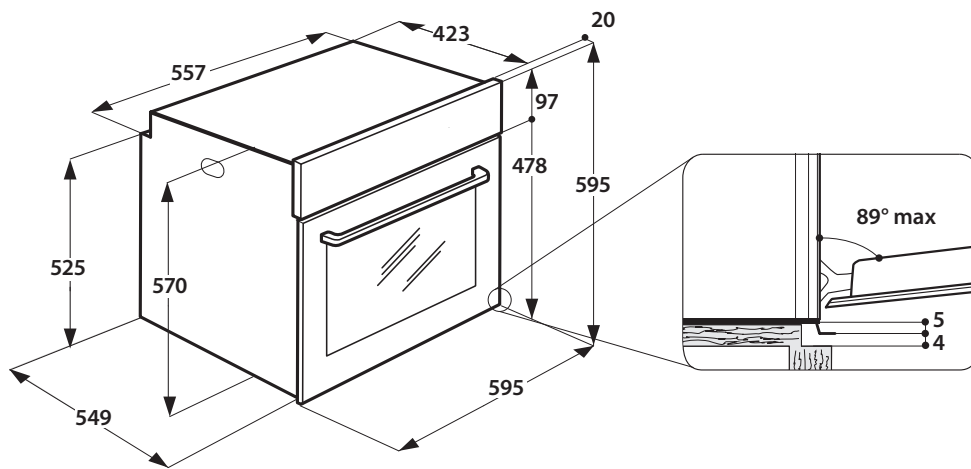
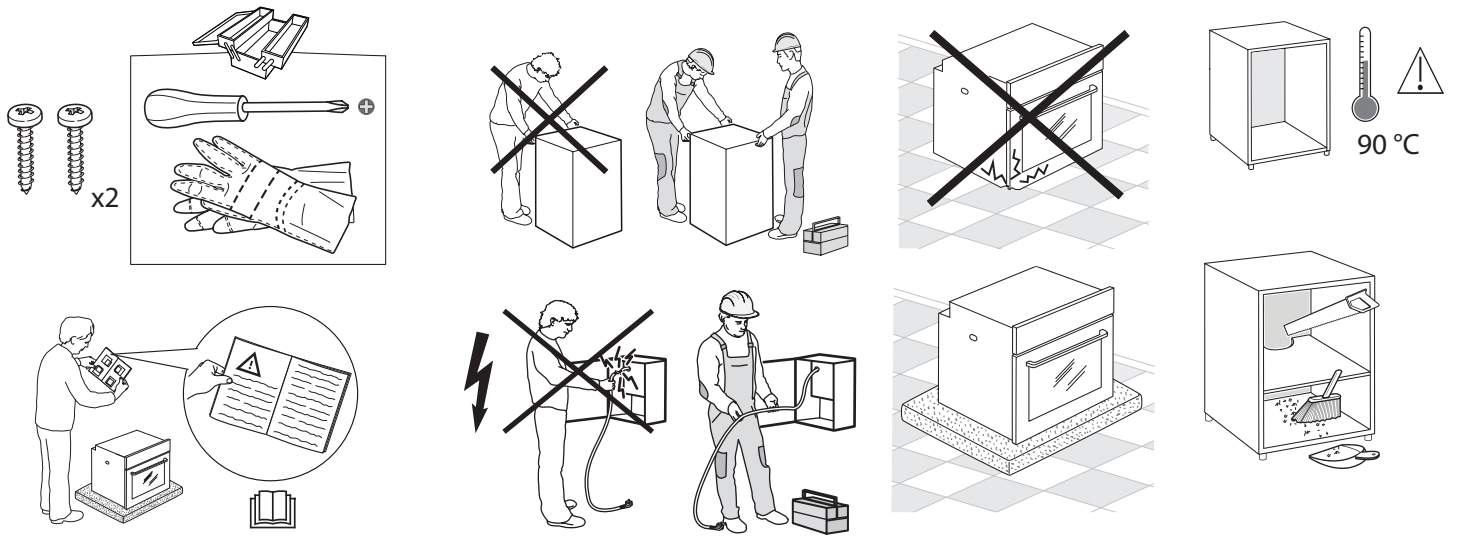
To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

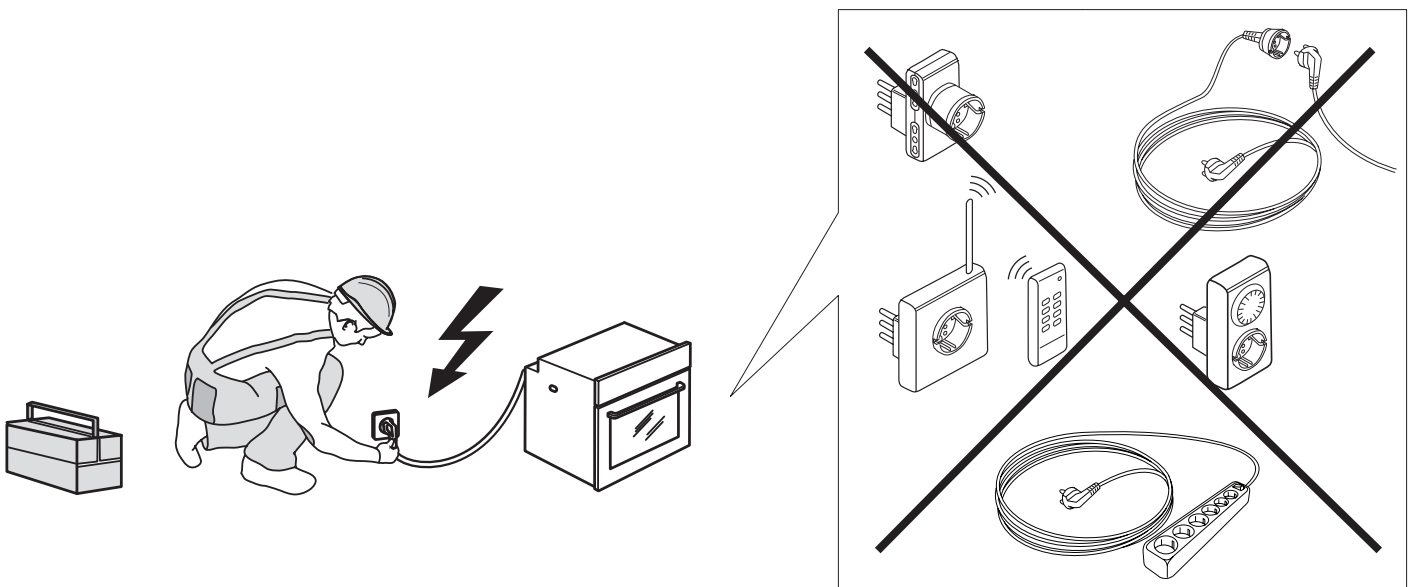
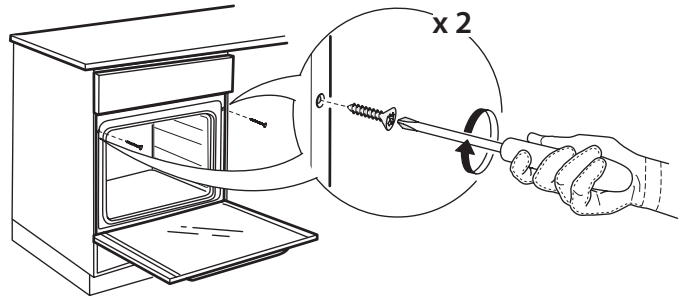
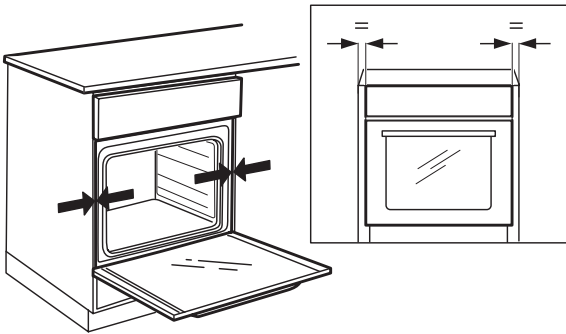
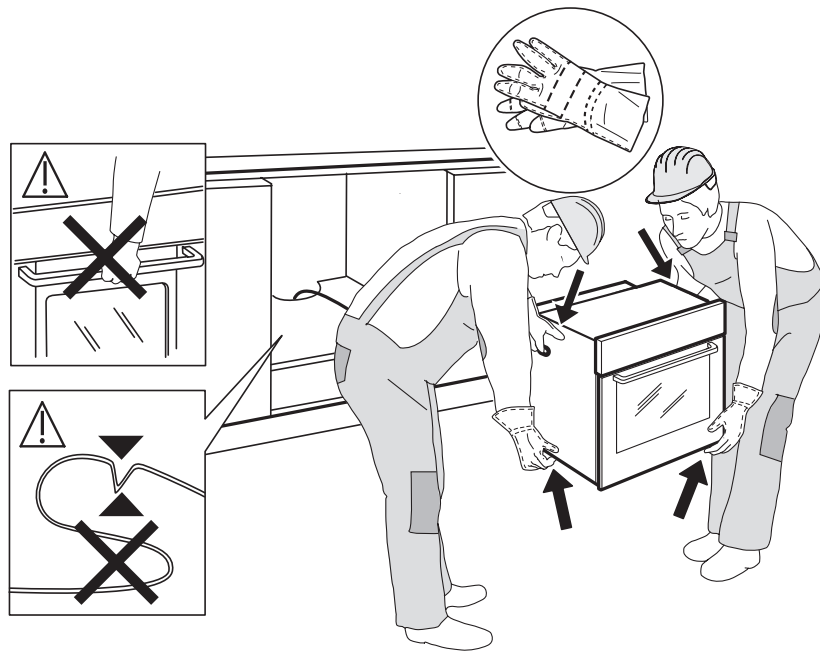
- a brief description of the fault;
- the exact type of model of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product; this can be seen on the right-hand inside edge when the oven door is open);
- the assistance code is also provided in your warranty leaflet;
- your full address;
- a contact telephone number.



Please note: If repairs are required, contact a Cylinda 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.









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



**400011206168**

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

**Cylinda**  
år efter år