

Bruksanvisning Brugsanvisning Käyttöopas



S 6164 KVRF

Cylinda
en enklare vardag

Viktig!

Les hele bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Den forklarer deg hvordan du bruker apparatet og hvordan du kan ta vare på det på best mulig måte.

| Innholdsliste | side |
|---|------|
| Sikkerhetsråd..... | 4 |
| Før du tar apparatet i bruk første gang | 8 |
| Fakta om keramiske koketopper | 9 |
| Ovnen og dens funksjoner..... | 10 |
| Rengjøre ovnsdøren | 18 |
| Tekniske data..... | 21 |
| Montere tippesikring..... | 22 |
| Apparatets høyde..... | 23 |

MERK

***Alt elektrisk arbeid må gjøres av fagmann.
Apparatet er kun beregnet på hjemmebruk.
Feil bruk kan medføre risiko for skade.***

RETNINGSLINJER FOR TRYGG BRUK

Advarsel: Apparatet og tilhørende deler kan bli varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varme deler. Barn under åtte år skal ikke bruke apparatet med mindre de overvåkes konstant.

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som bruk innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten overvåking.

Advarsel: Matlaging med fett eller olje kan være farlig og føre til brann dersom ingen passer på.

Du må ALDRI prøve å slukke en brann med vann. Slå apparatet av, og dekk flammene med for eksempel et lokk eller brannteppe.

Advarsel: Brannfare: du må ikke lagre ting oppå koketoppen.

Advarsel: Hvis overflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk.

Merk: Alt elektrisk arbeid må gjøres av fagmann.

Apparatet er kun ment til privat bruk. Feil bruk kan føre til skade.

RETNINGSLINJER FOR TRYGG BRUK

Ovnen er veldig varm under bruk og i noe tid etter at den har blitt slått av.

Når ovnen er i bruk, vil noen deler bli varme.

Advarsel: Ikke bruk skuremidler eller metallskrape for å rengjøre ovnsdøren. Det kan forårsake riper i overflaten som kan føre til at glasset knuser.

Advarsel: Sørg for at apparatet slås av før du bytter ut lyspæra for å unngå muligheten for elektrisk sjokk.


OBS: Du må holde et øye med maten mens den tilberedes. En kort kokeprosess må overvåkes kontinuerlig.

Advarsel: Bruk bare barnesikringer som er designet av apparatets produsent eller angitt av produsenten i bruksanvisningen som passende eller barnesikring som er integrert i apparatet. Bruk av feil barnesikring kan forårsake skade.

Du må ikke rengjøre apparatet med en damprenser.


SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging materials 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. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle.

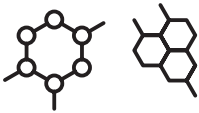
Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives:
LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.

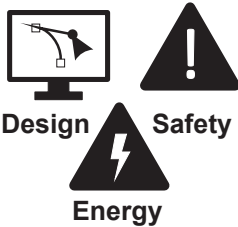
This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation CE n. 1935/2004.

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



Material Chemicals

REACH Regulation (EU) 1907/2006
RoHS Directive 2011/65/EU



CE mark (LVD, EMC, RED, MD, etc.)
General Product Safety Directive (GPSD)
Directive 2001/95/EC
EcoDesign Directive 2009/125/EC + ErP:
Energy Labelling Regulation (EU) 2017/1369



Waste Management

Waste Framework Directive (SCIP) 2008/98/EC
Packaging Waste Directive 94/62/EC
Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive 2012/19/EU

Installasjon

Tilpasse tippesikring (side 22)

Tippesikringen hindrer apparatet fra å tippe. For eksempel vil det hindre at apparatet tipper hvis et barn klatrer på ovnsdøren. Hvis det er små barn i huset, bør det også monteres barnesikring.

MERK Husk at tippesikringen er deaktivert når du trekker apparatet ut, f.eks. i forbindelse med rengjøring. Pass godt på barna for å unngå ulykker.

MERK

Tekniske endringer kan forekomme.

Se instruksjonene på side 22 for mer informasjon om hvordan du monterer tippesikringen.

Apparatet må stå i vater.

Det er viktig for både steke- og bakeresultater. Trekk ut plateskuffen for å få tilgang til skruene i de fire justerbare føttene. Bruk et vater eller en stekepanne fylt med vann for å sjekke.

Ytterligere justering kan være nødvendig etter en tid, da gulvet kan sette seg.

Før du tar apparatet i bruk

Rengjør apparatet med en fuktig klut og mildt såpevann. Skyll og tørk godt. Etter rengjøring, setter du på over- og undervarme ved 250 °C i rundt 30 minutter. Lukten som varmen forårsaker er ufarlig, men du bør likevel lufte.

Bruk energi smart

Bruk kjeler i riktig størrelse i forhold til kokesonene. Det er bedre å bruke en kjele som er litt for stor enn en som ikke dekker kokesonen.

Bruk lokk for å spare energi. Det anbefales også at du slår av kokesonen litt før og lar retten fortsette å koke med restvarmen.

Fakta om keramiske koketopper

Soner:

Foran venstre 2300 W, 210 mm diameter

Bak venstre 1200 W, 145 mm diameter

Foran høyre 1200 W, 145 mm diameter

Bak høyre 1800 W, 180 mm diameter

Restvarmeindikatorer

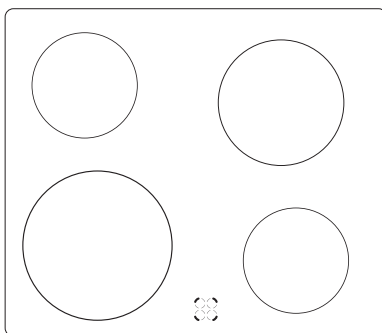
De fire restvarmeindikatorene befinner seg mellom kokesonene og fronten på koketoppen og viser restvarmen til den respektive kokesonen. Varmeindikatorene lyser når overflaten er for varm for berøring. Indikatorer lyser selv om sonene er slått av.

Merk: vær alltid forsiktig rett etter at koketoppen har vært i bruk, selv om indikatoren ikke lyser.

Vedlikehold

Rengjør koketoppen med en fuktig klut og mildt såpevann. Innbrent smuss kan fjernes med en skrape. Etter rengjøring kan koketoppen poleres med et spesialprodukt til keramiske koketopper som kan kjøpes i butikken. Det gir en fin overflate og beskyttelse.

Ikke rengjør koketoppen med: stålull, skurepulver eller andre midler som kan skrape den opp.



Kjeler og stekepanner

Bruk kjeler i riktig størrelse i forhold til kokesonene.

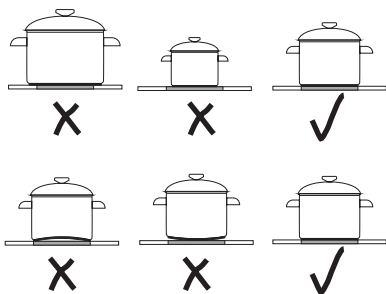
Det er bedre å bruke en kjele som er litt for stor enn en som ikke dekker kokesonen. Kontroller at bunnen av kjelen er ren og flat. En panne med ujevn bunn kan gjøre kontakten mellom pannen og keramisk koketopp så dårlig at overopphetingsbeskyttelsen for sonen utløses og steketiden blir unødvendig lang.

Bruk lokk for å spare energi. Det anbefales også at du slår av kokesonen litt før og lar retten fortsette å koke med restvarmen.

Du kan ikke sette kjeler med plasthåndtak i ovnen.

Advarsler

- Ikke sett noe på koketoppen mens den er varm.
- Ikke oppbevar tunge eller skarpe gjenstander som kan falle ned over koketoppen. Hvis det oppstår en sprekke, må strømforsyningen til koketoppen kuttes av ved å koble fra apparatet eller slå av sikringene.
- Plast og sukker eller sukkersøl, f.eks. syltetøy, juice eller karamell, må fjernes umiddelbart med en skrape mens koketoppen er varm. Hvis det brenner seg fast, kan koketoppen få en alvorlig skade.
- Noen aluminiumkjeler og -panner etterlater et sølvfarget merke på koketoppen, og dette kan fjernes ved hjelp av vaskemiddel og en skrape.
- Ikke trekk kjeler med ru bunn over koketoppen. Det kan føre til riper.



Ovnen og dens funksjoner

Symbolene på ovnsfunksjonsbryteren kan følgende mening:



EKO-oppvarming

Dette er en optimalisert oppvarmingsfunksjon utviklet for å spare energi når du tilbereder mat. I denne bryterposisjonen er ovnsbelysningen slått av.



Innvendig lys

Når bryteren vris i denne posisjonen, lyser det innvendige lyset.



Vifte og ringvarmer er på

Når denne funksjonen er aktivert, starter viften på bakveggen i ovnen.

Dette gir konstant og jevn luftsirkulasjon i ovnen.

Denne oppvarmingsmetoden har følgende fordeler:

- Ovnen blir raskere varm uten behov for forhåndsoppvarming
 - To nivåer kan brukes samtidig
 - Kjøttretter mister mindre fett og kjøttkraft i varmeprosessen, noe som gir mer smak
 - Ovnen blir mindre skitten
- Du må bruke temperaturrenningene sammen med varmluftsfunksjonen.

Viktig! Hvis varmluftsfunksjonen er slått på når temperaturbryteren er satt til null, er bare viften aktivert. Denne innstillingen kan brukes for å kjøle ned retter eller ovnen.



Varmluft og undervarme er på

Denne innstillingen aktiverer både varmluft og undervarme. Det betyr at ovnen varmes opp nedenfra. Egnert til f.eks. pizza og paier.

Viktig! Hvis armluftfunksjonen er slått på når temperaturbryteren er satt til null, er bare viften aktivert.



Varmluft og intensiv grill er på

Intensiv grill og vifte aktiveres samtidig. Dette reduserer grilltiden og gir bedre smak.



Grillen er på

Denne innstillingen aktiverer grillen.



Intensiv grill

Maten tilberedes med både grill og overvarme samtidig. Temperaturen er høyere øverst i ovnen, noe som gir den stekte maten er mørkere farge. Praktisk til grilling av tykkere stykker



Undervarme er på

Høyeste temperatur 200 °C.



Overvarme er på

Høyeste temperatur 200 °C.



Over- og undervarme er på.


Høyeste temperatur 250°C.

I denne posisjonen varmes ovnen opp som normalt.



Lås

Ovnen er utstyrt med barnelås.

- Aktivere barnelås. Vri ovnsfunksjonsbryteren  mot klokken retning. Ovnen og koketoppen kan ikke aktiveres når funksjonsbryteren står i denne posisjonen.
- Låse opp. Trykk på funksjonsbryteren, og vri den til «0» eller en annen funksjon.

Temperaturbryter

Ovnen kontrolleres av temperaturbryteren på kontrollpanelet, merket med symbolet °C. Oven avbryter oppvarmingen når du vrir bryteren til null.

Følg alltid instruksjonene i oppskriften til den maten du tilbereder.

Lysindikatorer

Ovnen har to lysindikatorer som kan aktiveres – en gul og en rød. Når det gule lyset lyser, betyr det at ovnen er i drift. Når det røde lyset slukker, har ovnen nådd valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler at retten skal settes inn i forvarmet ovn, må du vente med å sette den i ovnen til det røde lyset er slukket. Når du tilbereder mat i ovnen, vil det røde lyset vekselvis lyse og slå seg av (ovnen gjør det for å kunne opprettholde varmen i ovnen). Det gule lyset kan også lyse hvis bryteren er satt på «Ovnslys».

Baking

Vent til ovnen har nådd riktig temperatur (lyset slår seg av) før du setter maten inn i ovnen.

Riktig baketid

Følg instruksjonen i oppskriften. Pass ekstra godt på de første gangene du bruker den nye ovnen, for det kan hende at varmen er litt raskere enn i den forrige ovnen din.

Steking

Følg rådene i oppskriften. Hvis det er en rett du har laget mange ganger før, bør du være ekstra forsiktig de første gangene du lager den i den nye ovnen.

Grilling

Følg rådene i oppskriften. Plasser maten på grillen, og skyv grillristen inn øverst i ovnen. Sett inn langpannen under for å samle opp dryppende fett.

Ikke legg aluminiumfolie på bunnen eller veggene i ovnen.

Da stråler ikke varmen riktig, noe som kan skade emaljten i ovnen.

Lagringsskuff til tilbehør

Du kan lagre langpanne, stekebrett, grillrist og annet tilbehør i skuffen. Det er en sikkerhetsmekanisme som hindrer at skuffen kan trekkes for langt ut.

Hvis du vil trekke skuffen helt ut, f.eks. for rengjøring, trekk den ut til du når sikkerhetsbarrierene og løft den opp foran for å trekke den helt ut.

Sett skuffen tilbake ved å følge trinnene i omvendt rekkefølge. Pass på at den sitter i sporene på siden.

Baking

- Tabellene 1 og 1A anbefales til baking.
- Bakeparameterene gis for 3 ulike typer varme: konvensjonell oppvarming (over- og undervarme), varmluftfunksjon, overvarme + varmluft.

Steke kjøtt

- Tabell 2 anbefales til steking av kjøtt.
Stekeparameterene gis for konvensjonell oppvarming og for varmluft.
- Anbefalte parametere for kjøtt, fisk og toast gis i tabell 3.
- Anbefalte parametere for steking med varmluft gis i tabell 4.

TABELL 1: Bakverk

| Bakverk | Over- og undervarme | | Varmluft | | Over- og undervarme | | Steketid [min.] | |
|-----------------------------------|---------------------|--------------------|-----------------|--------------------|---------------------|--------------------|--------------------|-------|
| | Ovnsinnstilling | Temperatur [°C] | Ovnsinnstilling | Temperatur [°C] | Ovnsinnstilling | Temperatur [°C] | | |
| Baking i form | | | | | | | | |
| Sukkerbrød | 2 | 170-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 60-80 | |
| Sukkerbrød | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 65-80 | |
| Paibunn | 2-3 | 170-180 | 2-3 | 160-170 | 2-3 | 160-170 | 20-30 | |
| Sukkerbrød | 2 | 170-180 | | | | | 30-40 | |
| Fruktpai | Ostekake (på | | 2-3 | 160-180 | 2-3 | 160-180 | 60-70 | |
| mørdeigsbunn) | | | 2 | 140-150 | 2 | 140-160 | 60-90 | |
| Gjærkringle | | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Brød (f.eks. kneip) | | 2 | 210-220 | 2 | 180-200 | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Baking på stekebrett | | | | | | | | |
| Fruktpai | 3 | 170-180 | 3 | 160-170 | 3 | 160-170 | 35-60 | |
| Fruktkake (gjær eller bakepulver) | | | 3 | 160-170 | 3 | 160-170 | 30-50 | |
| Regnbuekake | 3 | 160-170 | 3 | 150-170 | 3 | 150-160 | 30-40 | |
| Rullekake | 2 | 180-200 | | | | | 10-15 | |
| Pizza (tynn bunn) | 3 | 220-240 | | | 3 | 200-220 | 10-15 | |
| Pizza (tykk bunn) | 2 | 190-210 | | | 3 | 180-200 | 30-50 | |
| Små paier/kaker | | | | | | | | |
| Små paier/kaker | 3 | 170-180 | 3 | 150-160 | 3 | 150-160 | 10-25 | |
| 2 brett | -- | -- | 1+3 | 140-150 | -- | -- | 25-35 | |
| Wienerbrød | 3 | 180-190 | 3 | 170-190 | 3 | 170-180 | 18-25 | |
| Marengs | 3 | 90-110 | | | 2 | 90-110 | 80-90 | |
| Vannbakkels | | | 2 | 170-190 | 2 | 170-190 | 35-45 | |

Boller

75 g gjær
150 g margarin
500 ml melk (hmelk)
½ ts salt
135 g sukker
Kardemomme
900 g mel

Smuldre gjæren, og bland den med litt av melka. Smelt margarin, og hell i resten av melka. Bland alt til du har en smidig deig. La deigen heve 15 minutter i bollen. Form små boller, og legg dem i former. Etterhev i 30-40 minutter på brettet. Pensle med egg og strø over perlesukker.
Stekes ved 160-180 °C ved over- og undervarme i 30-40 minutter eller med varmluft ved 150-170 °C i 30-40 minutter.

Muffins

rundt 20 stk.

1 saftig sukkerbrød eller
1 formkake med sitron
60-90 g rosiner eller
tørkede solbær

Ovnstemperatur:
over- og undervarme 180-190 °C
eller varmluft 160-170 °C
Steketid 10-20 min

Slå på ovnen. Lag røra til en av kakene, tilsett sitronskall. Bland inn tørkede solbær.
Fordel røra i muffinsformer på et brett.
Bruk f.eks. en skje.
Stekes midt i ovnen i 10-20 min.

Rullekake

3 egg
135 g sukker
120 g mel
1 ts bakepulver
1 ss vann

Fyll:
280 most frukt eller
syltetøy eller litt kokesjo-
kolade.

Steketid 10-15 min

Gir 20-24 biter. Over- og undervarme 180-200 °C

Enkel å røre sammen, kort steke tid og rask å rulle sammen. Kan fylles med f.eks. moste epler, bringebærsyltetøy eller sjokoladekrem.

Forvarm ovnen. Dekk et stekebrett med bakepapir. Visp egg og sukker til eggedosis. Bland mel og bakepulver og vann, og rør forsiktig. Fordel røra på papiret i et jevnt lag. Stekes midt i ovnen i 10-15 min. med over- og undervarme på 180-200 °. Strø litt sukker på kaken, og snu den over på et bakepapir. Børst med litt kaldt vann og fjern papiret kaken ble stekt på. Fordel et tynt lag med most frukt eller syltetøy, før du ruller kaken sammen. Eller la kaken avkjøle under et fuktig bakepapir, før du påfører sjokolade krem og ruller den sammen.

TIPS: Skjær rullakaken i stykker på rundt 3 cm. Pynt med krem og frukt eller bær og server som dessert.

TABELL 1A: Bakverk

| Bakverk | Over- og undervarme | | Varmluft | | Steketid i minutter |
|-----------|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| | Ovnsinnstilling | Temperatur [°C] | Ovnsinnstilling | Temperatur [°C] | |
| Buns | 3 | 160-180 | 3 | 150-170 | 30-40 |
| Muffins | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 10-20 |
| Rullekake | 3 | 180-200 | - | - | 10-15 |

TABELL 2: Steke kjøtt

| Kjøttrett | Ovnsinnstilling nedenfra | | Temperatur °C | | Steketid* min. |
|-------------------------------------|--------------------------|-------------------|---------------|-------------------|----------------------|
| | Varmluft | Konvensjonell ovn | Varmluft | Konvensjonell ovn | |
| Storfe | | | | | |
| Roastbeef eller filet forvarmet ovn | | 3 | | 250 | rundt 1 cm: 12-15 |
| rosa (medium) | | 3 | | 250 | 15-25 |
| forvarmet ovn godt stekt | | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Steik | 2 | 2 | 160-180 | 200-220 | 120-140 |
| Svin | | | | | |
| Steik | 2 | 2 | 160-180 | 200-210 | 90-140 |
| Skinke | 2 | 2 | 160-180 | 200-210 | 60-90 |
| Filet | | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Kalv | 2 | 2 | 160-170 | 200-210 | 90-120 |
| Lam | 2 | 2 | 160-180 | 200-220 | 100-120 |
| Hjort | 2 | 2 | 175-180 | 200-220 | 100-120 |
| Fjærkre | | | | | |
| Kylling | 2 | 2 | 170-180 | 220-250 | 50-80 |
| Gås (rundt 2 kg) | 2 | 2 | 160-180 | 190-200 | 150-180 |
| Fisk | 2 | 2 | 175-180 | 210-220 | 40-55 |

*Anbefalingene i tabell 2 gjelder for et kjøttstykke på 1 kg.

Det anbefales å steke større kjøttstykker, og steketiden for hver ekstra kilo er 30-40 minutter ekstra. Snu kjøttet når halve steketiden har gått.

Viktig: bruk kun ildfaste fat og former.

TABELL 3: Grill







| Rett | Ovnsinnstilling fra bunnen | Temperatur [°C] | Steketid [min.] | |
|----------------------------|-------------------------------|--------------------|-----------------|-----------------|
| | | | En side | Den andre siden |
| Svinekoteletter | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Kjøttdeig | 3 | 250 | 10-12 | 6-8 |
| Kebab | 4 | 250 | 7-8 | 6-7 |
| Pølser | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Roastbeef (rundt 1kg) | 3 | 250 | 12-15 | 10-12 |
| Kalvekotelett | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Stekt kalv | 4 | 250 | 6-8 | 5-6 |
| Lammekotelett | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Halv kylling (rundt 500 g) | 3 | 250 | 25-30 | 20-25 |
| Fiskefilet | 4 | 250 | 6-7 | 5-6 |
| Ørret (rundt 200 – 250 g) | 3 | 250 | 5-8 | 5-7 |
| Toast | 4 | 250 | 2-3 | 2-3 |

TABELL 4: Varmluft + grill

| Rett | Vekt [kg] | Ovnsinnstilling nedenfra | Temperatur [°C] | Steketid [min.] |
|------------|--------------|-----------------------------|--------------------|--------------------|
| Svinesteik | 1,0 | 2 | 170-190 | 80-100 |
| | 1,5 | 2 | 170-190 | 100-120 |
| | 2,0 | 2 | 170-190 | 120-140 |
| Lam | 2,0 | 2 | 170-190 | 90-110 |
| Roastbeef | 1,0 | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Kylling | 1,0 | 2 | 180-200 | 50-60 |
| And | 2,0 | 1-2 | 170-190 | 85-90 |
| Gås | 3,0 | 1 | 140-160 | 110-130 |
| Kalkun | 2,0 | 2 | 180-200 | 110-130 |
| | 3,0 | 1-2 | 160-180 | 150-180 |

Under stekingene bør du øse sjø eller varmt, saltholdig vann over kjøttet flere ganger.

TABLE 5: Anbefalt innstilling for ØKO-program

| Rett | Ovnsfunksjon | Temperatur [°C] | Ovnsinnstilling fra bunnen | Steketid [min.] |
|------------|---|--------------------|-------------------------------|--------------------|
| Sukkerbrød |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Kaker |  | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Fisk |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Storfe |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Svin |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kylling |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

ØKO-programmet er en optimalisert oppvarmingsfunksjon utviklet for å spare energi når du tilbereder mat.

Du kan redusere tilberedningstiden ved å velge en høyere temperatur, forhåndsvarming av ovnen anbefales ikke.

Du bør ikke endre temperaturen eller åpne ovnsdøren under tilberedning.

Rengjøre ovnsdøren

Riktig og regelmessig rengjøring forlenger ovnsens levetid.

Regelmessig vedlikehold

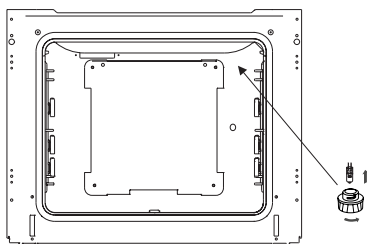
Brukeren må sørge for følgende:

- Holde ovnen og området rundt rent.

Viktig! Sørg for at ovnen slås av og at alle bryterne står på «0». Ikke rengjør ovnen før den er kald.

Skifte lyspære i ovnen

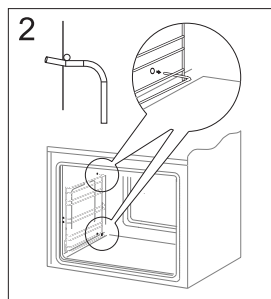
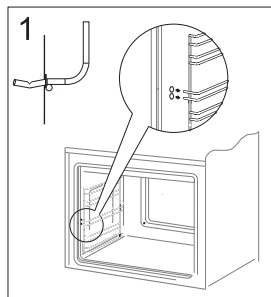
Slå av hovedbryteren eller ta ut sikringen. Strømforsyningen til ovnen må være brutt før lyspæren skiftes. Fjern den ødelagte lyspæren og erstatt den med en ny (G9, 25 W ovnspære). Trekk ut halogenpæren ved hjelp av en klut eller papir.




Forsiktig: Pass på ikke å berøre halogenpæren direkte med fingrene!

Ovnsbeslag

Ovnen er utstyrt med avtakbare sideskinner. For å fjerne dem for rengjøring, trekk i håndtaket foran og trekk deretter ut skinnen og fjern den fra det bakre festet. Når skinnene er rengjort, sett dem inn i åpningene i ovnen og trykk ned festet.

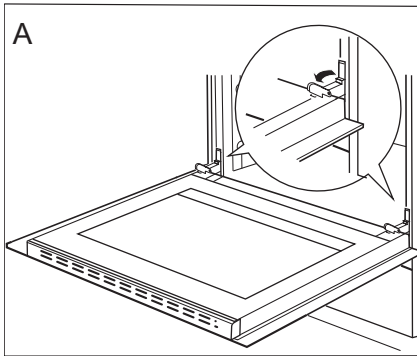


Damprengjøring

Sett en beholder med 0,25 liter vann nede i ovnen og lukk døren. Sett ovnen 50 °C og velg undervarme . Varm ovnen i rundt 30 min. Deretter åpner du ovnsdøren. Tørk ovnen med en klut eller svamp før du rengjør ovnen med varmt vann med oppvaskmiddel.

Fjerne ovnsdøren

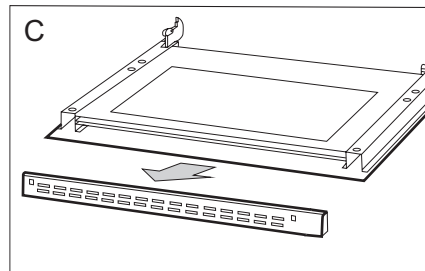
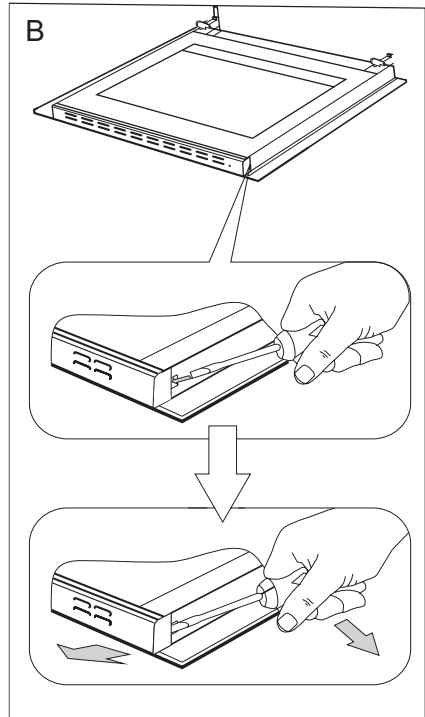
For å komme til inni ovnen når du skal gjøre rent, kan du fjerne ovnsdøren. For å gjøre det, åpner du døren og trekker opp sikkerhetsinnretningen i hengselen (Fig. A). Skyv deretter døren litt før du løfter og trekker den ut. Gjør dette i omvendt rekkefølge for å sette døren inn igjen. Når du setter døren tilbake på plass, må du passe på at den utskårne delen av hengslet er plassert riktig på hengslene. Når døren sitter riktig, trekker du ned sikkerhetsinnretningen. Hvis du ikke trekker den ned, vil hengslene bli skadet når du prøver å lukke døren.



Trekk sikkerhetsinnretningen ned på hengselen.

Fjerne det indre panelet

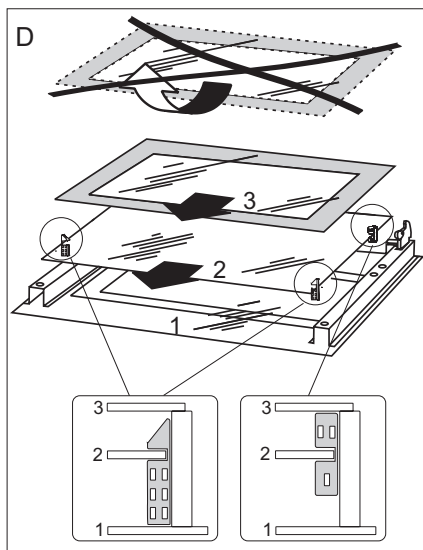
1. Ved hjelp av en flat skrutrekker løsner du den øvre dørlisten og lirker den forsiktig løs på sidene (fig. B).
2. Trekk den øvre dørlisten løs. (fig. B, C)



3. Nå kan du fjerne glasspanelet (fig. D). Etter rengjøring kan du gjen- ta prosessen i omvendt rekkefølge.

Viktig! Ikke tving den øvre listen på plass på begge sider samtidig.

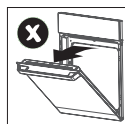
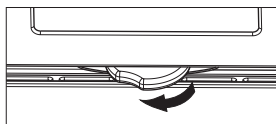
For at listen skal sitte riktig, fester du først den venstre siden av listen på døren, og deretter trykker du den høyre siden på plass til du hører et klikk. Deretter trykker du den venstre siden på plass til du hører et klikk.



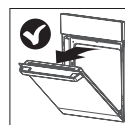
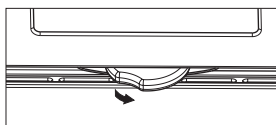
Barnelås

Stekeovnen er utstyrt med et barnelåssystem på døren. Ovnens leveres av produsenten med aktiv dørlås. Dørlåsenes posisjon kan endres ifølge skjemaet nedenfor.

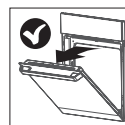
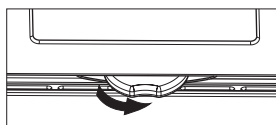
- Låssystemet aktivt - vri til venstre til du hører en klikk.



- Deaktivering av låssystemet - vri til høyre til du kjenner motstand, døren kan åpnes. Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.



- Låssystemet inaktivt - vri til høyre til du hører en klikk.



Dersom barnelåssystemet ikke låser ovndøren, er det mulig at du har utilsiktet satt kroken i låst stilling, f.eks. ved rengjøring. Barnelåssystemet skal fungere riktig igjen når du deaktiverer låsen ved å vri til høyre til du kjenner motstand. Du skal høre en klikk. Barnelåssystemet skal fungere normalt når du låser ovndøren.

Stell av emaljert koketopp og plater

Beskytt ***koketoppen*** mot misfarging ved å tørke av den etter bruk. Unngå skuremidler. Bruk vanlig oppvaskmiddel eller såpe. Hvis du vil polere den, bruk vindusmiddel.

Tekniske data

Dimensjoner

| | |
|--------|--------|
| Bredde | 595 mm |
| Høyde | 900 mm |
| Dybde | 600 mm |

Utstyr

- 2 stekebrett
- 1 langpanne
- 1 grillstativ
- 1 tippesikring

Effekt

- Koketopp 6500 W
- Ovn 3200 W
- Grill 1500 W

Totalt 9700 W

Hvis apparatet ikke virker :

OBS! Den medfølgende strømkabelen er beregnet på trefaset 400V-tilkobling. Hvis du ønsker å koble apparatet til en tofaset 400 V-tilkobling, må strømkabelen byttes. Dette må gjøres av elektriker. Sjekk at sikringen ikke har gått. For apparater med 400 V, sjekk at støpselet er satt inn.

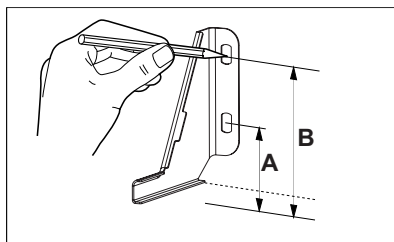
For å kontakte Cylinda Service, se rute.

For tilkobling til strømmettet, se typeskiltet på baksiden av apparatet.

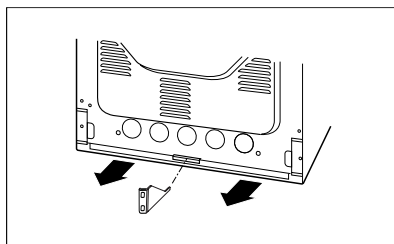
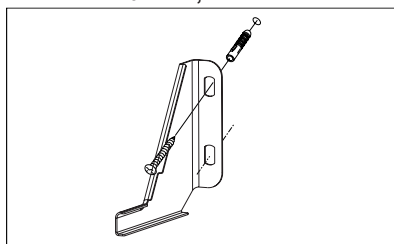
(For å finne modellnummeret, trekk ut apparatet og les typeskiltet på siden av apparatet).

Advarsel! Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Elektrisk utstyr skal alltid repareres av faglært elektriker.

Montere tippesikring



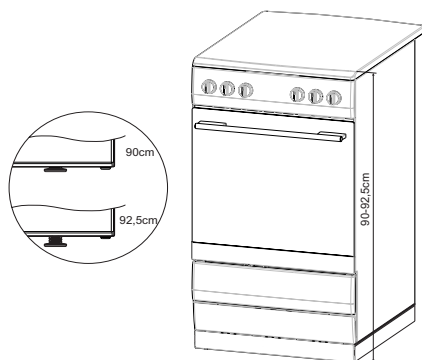
A=104 mm; B=147 mm



Hvis fliser el. bare dækker den øverste delen af bakveggen, må tippesikringen distanseres med tilsvarende tykkelse.

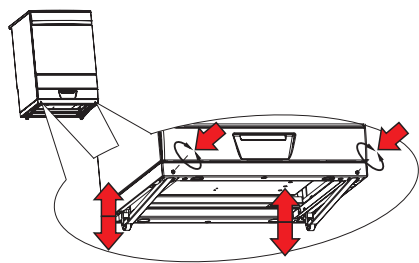
Apparatets høyde

Standardhøyde på en frittstående komfyr med justerbar sokkel er 90 cm. Du kan justere høyde til 92,5 cm ved å justere føttene.



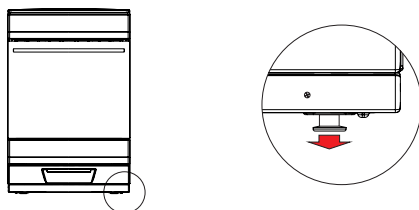
Justere apparatets høyde fra 90 til 92,5 cm

*Enkelte modeller: Bruk de fremre skruene til bakhjulet til justering. Viktig: Ikke legg press på bakhjulene.

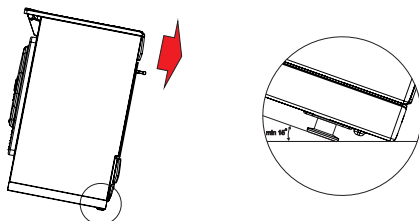


1. Vipp komfyren bakover, skru på

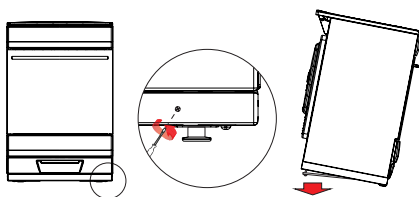
de justerbare bena for å velge riktig høyde.



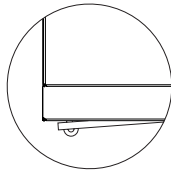
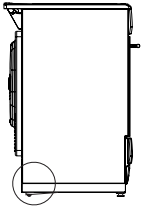
2. Vipp komfyren fremover. Komfyren er tung, du må ikke overbelaste bakhjulene. Be om hjelp.



3. Løsne justeringskruen foran på den justerbare sokkelen. Når du løsner skruen, vil hjulene gli bak på apparatet.

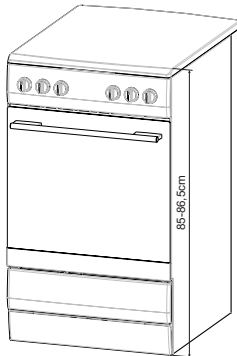
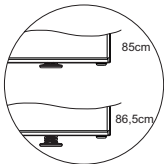


4. Plasser apparatet, og kontroller høyden.



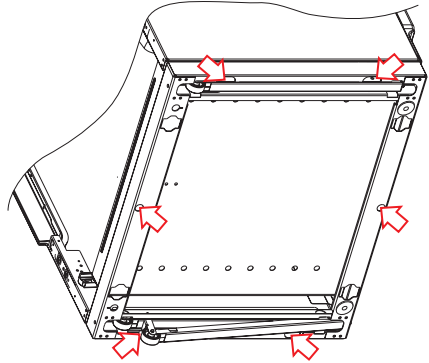
Høyde uten sokkel

Juster komfyren fra 85 til 86,5 cm: fjern sokkelen og legg til 4 nye føtter. Du kan justere høyden til 86,5 med hjulene på sitt høyeste. Det anbefales å være to personer.



Juster apparatets høyde fra 85 til 86,5 cm

1. Først demonteres sokkelen; Plasser apparatet på siden. Ved hjelp av skrutrekkeren fjernes de 6 skruene som er merket på tegningen under.



Føtter montert i sokkelen er for høyde - 45,5mm. Du må bruke de kortere føttene som finnes i tilbehørsposen.

2. Monter de nye føttene i de fire hullene på undersiden av komfyren. Juster høyden til 86,5 cm.

Vigtigt!

Læs hele brugervejledningen omhyggeligt, før du bruger apparatet første gang. Du vil dermed lære, hvordan apparatet bruges, og hvordan du passer godt på det helt fra starten.

| Indholdsfortegnelse | side |
|---------------------------------------|------|
| Sikkerhedsråd..... | 26 |
| Før apparatet bruges første gang..... | 30 |
| Fakta om keramiske kogeplader | 31 |
| Oven og dens funktioner..... | 32 |
| Rengøring af ovnlågen | 40 |
| Tekniske data..... | 43 |
| Montering af tippesikring..... | 44 |
| Apparatets højde..... | 45 |

BEMÆRK

Elektrisk tilslutning skal udføres af en autoriseret installatør.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Forkert brug medfører risiko for personskade.

VEJLEDNING I SIKKER BRUG

Advarsel: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år bør holdes på afstand, medmindre de er konstant overvågede.

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og op efter og af personer med fysiske, mentale eller sensoriske handicap, uden erfaring med og uden kendskab til apparatet, hvis det sker under opsyn, eller de har fået instruktion i brug af apparatet på en sikker måde, og de forstår de dermed forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Advarsel: Madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og føre til brand, hvis det sker uden overvågning.

Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammen med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

Advarsel: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladens overflade.

Advarsel: Hvis overfladen er knækket, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.

Bemærk. Elektrisk tilslutning skal udføres af en autoriseret installatør.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Forkert brug medfører risiko for personskade.

VEJLEDNING I SIKKER BRUG

Ovnen er meget varm under brug og i nogen tid, efter at den er blevet slukket.

Når ovnen er i brug, bliver dele af den meget varme.

Advarsel: Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan føre til, at glasset splintrer.

Advarsel: Kontroller, at apparatet er slukket før udskiftning af pæren for at undgå risiko for elektrisk stød.


Forsigtig: Tilberedningen af maden skal overvåges. En kortvarig tilberedning af mad skal overvåges konstant.

Advarsel: Brug kun komfurgitre, der er designet af producenten af komfuret eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnet, eller komfurgitre, der er indbygget i apparatet. Brug af uegnede komfurgitre kan forårsage ulykker.

Brug ikke damprensingsudstyr til rengøring af dette apparat.


SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging materials 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. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle.

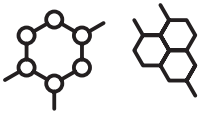
Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives:
LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.

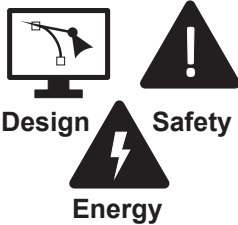
This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation CE n. 1935/2004.

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



Material Chemicals

REACH Regulation (EU) 1907/2006
RoHS Directive 2011/65/EU



Design

Safety

Energy

CE mark (LVD, EMC, RED, MD, etc.)
General Product Safety Directive (GPSD)
Directive 2001/95/EC
EcoDesign Directive 2009/125/EC + ErP:
Energy Labelling Regulation (EU) 2017/1369



**Waste
Management**

Waste Framework Directive (SCIP) 2008/98/EC
Packaging Waste Directive 94/62/EC
Waste from Electrical and Electronic Equipment
(WEEE) Directive 2012/19/EU

Installation

Montering af tippesikring (side 44)

Tippesikringen forhindrer apparatet i at tippe over. For eksempel vil et barn ikke kunne klatre på ovenlågen og vælte apparatet. Hvis der er små børn i huset, bør der desuden monteres et komfurgitter.

BEMÆRK Husk, at tippesikringen ikke virker, hvis du trækker apparatet fremad f.eks. ved rengøring. Overvåg børn omhyggeligt for at undgå ulykker.

BEMÆRK

Der kan forekomme tekniske ændringer.

Se vejledningen på side 44, i hvordan tippesikringen monteres.

Apparatet skal stå helt vandret.

Dette er vigtigt for resultaterne af madlavning såvel som bagning. Træk magasinskuffen til plader ud for at få adgang til skruerne i de fire justerbare ben. Brug et vaterpas eller en stepande fyldt med vand til at tjekke. Det kan være nødvendigt at justere yderligere efter nogen tid, da gulvet kan sætte sig.

Før brug af apparatet

Rengør apparatet med en fugtig klud, evt. med lidt sæbe eller mildt opvaskemiddel. Rengør og tør grundigt. Efter rengøringen opvarmes ovnen med over- og undervarme til 250 °C i ca. 30 minutter. Lugten i forbindelse med opvarmningen er ikke farlig, men du bør alligevel udlufte.

Brug energien klogt

Brug gryder og pander i den størrelse, der passer til kogezoneerne. Det er bedre at bruge en lidt for stor gryde end en, der ikke dækker kogezoneen. Læg låg på gryderne for at spare energi. Det anbefales endvidere, at du slukker for kogezoneen lidt i forvejen, og lader retten koge færdig ved brug af restvarmen.

Fakta om keramiske kogeplader

Zoner:

Forrest til venstre 2300 W, 210 mm diameter

Bagest til venstre 1200 W, 145 mm diameter

Forrest til højre 1200 W, 145 mm diameter

Bagest til højre 1800W, 180 mm diameter

Indikatorer for restvarme

De fire indikatorer for restvarme er placeret mellem kogezoneerne og kogepladens forside, og indikerer de respektive kogezoneer.

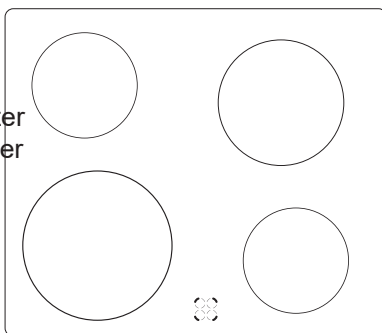
Disse advarselsindikatorer lyser, når overfladen er for varm til at berøre. Indikatorerne lyser også, selvom zoneerne er slukket.

Bemærk: Vær altid forsigtig, når kogepladen lige har været i brug, og selvom indikatoren ikke lyser.

Vedligeholdelse

Rengør kogepladen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Brændte aflejringer kan skrubes af med en skraber. Efter rengøring kan kogepladen poleres med et produkt specielt til keramiske kogeplader, som kan købes i forretninger. Dette giver en fin finish og kogepladen en beskyttende overflade.

Rengør ikke med: ståluld, ridsende skurepulver eller noget andet, der kan ridse.



Gryder og pander

Brug gryder og pander i den størrelse, der passer til kogezoneerne.

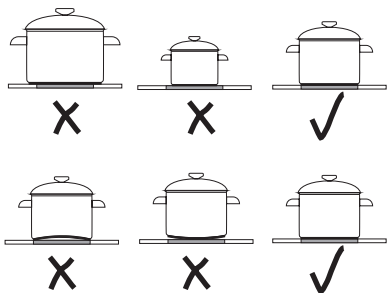
Det er bedre at bruge en lidt for stor gryde end en, der ikke dækker kogezoneen. Kontroller, at bunden af gryden/panden er ren og flad. En gryde/pande med ujævn bund kan gøre kontakten med keramikpladen så dårlig, at overophedningsbeskyttelsen for zonen går i gang, og tilberedningstiden bliver dermed unødvendigt lang.

Læg låg på gryderne for at spare energi. Det anbefales endvidere, at du slukker for kogezoneen lidt i forvejen, og lader retten koge færdig ved brug af restvarmen.

Du kan ikke bruge gryder med plastikhåndtag i ovnen.

Advarsler

- Sæt ikke noget på kogepladen, når den er varm.
- Opbevar ikke tunge eller skarpe ting, der kan falde ned, over kogepladen. Hvis der forekommer revner, skal strømmen til kogepladen afbrydes ved at tage stikket ud eller fjerne sikringerne.
- Spild af plastik eller sukkerholdige ting som marmelade, juice eller karamel, skal straks fjernes med en skraber, mens kogepladen er varm. Hvis det brænder fast, kan kogepladen blive alvorligt beskadiget.
- Nogle aluminiumsgryder og -pander kan efterlade et sølvagtigt mærke på kogepladen. Det kan fjernes med rengøringsmiddel og en skraber.
- Træk ikke kogegrej med ru bund hen over kogepladen. Det kan medføre ridser.



Ovnen og dens funktioner

Symbolerne på funktionsknappen har følgende betydning:



ECO-opvarmning

Dette er en optimeret varmefunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen. Med knappen i denne stilling er ovnlyset slukket.



Ovnlys

Når knappen er drejet til denne position, er lyset i ovnen tændt.



Blæser og ringvarmelegeme er tændt.

Når denne funktion er aktiveret, starter blæseren på ovnens bagvæg.

Det giver en konstant og jævn luftcirkulation i ovnen.

Denne varmemetode har følgende fordele:

- Ovnen varmer hurtigere op, og der er ingen grund til at foropvarme den
 - To niveauer i ovnen kan bruges samtidigt
 - Kødretter mister mindre fedt og saft under opvarmningen, hvilket forbedrer smagen
 - Ovnen bliver ikke så snavset
- Du skal bruge temperaturindstillingen sammen med blæserfunktionen.

Vigtigt! Hvis blæserfunktionen er tændt, når temperaturknappen sættes til nul, er kun blæseren aktiveret. Denne indstilling kan bruges til at afkøle retter eller selve ovnen.



Blæser og undervarme er tændt

Denne knap aktiverer både blæseren og undervarmeelementet. Ovnen opvarmes da fra bunden. Egnede til f.eks. pizza og tærter.

Vigtigt! Hvis temperaturknappen er sat til nul, anvendes kølefunktionen.



Blæser og intensiv grill tændt

Grillen plus overvarme og blæser er tændt samtidigt. Dette reducerer grilltiden og forbedrer smagen.



Grill tændt

Denne indstilling aktiverer grillen.



Intensiv grill (grill plus overvarme)

Maden grilles og opvarmes ovenfra på samme tid.

På den måde er temperaturen højere øverst i ovnen, hvilket gør den stegte mad mørkere. En praktisk indstilling for grilling af tykke emner



Undervarme tændt

Højeste temperatur er 200 °C.



Overvarme tændt

Højeste temperatur er 200 °C.




Over- og undervarme er tændt.

Højeste temperatur er 250 °C. Hvis knappen er sat i denne position, varmer ovnen op på normal vis.



Lås

Ovnen er udstyret med en børnesikring.

- Aktivering af børnesikringen. Drej funktionsknappen  mod uret. Ovnen og kogepladen kan ikke aktiveres, når funktionsknappen er i denne position.
- Oplåsning. Tryk på funktionsknappen, og drej den til "0" eller en anden funktion.

Temperaturknap

Ovntemperaturen styres med betjeningspanelets temperaturknap, der vises med symbolet °C. Ovnen standser opvarmningen, når du drejer knappen til nul.

Følg altid de råd, der gives i opskriften for den mad, du tilbereder.

Indikatorlys

To lysindikatorer indikerer, at ovnen er tændt - en gul og en rød indikator. Når den gule indikator er tændt, betyder det, at ovnen er tændt. Når det røde lys slukker, betyder det, at ovnen har nået den indstillede temperatur. Hvis det anbefales i en opskrift, at en ret skal sættes i en opvarmet ovn, sæt den da ikke i ovnen, før det røde lys er slukket. Under bagning vil det røde indikatorlys tænde og slukke med mellemrum (opretholder temperaturen i ovnen). Det gule indikatorlys kan ligeledes tænde, når knappen står i positionen "Ovnlys".

Bagning

Vent, indtil ovnen når den rette temperatur (indikatorlyset slukker), før bagværket sættes i ovnen.

Korrekt bagetid

Følg instruktionerne i opskriften. Vær ekstra omhyggelig de første gange, du bruger din nye ovn til bagning, da den muligvis varmer hurtigere op end din tidligere ovn.

Madlavning

Følg instruktionerne i opskriften. Hvis det er en ret, du har lavet mange gange tidligere, skal du være ekstra forsigtig de første gange, du laver den i din nye ovn.

Grilning

Følg instruktionerne i opskriften. Sæt maden på grillristen, og skub den ind øverst i ovnen. Skub bradepanden ind nedenunder til opsamling af dryppende fedt.

Læg ikke aluminiumsfolie i bunden af ovnen eller på siderne.

Varmen vil ikke udstråle rigtigt, så der er risiko for at ødelægge ovnens emalje.

Opbevaringsskuffer til tilbehør

Du kan opbevare bradepanden, bageplader, grillrist og andet tilbehør i skuffen. Der er en sikkerhedsanordning, der stopper skuffen, hvis den ved et uheld trækkes for langt ud. Hvis du vil trække skuffen helt ud, f.eks. for at rengøre den, skal du trække den ud til sikkerhedsanordningen, og derefter løfte forsiden op og trække den helt ud. Sæt skuffen tilbage i modsat rækkefølge. Kontroller, at den er på plads i skinnerne i begge sider.

Bagning

- Tabellerne 1 og 1A anbefales til bagning.
- Bageparametrene angives for 3 forskellige former for opvarmning: konventionel opvarmning (over- og undervarme), blæserfunktion, overvarme + blæser.

Stegning af kød

- Tabel 2 anbefales til stegning af kød.
Parametrene for stegning af kød gives for konventionel opvarmning og for blæser.
- De anbefalede parametre for kød, fisk og brødristning er samlet i tabel 3.
- De anbefalede parametre for stegning med blæser er samlet i tabel 4.

TABEL 1: Kager

| Kager | Over- og undervarme | | Opvarmning med blæser | | Over- og undervarme | | Bagetid [min.] |
|----------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| | Ovnplacering | Temperatur [°C] | Ovnplacering | Temperatur [°C] | Ovnplacering | Temperatur [°C] | |
| Bagning i bageform | | | | | | | |
| Sandkage | 2 | 170-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 60-80 |
| Sandkage | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 65-80 |
| Tærtebund | 2-3 | 170-180 | 2-3 | 160-170 | 2-3 | 160-170 | 20-30 |
| Blød sandkage | 2 | 170-180 | | | | | 30-40 |
| Mørdejskage med frugt | | | 2-3 | 160-180 | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Ostekage (på mørdejsbund) | | | 2 | 140-150 | 2 | 140-160 | 60-90 |
| Gærkage | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Brød (f.eks. fuldkorns) | 2 | 210-220 | 2 | 180-200 | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Bagning på bageplader | | | | | | | |
| Mørdejsbund med frugt | 3 | 170-180 | 3 | 160-170 | 3 | 160-170 | 35-60 |
| Frugtkage (gær eller bagepulver) | | | 3 | 160-170 | 3 | 160-170 | 30-50 |
| Kage med krymmel | 3 | 160-170 | 3 | 150-170 | 3 | 150-160 | 30-40 |
| Roulade | 2 | 180-200 | | | | | 10-15 |
| Pizza (tynd bund) | 3 | 220-240 | | | 3 | 200-220 | 10-15 |
| Pizza (tyk bund) | 2 | 190-210 | | | 3 | 180-200 | 30-50 |
| Små kager | | | | | | | |
| Små kager | 3 | 170-180 | 3 | 150-160 | 3 | 150-160 | 10-25 |
| | 2 plader | -- | 1+3 | 140-150 | -- | -- | 25-35 |
| Butterdej | 3 | 180-190 | 3 | 170-190 | 3 | 170-180 | 18-25 |
| Marengs | 3 | 90-110 | | | 2 | 90-110 | 80-90 |
| Vandbakkelser | | | 2 | 170-190 | 2 | 170-190 | 35-45 |

Boller

75 g gær
150 g margarine
5 dl mælk (sødmælk)
½ tsk. salt
135 g sukker
Kardemomme
900 g mel

Smuldr gæren, og bland det med noget af mælken. Smelt margarine, og hæld den i resten af mælken. Bland alle ingredienserne, indtil du har en glat dej.

Lad dejen hæve i 15 minutter i en skål. Form den til små boller, og læg dem i forme. Lad dejen hæve i 30-40 minutter på bagepladen. Pensl med pisket æg, og drys med sukker.

Bages ved 160-180 °C ved over- og undervarme i 30-40 min. eller ved 150-170 °C med blæser i 30-40 min.

Muffins

ca. 20 stk.

1 portion dej til saftig sandkage eller fyldig sandkage med revet citronskal
60-90 g rosiner eller korender

Ovntemperatur:

Over- og undervarme 180-190 °C

eller blæser 160-170 °C

Bagetid 10-20 min.

Tænd ovnen. Lav kagedejen ifølge et af forslagene, og tilsæt i begge tilfælde revet citronskal. Bland rosinerne eller korenderne i. Sæt muffinforme/papirforme på en bageplade.

Læg dejen i formene f.eks. med en ske.

Bages midt i ovnen i 10-20 min.

Roulade

3 æg
135 g sukker
120 g mel
1 tsk. bagepulver
1 tsk. vand

Giver 20-24 skiver. Ovntemperatur, over- og undervarme 180-200 °C

Nem at blande, hurtig at bage og rulle sammen. Kan fyldes med f.eks. let sødet æblekompot, hindbærmarmelade eller chokoladesmørcreme.

Fyld:
280 g frugtkompot eller marmelade eller 1 portion chokoladesmørcreme

Tænd ovnen i god tid. Dæk en bageplade med fedttæt papir eller bagepapir. Pisk æg og sukker sammen. Bland mel og bagepulver i, og bland det grundigt sammen med vandet. Smør dejen ud i et jævnt lag på papiret. Bages midt i ovnen, 10-15 min, ved over- og undervarme ved 180-200 °C. Strø lidt sukker på kagen, og vend den over på et stykke fedttæt papir. Pensl med koldt vand, og fjern det papir, kagen blev bagt på. Spred et tyndt lag af frugtkompot eller marmelade på kagen, og rul den sammen. Eller lad kagen afkøle under et fugtigt stykke fedttæt papir, og smør den med chokoladesmørcreme, og rul den sammen.

Bagetid 10-15 min.

TIPS: Skær rouladen i skiver på ca. 3 cm, server som dessert med en klat flødeskum og frugt eller bær på toppen.

TABEL 1A: Kager

| Kager | Over- og undervarme | | Opvarmning med blæser | | Bagetid minutter |
|---------|---------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|------------------|
| | Ovnplacering | Temperatur [°C] | Ovnplacering | Temperatur [°C] | |
| Boller | 3 | 160-180 | 3 | 150-170 | 30-40 |
| Muffins | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 10-20 |
| Roulade | 3 | 180-200 | - | - | 10-15 |

TABEL 2: Stegning af kød

| Kødet | Ovnplacering nedefra | | Temperatur °C | | Stegetid* min. |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|--------------------|
| | Opvarmning med blæser | Over-undervarme | Opvarmning med blæser | Over-undervarme | |
| Oksekød | | | | | |
| Roastbeef eller filet foropvarmet ovn | | 3 | | 250 | ca. 1 cm: 12-15 |
| pink (medium) foropvarmet ovn | | 3 | | 250 | 15-25 |
| gennemstegt | | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Steg | 2 | 2 | 160-180 | 200-220 | 120-140 |
| Svinekød | | | | | |
| Steg | 2 | 2 | 160-180 | 200-210 | 90-140 |
| Skinke | 2 | 2 | 160-180 | 200-210 | 60-90 |
| Filet | | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Kalvekød | 2 | 2 | 160-170 | 200-210 | 90-120 |
| Lam | 2 | 2 | 160-180 | 200-220 | 100-120 |
| Vildt | 2 | 2 | 175-180 | 200-220 | 100-120 |
| Fjerkræ | | | | | |
| Kylling | 2 | 2 | 170-180 | 220-250 | 50-80 |
| Gås (ca. 2 kg) | 2 | 2 | 160-180 | 190-200 | 150-180 |
| Fisk | 2 | 2 | 175-180 | 210-220 | 40-55 |

***Anbefalingerne i tabel 2 gælder for 1 kg kød.**

Det er at foretrække at stege store stykker kød, og stegetiden for hvert ekstra kilo er 30-40 minutter. Vend kødet halvvejs gennem stegetiden.

Vigtigt: Brug kun ovnfaste fade.

TABEL 3: Grill







| Ret | Ovnplacering fra bunden | Temperatur [°C] | Stegetid [min.] | |
|--------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------|----------------|
| | | | Den ene side | Den anden side |
| Svinekotelet | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Flæskefars | 3 | 250 | 10-12 | 6-8 |
| Kebab | 4 | 250 | 7-8 | 6-7 |
| Pølser | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Roastbeef (ca. 1 kg) | 3 | 250 | 12-15 | 10-12 |
| Kalvekotelet | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Kalvesteg | 4 | 250 | 6-8 | 5-6 |
| Lammekotelet | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Halv kylling (ca. 500 g) | 3 | 250 | 25-30 | 20-25 |
| Fiskefilet | 4 | 250 | 6-7 | 5-6 |
| Ørred (ca. 200 – 250 g) | 3 | 250 | 5-8 | 5-7 |
| Ristet brød | 4 | 250 | 2-3 | 2-3 |

TABEL 4: Blæser + grill

| Ret | Vægt [kg] | Ovnplacering nedefra | Temperatur [°C] | Stegetid [min.] |
|------------|--------------|-------------------------|--------------------|--------------------|
| Flæskesteg | 1,0 | 2 | 170-190 | 80-100 |
| | 1,5 | 2 | 170-190 | 100-120 |
| | 2,0 | 2 | 170-190 | 120-140 |
| Lam | 2,0 | 2 | 170-190 | 90-110 |
| Roastbeef | 1,0 | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Kylling | 1,0 | 2 | 180-200 | 50-60 |
| And | 2,0 | 1-2 | 170-190 | 85-90 |
| Gås | 3,0 | 1 | 140-160 | 110-130 |
| Kalkun | 2,0 | 2 | 180-200 | 110-130 |
| | 3,0 | 1-2 | 160-180 | 150-180 |

Under stegningen dryppes kødet adskillige gange med skyen eller varmt saltvand.

TABEL 5: Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

| Ret | Ovnfunktion | Temperatur [°C] | Ovnplacering fra bunden | Tilberedningstid [min.] |
|----------|---|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| Sandkage |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Kager |  | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Fisk |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Oksekød |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Svinekød |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kylling |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

ECO-opvarmningen er en optimeret varmfunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen.

Du kan ikke reducere tilberedningstiden ved at vælge en højere temperatur. Foropvarmning anbefales ikke.

Skift ikke temperaturindstilling, og luk ikke ovnlågen op under madlavningen.

Rengøring af ovnlågen

Korrekt og regelmæssig rengøring forlænger apparatets levetid.

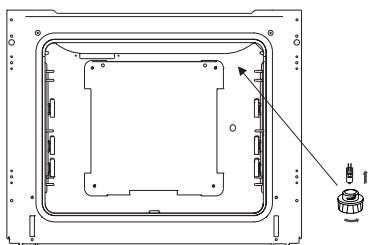
Regelmæssig vedligeholdelse Brugeren skal sørge for følgende:

- Hold ovnen og dens omgivelser rene.

Vigtigt! Sørg for, at ovnen er slukket, og at alle knapper står på "0". Rengøring må ikke ske, før ovnen er kold.

Udskiftning af pæren i ovnen

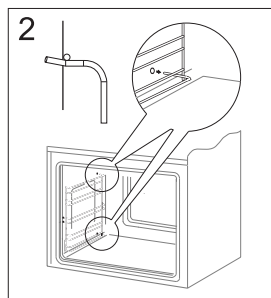
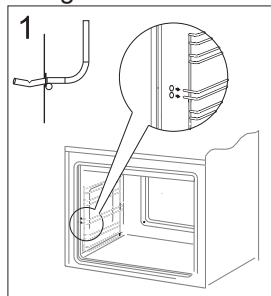
Sluk for hovedafbryderen eller fjern sikringerne, da strømforsyningen til ovnen skal være afbrudt, før pæren udskiftes. Fjern pæren, og indsæt en ny (G9, 25 W ovnpære). Træk halogenpæren ud med et stykke stof eller papir.



Vigtigt! Pas på ikke at berøre halogenlampen direkte med fingre!

Ovnudstyr

Ovnen er udstyret med sideskinner, der kan udtages. De tages ud til rengøring ved at trække i håndtaget foran og derefter trække skinnen ud og fjerne den fra det bageste beslag. Efter rengøring af skinnerne, sættes de ind i åbningerne i ovnen og trykkes ned i beslaget.

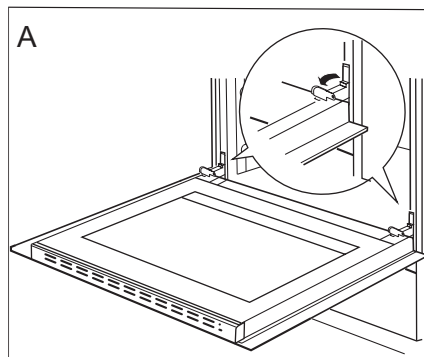


Damprengøring

Placer en skål med 0,25 l vand i bunden af ovnen, og luk ovnlågen. Sæt ovnen på 50°C, og drej funktionsknappen til "undervarme" . Opvarm ovnen i ca. 30 min. Luk derefter ovnlågen op, tør ovnen med en klud eller en svamp, og rengør ovnen med varmt vand med opvaskemiddel.

Luk ovnlågen

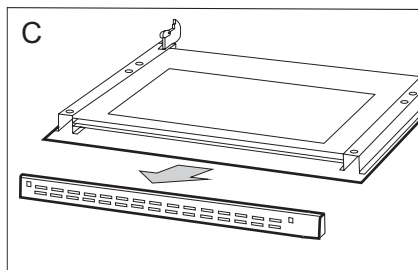
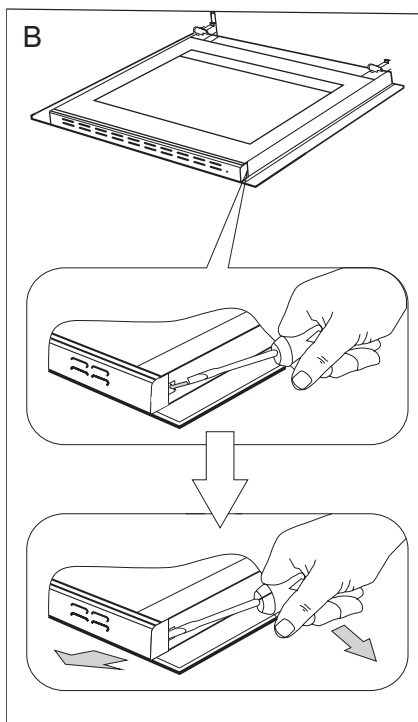
Du kan fjerne ovnlågen for at få adgang til ovnens indre ved rengøring. Dette gøres ved at åbne lågen og trække sikkerhedsanordningen i hængslet op (fig. A). Luk lågen let, løft og træk den ud mod dig. Udfør dette i omvendt rækkefølge for at sætte lågen i igen. Når lågen sættes i igen, skal det kontrolleres, at indhaket i hængslet er placeret korrekt på hængslets greb. Når lågen er sat i, skal sikkerhedsanordningen trækkes ned. Hvis du ikke trækker den ned, kan hængslerne tage skade, når du prøver at lukke lågen.



Hængslets sikkerhedsanordning trækkes op

Aftagning af det inderste glaspanel

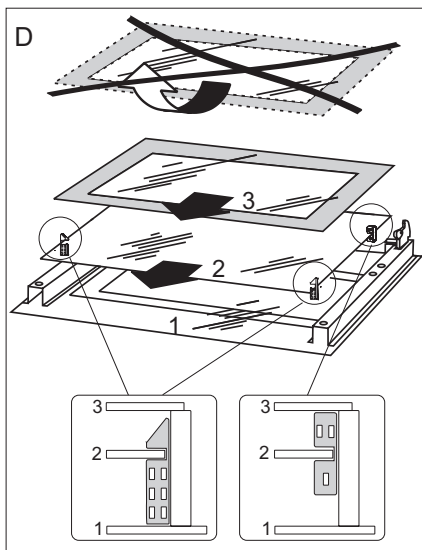
1. Hægt den øverste dørliste af ved at lirke dens sider med en flad skruetrækker (fig. B).
2. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C).



3. Du kan derefter fjerne glaspanelet (fig. D). Efter rengøring gentages proceduren i omvendt orden.

Vigtigt! Tving ikke toplisten ind på begge sider af lågen samtidigt.

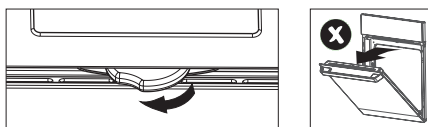
For at påsætte toplisten korrekt på lågen, skal du først sætte den venstre ende på lågen og derefter presse den højre ende ind, indtil du hører et "klik". Pres derefter den venstre ende ind, indtil du hører et "klik".



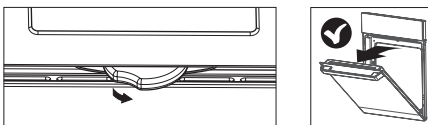
Børnesikring

Ovndøren har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne døren. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til. Børnesikringen betjenes som vist herunder.

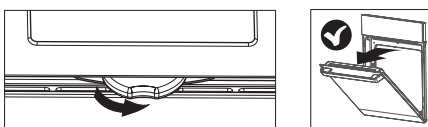
- Slå børnesikringen til ved at skubbe den mod venstre, indtil du hører et KLIK.



- Slå børnesikringen fra midlertidigt ved at skubbe den til højre, indtil du føler modstand. Børnesikringen er nu slået fra midlertidigt, og du kan åbne døren. Børnesikringen slås til igen, når du lukker døren.



- Slå børnesikringen fra ved at skubbe den til højre, indtil du hører et smæld.



Hvis den aktive børnesikring ikke låser ovndøren, er det muligt, at du utilsigtet, f.eks. under rengøring, er kommet til at nulstille kroge til låseposition. For at genoprette den korrekte betjening af børnesikringen, skal du slå den fra ved at skubbe den til højre, indtil du føler modstand. Du vil høre et klik. Børnesikringen vil nu arbejde normalt, når du låser døren.

Pleje af emaljekomfur og plader

Beskyt **kogepladen** mod misfarvning ved at tørre den af efter hver brug. Undgå slibende rengøringsmidler. Brug almindeligt opvaskemiddel eller sæbe. Hvis du ønsker at polere det, brug da vinduesrens.

Tekniske data

Dimensioner

Bredde 595 mm

Højde 900 mm

Dybde 600 mm

Udstyr

2 bageplader

1 bradepande

1 grillrist

1 tippesikring

Effekt

Kogeplade 6500 W

Ovn 3200 W

Grill 1500 W

Total 9700 W

Hvis apparatet ikke virker:

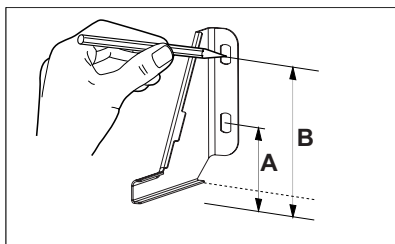
Bemærk! Den medfølgende ledning er beregnet til en 3-faset 400V forbindelse. Hvis du ønsker at forbinde apparatet til en 2-faset 400V forbindelse, skal ledningen udskiftes. Dette skal udføres af en elektriker. Kontroller, at sikringerne ikke er gået. For 400 V- apparater kontrolleres det, at stikket er sat i. For kontakt til Cylinda Service, se boksen.

For tilslutning til lysnettet, se mærkepladen på bagsiden af apparatet.

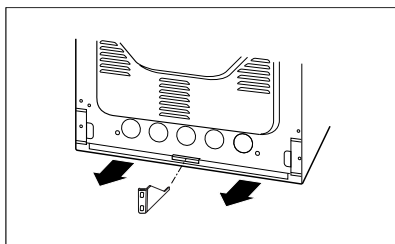
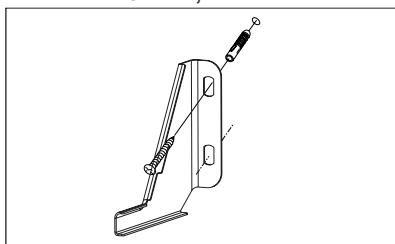
(Find modelnummeret ved at trække apparatet ud og læse typeskiltet på siden af apparatet).

Advarsel! Foretag ikke selv nogen reparationer. Elektrisk udstyr skal altid repareres af en autoriseret elektriker.

Montering af tippesikring



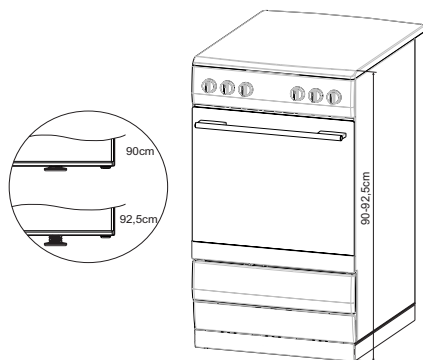
A=104 mm; B=147 mm



Hvis fliser osv. kun dækker den øverste del af bagvæggen, skal tippesikringen sættes i en afstand af tilsvarende tykkelse.

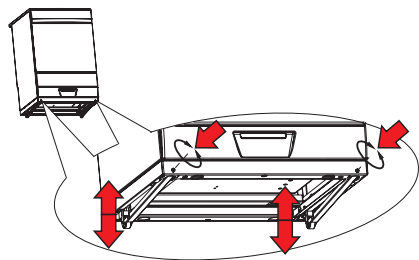
Apparatets højde

Standardhøjden på et fritstående komfur med justerbar sokkel er 90 cm. Du kan justere højden til 92,5 cm med benene i højeste position.

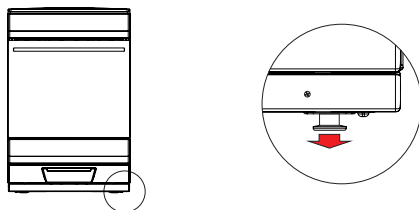


Justering af komfuret fra 90 til 92,5 cm

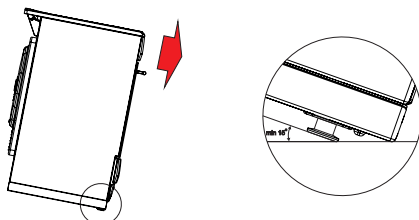
*Nogle modeller: Brug de forreste skruer til at justere baghjulene. Vigtigt: Belast ikke baghjulene, når du gør dette.



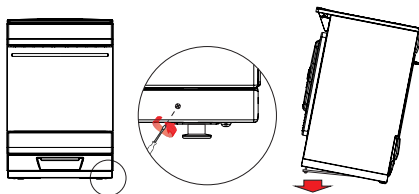
1. Vip komfuret bagud, og skru på de forreste justeringsben for at indstille til den korrekte højde.



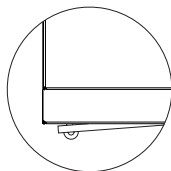
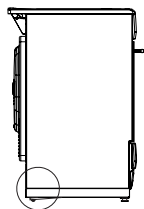
2. Vip komfuret fremad. Komfuret er tungt, baghjulene må ikke overbelastes. Få hjælp fra andre.



3. Skru på de justeringsskruer, der sidder på forsiden af den justerbare sokkel. Når skruerne skrues løse, vil hjulene glide mod apparatets bagside.

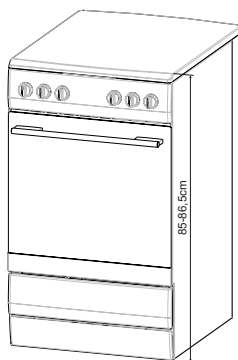
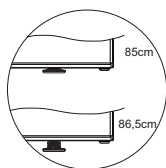


4. Placer apparatet, og tjek, at komfurets højde er korrekt.



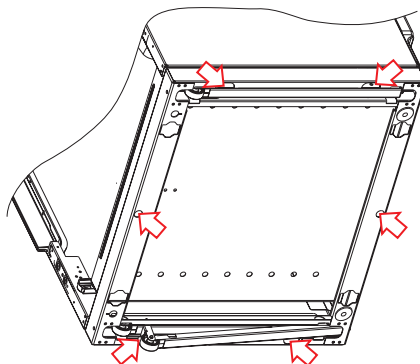
Højde uden sokkel

Juster komfuret fra 85 til 86,5 cm: fjern soklen, og sæt 4 nye ben på. Du kan justere højden til 86,5 cm med benene i højeste position. Det anbefales at være to personer om dette.



Justering af komfuret fra 85 til 86,5 cm

1. Tag først soklen af. Læg apparatet på siden, og fjern med en skruetrækker de 6 skruer, der er markeret på nedenstående tegning.



De ben, der er monteret i soklen er for høje - 45,5 mm. Du skal bruge de kortere ben, der findes i tilbehørsposen.

2. Sæt de nye ben i de fire huller i apparatets bund, og reguler højden til 86,5 cm.

Tärkeää!

Lue koko opas huolellisesti läpi ennen laitteen ensimmäistä käyttöä. Niin saat heti alussa tietää, miten laitetta käytetään ja hoidetaan oikein.

| Sisällysluettelo | sivu |
|--|-------------|
| Turvaohjeet..... | 48 |
| Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä | 52 |
| Tietoja keraamisista liesistä | 53 |
| Uuni ja sen toiminnot..... | 54 |
| Uunin luukun puhdistus..... | 62 |
| Tekniset tiedot..... | 63 |
| Kaatumissuojalaitteen asennus..... | 66 |
| Laitteen korkeus..... | 67 |

HUOMAUTUS

Sähköliitäntä on annettava oikein sertifioidun, pätevän asentajan tehtäväksi.

Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Virheellinen käyttö aiheuttaa loukkaantumisriskin.

TURVALLISTA KÄYTTÖÄ KOSKEVIA OHJEITA

Varoitus: Laite ja sen käsillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta kuumia elementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota koko ajan.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajalliset (lapset mukaan lukien) tai joilla ei ole kokemusta laitteesta, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa tehdä puhdistusta ja käyttäjän ylläpitoa ilman valvontaa.

Varoitus: Valvomatonta ruoan valmistusta liedellä rasvaa tai öljyä käyttäen voi olla vaarallista ja saattaa johtaa tulipaloon.

ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

Varoitus: Tulipalon vaara: älä varastoi tavaroita keittopinnoille.

Varoitus: Jos pinta on halkeillut, kytke laite pois päältä sähköiskuvaaran välttämiseksi.

Huomautus. Sähköliitännä on annettava oikein sertioidun, pätevän asentajan tehtäväksi.

Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Virheellinen käyttö aiheuttaa loukkaantumisriskin.

TURVALLISTA KÄYTTÖÄ KOSKEVIA OHJEITA

Uuni on käytössä ja vielä jonkin aikaa päältä pois kytkemisen jälkeen erittäin kuuma.

Kun uuni on käytössä, jotkin osat kuumenevat.

Varoitus: Älä käytä uunin luukun puhdistamiseen karkeita ja hankaavia puhdistimia tai teräviä metallikapimpia, sillä ne voivat naarmuttaa sen pintaa, mikä voi johtaa lasin rikkoutumiseen.

Varoitus: Varmista sähköiskuvaaran välttämiseksi, että laite on kytketty pois päältä, ennen kuin vaihdat lampun.


Huomio! Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhyt-aikaista kypsennystä on valvottava koko ajan.

Varoitus: Käytä vain keittotason suoja, jotka ovat keittolaitteen valmistajan suunnitteleimia tai jotka laitteen valmistajan antamien ohjeiden mukaan ovat sopivia, tai laitteen kiinteitä keittotason suoja. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita laitteen puhdistamiseen.


SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging materials 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. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle.

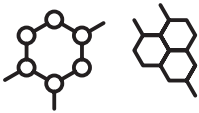
Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives:
LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.

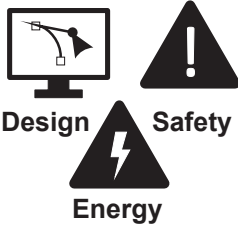
This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation CE n. 1935/2004.

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



Material Chemicals

REACH Regulation (EU) 1907/2006
RoHS Directive 2011/65/EU



CE mark (LVD, EMC, RED, MD, etc.)
General Product Safety Directive (GPSD)
Directive 2001/95/EC
EcoDesign Directive 2009/125/EC + ErP:
Energy Labelling Regulation (EU) 2017/1369



Waste Management

Waste Framework Directive (SCIP) 2008/98/EC
Packaging Waste Directive 94/62/EC
Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive 2012/19/EU

Asennus

Kaatumissuojalaitteen kiinnitys (sivu 66)

Kaatumissuojalaite estää laitetta kaatumasta. Esimerkiksi lapsi ei voi kiivetä uunin luukun päälle ja kaataa laitetta. Jos talossa on pieniä lapsia, myös keittotason suoja on asennettava.

HUOMAUTUS Muista, että kaatumissuojalaite poistuu käytöstä, kun vedät laitetta eteenpäin esim. puhdistusta varten. Valvo lapsia huolellisesti onnettomuuksien välttämiseksi.

HUOMAUTUS

Oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään.

Katso ohjeet kaatumissuojalaitteen asentamiseen sivulta 66.

Laitteen on oltava vaakasuorassa.

Tämä on tärkeä sekä liedellä paistamisen että uunissa kypsennyksen kannalta. Vedä uunipeltien säilytyslaatikko ulos, jotta pääset käsiksi neljän säädettävän jalan ruuveihin. Tarkista vesivaa'an tai vedellä täytetyn astian avulla.

Lisäsäätöä voidaan tarvita jonkin ajan kuluttua, sillä lattiapäällyste voi asettuessaan muuttua.

Ennen laitteen käyttöä

Puhdista laite kostella liinalla. Voit käyttää pientä määrää saippuaa tai mietoa astianpesuainetta. Huuhtelee ja kuivaa perusteellisesti. Lämmitä uunia puhdistuksen jälkeen ylä- ja alalämmöllä 250 °C:ssa noin 30 minuutin ajan. Uunin lämpiämisessä syntyvä haju on vaaraton, mutta huonetta on silti tuuletettava.

Käytä energiaa viisaasti

Käytä keittoastioita, jotka ovat keittoalueille oikean kokoisia. On parempi käyttää hieman suurempaa keittoastiaa kuin keittoastiaa, joka ei peitä keittoaluetta.

Säästä energiaa laittamalla keittoastioihin kannet. On myös suositeltavaa, että kytket keittoalueen pois päältä hieman etukäteen ja annat ruoan jatkaa kypsymistä jälkilämmöllä.

Tietoja keraamisista liesistä

Keittoalueet:

Edessä vasemmalla 2 300 W, halkaisija 210 mm

Takana vasemmalla 1 200 W, halkaisija 145 mm

Edessä oikealla 1 200 W, halkaisija 145 mm

Takana oikealla 1 800 W, halkaisija 180 mm

Jälkilämmön merkkivalot

Neljä jälkilämmön merkkivaloa ovat keittoalueiden välissä ja lieden edessä ja osoittavat vastaavan keittoalueen.

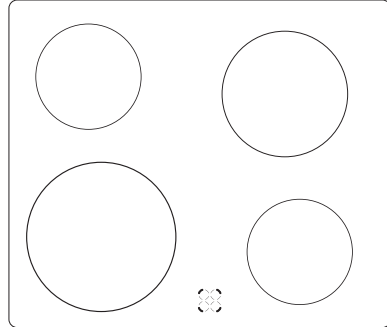
Nämä varoitusmerkkivalot syttyvät, kun pinta on liian kuuma koskettaa. Merkkivalot palavat, vaikka keittoalueet on kytketty pois päältä.

Huomautus: Ole aina varovainen, kun liettä on juuri käytetty, vaikka merkkivalo ei palaisikaan.

Ylläpito

Puhdista laite kostella liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Kiinni palanut lika voidaan kaapia pois kaapimella. Liesi voidaan puhdistamisen jälkeen kiillottaa käyttämällä keraamisille liesille tarkoitettua erikoistuotetta, joita on saatavana kaupoissa. Se antaa liedelle hienon viimeistelyn ja suojapinnan.

Älä puhdista seuraavilla: teräsvilla, hankaava jauhe tai mikään muu, joka voi naarmuttaa.



Kattilat ja paistinpannut

Käytä keittoastioita, jotka ovat keittoalueille oikean kokoisia.

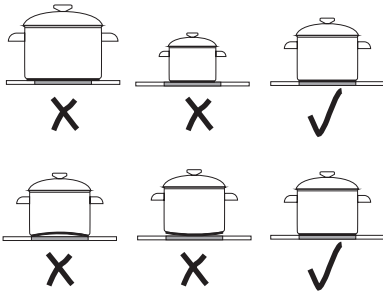
On parempi käyttää hieman suurempaa keittoastiaa kuin keittoastiaa, joka ei peitä keittoaluetta. Varmista, että keittoastian pohja on puhdas ja tasainen. Keittoastia, jossa on epätasainen pohja, voi tehdäastian ja keraamisen lieden kosketuksesta heikon, mikä laukaisee keittoalueen ylikuumentumisen ja saa aikaan tarpeettoman pitkän kypsennysajan.

Säästä energiaa laittamalla keittoastioihin kannet. On myös suositeltavaa, että kytket keittoalueen pois päältä hieman etukäteen ja annat ruoan jatkaa kypsymistä jälkilämmöllä.

Et voi käyttää uunissa muovikahviaisia astioita.

Varoituksia

- Älä laita liedelle mitään, kun se on kuuma.
- Älä säilytä lieden yläpuolella raskaita tai teräviä esineitä, jotka voivat pudota sen päälle. Jos pintaan tulee halkeama, lieden virta on kytkettävä pois päältä irrottamalla laite virtalähteestä tai poistamalla sulakkeet.
- Muovi, sokeri tai sokeriset roiskeet, kuten hillo, mehu tai toffee, on poistettava kaapimella heti, kun liesi on vielä kuuma. Jos ne palavat kiinni, liesi voi vaurioitua vakavasti.
- Jotkin alumiiniastiat ja pannut jättävät lieteen hopeanvärisen jäljen. Se voidaan poistaa puhdistusaineella ja kaapimella.
- Älä vedä karkeapohjaisia pannuja lieden päällä. Tämä voi aiheuttaa naarmuja.



Uuni ja sen toiminnot

Unin toimintonupin symboleilla on seuraava merkitys:



EKO-lämmitys

Tämä on optimoitu lämmitystoiminto, jonka tarkoitus on säästää energiaa ruoan valmistuksessa. Unin valo on tässä nupin asennossa poissa päältä.



Sisävalaistus

Kun nuppi käännetään tähän asentoon, uunin sisälle tulee valo.



Puhallin ja rengaslämmitin päällä

Kun tämä toiminto on aktivoitu, uunin takaseinämän puhallin aktivoituu.

Tämä tarjoaa jatkuvan ja tasaisen ilmankierron uunin sisään. Lämmitysmenetelmällä on seuraavat edut:

- Uuni lämpiää nopeammin, eikä sitä tarvitse esilämmittää.
- Kahta tasoa voidaan käyttää samaan aikaan.
- Liharuoat menettävät vähemmän rasvaa ja mehukkuutta lämmityksen aikana, mikä parantaa makua.
- Uuni ei ole tule yhtä likaiseksi.

Lämpötilasetuksia on käytettävä yhdessä puhallintoiminnon kanssa.

Tärkeää! Jos puhallintoiminto kytketään päälle, kun lämpötilanuppi on käännetty nolnaan, vain puhallin aktivoituu. Tätä asetusta voidaan käyttää ruokien tai uunin jäähdyttämiseen.



Puhallin ja alalämpö kytkettynä päälle

Tämä nappiasetus aktivoi sekä puhaltimen että alalämpöelementin. Uunia lämmitetään siten pohjasta. Sopiva esim. pizzalle ja piirakoille.

Tärkeää! Jos lämpötilan nappi asetetaan nollaan, jäähtymisasetus tulee käyttöön.



Puhallin ja tehogrilli päällä

Grilli ja ylälämpö sekä puhallin toimivat yhtä aikaa. Tämä vähentää grilliaikaa ja parantaa makua.



Grilli päällä

Tämä asetus aktivoi grillin.



Tehogrilli (grilli ja ylälämpö)

Ruoka grillataan ja lämmitetään ylhäältä samanaikaisesti. Tällä tavalla lämpötila on korkeampi uunin yläosassa, mikä tekee paahdetusta ruoasta tummemman väristä. Kätevä asetus paksujen kohteiden grillaamiseen.



Alalämpö päällä

Korkein lämpötila 200 °C.



Ylälämpö päällä

Korkein lämpötila 200 °C.



Ylä- ja alalämpö kytkettynä päälle.


Korkein lämpötila 250 °C.

Jos nappi asetetaan tähän asentoon, uuni lämmitää normaalisti.



Lukko

Uuni on varustettu lapsilukko-toiminnolla.

- Lapsilukon aktivointi: Käännä uunin toiminnonvalitsinta  vastapäivään. Uunia ja liettä ei voi aktivoida, kun toimintonappi on tässä asennossa.
- Lukon avaaminen. Paina toimintonappia ja käännä se 0-asentoon tai toiseen toimintoon.

Lämpötilanappi

Uunin lämpötilaa ohjataan ohjauspaneelin lämpötilanupilla, jonka osoittaa symboli °C. Uuni lopettaa lämmityksen, kun käännät nupin nollaan.

Noudata aina paistamasi leivonnaisen/ruoan reseptissä annettuja ohjeita.

Merkkivalot

Kaksi merkkivaloa, keltainen ja punainen, osoittavat, että uuni on aktivoitu. Kun keltainen merkkivalo syttyy, uuni on toiminnassa. Kun punainen merkkivalo sammuu, uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan. Jos ruoan resepti suosittelee, että ruoka on asetettava kuumennettuun uuniin, älä laita ruokaa uuniin ennen kuin punainen merkkivalo on sammunut. Punainen merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain paistamisen aikana (uuni pitää yllä asetettua lämpötilaa). Keltainen merkkivalo voi myös syttyä, kun nuppi on uunin valaistuksen asennossa.

Paistaminen

Odota, kunnes uuni saavuttaa oikean lämpötilan (merkkivalo sammuu), ennen kuin laitat paistoksen uuniin.

Oikea paistoaika

Noudata reseptin ohjeita. Ole erityisen varovainen, kun käytät uunia ensimmäisiä kertoja paistamiseen, sillä laite voi lämmetä jonkin verran nopeammin kuin aiempi laitteesi.

Ruoan valmistus

Noudata reseptin ohjeita. Jos olet valmistanut jo ruoan monta kertaa, ole erityisen varovainen, kun käytät uutta laitetta ensimmäisiä kertoja.

Grillaus

Noudata reseptin ohjeita. Aseta ruoka grilliin ja liu'uta grilliteline takaisin yläasentoon uunissa. Työnnä paistoastia alle keräämään tippuvaa rasvaa.

Älä laita alumiinifoliota uunin pohjalle tai seinämiin.

Lämpö ei säteile oikein, joten uunin emali voi vaurioitua.

Lisävarusteiden säilytyslaatikko

Voit säilyttää laatikossa paistoastiaa, paistopeltejä, grillitelinettä ja muita lisävarusteita. Laatikossa on turvalaite, joka estää sen vetämisen liian kauas vahingossa.

Jos haluat vetää laatikon ulos kokonaan esim. puhdistusta varten, vedä sitä, kunnes saavutat turvalaitteen ja sitten nosta sitä ylös edestä ja vedä se ulos kokonaan.

Voit laittaa laatikon takaisin päinvas-
taisessa järjestyksessä. Varmista, että se on sivuilta oikeilla kiskoilla.

Paistaminen

- Paistamiseen suositellaan taulukkoja 1 ja 1A.
- Paistamisparametrit annetaan kolmena eri lämpötyyppinä: ylä- ja alalämpö elementti, puhallintoiminto, ylälämpö + puhallin.

Lihan paahtaminen

- Lihan paahtamiseen suositellaan taulukkoa 2. Paahtamisparametrit annetaan ylä- ja alalämmölle ja puhaltimelle.
- Lihan, kalan ja paahtoleivän suositellut parametrit ovat taulukossa 3.
- Puhaltimella paahtamisen suositusparametrit ovat taulukossa 4.

TAULUKKO 1: Leivonnaiset

| Leivonnaiset | Ylä- ja alalämpö | | Kiertoilma | | Ylä- ja alalämpö | | Paistoaika [min.] |
|--------------------------------------|------------------|-------------------|-----------------|-------------------|------------------|-------------------|----------------------|
| | Uuniase- tus | Lämpötila [°C] | Uuniase- tus | Lämpötila [°C] | Uuniase- tus | Lämpötila [°C] | |
| Paistaminen leivinpannussa | | | | | | | |
| Sienikakku | 2 | 170-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 60-80 |
| Sienikakku | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 65-80 |
| Pyöreä kakkuvuoka | 2-3 | 170-180 | 2-3 | 160-170 | 2-3 | 160-170 | 20-30 |
| Pehmeä sieni | 2 | 170-180 | | | | | 30-40 |
| Murotaikinapiirakka, jossa hedelmää | | | 2-3 | 160-180 | 2-3 | 160-180 | 60-70 |
| Juustokakku (murotaikinapohja) | | | 2 | 140-150 | 2 | 140-160 | 60-90 |
| Hiivakakku | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Leipä (esim. limppu) | 2 | 210-220 | 2 | 180-200 | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Paistaminen paistopellillä | | | | | | | |
| Murotaikinapiirakka, jossa hedelmää | 3 | 170-180 | 3 | 160-170 | 3 | 160-170 | 35-60 |
| Hedelmäkakku (hiiva tai leivinjauhe) | 3 | 170-180 | 3 | 160-170 | 3 | 160-170 | 30-50 |
| Strösselikakku | 3 | 160-170 | 3 | 150-170 | 3 | 150-160 | 30-40 |
| Kääretorttu | 2 | 180-200 | | | | | 10-15 |
| Pizza (ohut pohja) | 3 | 220-240 | | | 3 | 200-220 | 10-15 |
| Pizza (paksu pohja) | 2 | 190-210 | | | 3 | 180-200 | 30-50 |
| Pienet leivonnaiset/kakut | | | | | | | |
| Pienet leivonnaiset/kakut | 3 | 170-180 | 3 | 150-160 | 3 | 150-160 | 10-25 |
| 2 levyä | -- | -- | 1+3 | 140-150 | -- | -- | 25-35 |
| Lehtitaikina | 3 | 180-190 | 3 | 170-190 | 3 | 170-180 | 18-25 |
| Marenki | 3 | 90-110 | | | 2 | 90-110 | 80-90 |
| Tuulihatut | | | 2 | 170-190 | 2 | 170-190 | 35-45 |

Pullat

75 g hiivaa
150 g margariinia
500 ml maitoa (täysma-
itoa)
½ tl suolaa
135 g sokeria
kardemummaa
900 g jauhoa

Murena hiiva ja sekoita siihen vähän maitoa. Sulata margariini ja kaada siihen loput maidosta. Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita, kunnes saat pehmeän taikinan.

Anna taikinan nousta 15 minuuttia kulhossa. Muodosta pieniä palloja ja laita ne muotteihin. Anna niiden nousta 30–40 minuuttia pellillä. Voitele vatkatulla munalla ja koristele sokerilla.

Paista 160–180 °C:ssa ylä- ja alalämmöllä 30–40 min tai 150–170 °C:ssa kiertoilmalla 30–40 min.

Muffinit

noin 20 kpl

1 mehukas sienikakku
tai 1 rasvaisempi kak-
ku, jossa on raastettua
sitruunanankuorta
60–90 g rusinoita tai
korintteja

Uunin lämpötila:

ylä- ja alalämpö 180–190 °C

tai kiertoilma 160–170 °C

Paistoaika 10–20 min

Kytke uuni päälle. Tee jompikumpi kakkutaikina käyttäen raastet-
tua sitruunan kuorta molemmissa tapauksissa. Sekoita joukkoon
rusinoita tai korintteja.

Laita muffinivuoat/paperivuoat pellille.

Laita seos vuokiin esim. lusikan avulla.

Paista uunin keskiosassa 10–20 min.

Kääretorttu

3 kananmunaa
135 g sokeria
120 g jauhoa
1 tl leivinjauhetta
1 rl vettä

Tortusta saadaan 20–24 viipaletta. Uunin lämpötila, ylä- ja ala-
lämpö 180–200 °C

Helppo sekoittaa, nopea paistaa ja rullata. Voidaan täyttää esim.
hieman makeutetulla omenahillokkeella, vadelmahillolla tai suk-
laavoikuorrutuksella.

Täyte:

280 g hedelmähilloketta
tai hilloa tai 1 annos su-
klaavoikuorutusta

Kytke uuni päälle hyvissä ajoin. Peitä pelti leivinpaperilla. Vatkaa
munat ja sokeri. Sekoita jauho ja leivinjauhe sekä lisää seokseen
yhdessä veden kanssa. Levitä taikina paperille tasaisena kerrok-
sena. Paista uunin keskiosassa 10–15 min ylä- ja alalämmöllä
180–200 °C:ssa. Ripota tortun päälle sokeria ja laita voipaperin
päälle. Voitele kylmällä vedellä ja poista paperi, jolla kakku
paistettiin. Levitä ohut kerros hedelmähilloketta tai hilloa ja kääri
rullalle. Tai anna kakun jäähtyä kostealla voipaperilla, levitä suk-
laavoikuorutus ja kääri rullalle.

Paistoaika 10–15 min

VIHJEITÄ: Leikkaa kääretorttu n. 3 cm:n viipaleiksi, laita päälle
kermavahtoa ja hedelmää tai marjoja sekä tarjoile jälkiruokana.

TAULUKKO 1A: Leivonnaiset

| Leivonnaiset | Ylä- ja alalämpö | | Kiertoilma | | Paistoaika min. |
|--------------|------------------|----------------|------------|----------------|-----------------|
| | Uuniasetus | Lämpötila [°C] | Uuniasetus | Lämpötila [°C] | |
| Pullat | 3 | 160-180 | 3 | 150-170 | 30-40 |
| Muffinit | 3 | 180-190 | 3 | 160-170 | 10-20 |
| Kääretorttu | 3 | 180-200 | - | - | 10-15 |

TAULUKKO 2: Lihan pahtaminen

| Liharuoka | Uuniasetus alapuoletta | | Lämpötila °C | | Paahtoaika* min. |
|---|------------------------|------------------|--------------|------------------|---------------------|
| | Kiertoilma | Ylä- ja alalämpö | Kiertoilma | Ylä- ja alalämpö | |
| Naudanliha | | | | | |
| Paahtopaisti tai -filee esilämmitetty uuni vaaleanpunainen (medium) | | 3 | | 250 | noin 1 cm: 12-15 |
| esilämmitetty uuni kypsä | | 3 | | 250 | 15-25 |
| | | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Paahto | 2 | 2 | 160-180 | 200-220 | 120-140 |
| Sianliha | | | | | |
| Paahto | 2 | 2 | 160-180 | 200-210 | 90-140 |
| Kinkku | 2 | 2 | 160-180 | 200-210 | 60-90 |
| Filee | | 3 | | 210-230 | 25-30 |
| Vasikanliha | 2 | 2 | 160-170 | 200-210 | 90-120 |
| Lammas | 2 | 2 | 160-180 | 200-220 | 100-120 |
| Hirvenliha | 2 | 2 | 175-180 | 200-220 | 100-120 |
| Siipikarja | | | | | |
| Kana | 2 | 2 | 170-180 | 220-250 | 50-80 |
| Hanhi (n. 2 kg) | 2 | 2 | 160-180 | 190-200 | 150-180 |
| Kala | 2 | 2 | 175-180 | 210-220 | 40-55 |

*Taulukon 2 suositukset koskevat enintään 1 kg:n liha-annosta.

Suurten lihapalojen pahtaminen on toivottavaa, mutta kukin lisäkilo lisää 30–40 min kypsennyksaikaan. Käännä lihapala kypsennysajan puolivälissä.

Tärkeää: Käytä vain uunin kestäviä astioita.

TAULUKKO 3: Grilli







| Ruoka | Uuniasetus pohjasta | Lämpötila [°C] | Kypsennysaika [min.] | |
|------------------------|------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|
| | | | Yksi puoli | Toinen puoli |
| Porsaankyljys | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Sianjauheliha | 3 | 250 | 10-12 | 6-8 |
| Kebab | 4 | 250 | 7-8 | 6-7 |
| Makkarat | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Paahtopaisti (n. 1 kg) | 3 | 250 | 12-15 | 10-12 |
| Vasikan kyljys | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Vasikanlihapaisti | 4 | 250 | 6-8 | 5-6 |
| Lampaankare | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Puoli kanaa (n. 500 g) | 3 | 250 | 25-30 | 20-25 |
| Kalafilee | 4 | 250 | 6-7 | 5-6 |
| Taimen (n. 200–250 g) | 3 | 250 | 5-8 | 5-7 |
| Paahtoleipä | 4 | 250 | 2-3 | 2-3 |

TAULUKKO 4: Puhallin + grilli

| Ruoka | Paino [kg] | Uuniasetus alapuolelta | Lämpötila [°C] | Paahto- aika [min.] |
|------------------|---------------|---------------------------|-------------------|---------------------------|
| Paistettu porsas | 1,0 | 2 | 170-190 | 80-100 |
| | 1,5 | 2 | 170-190 | 100-120 |
| | 2,0 | 2 | 170-190 | 120-140 |
| Lammas | 2,0 | 2 | 170-190 | 90-110 |
| Paahtopaisti | 1,0 | 2 | 200-220 | 30-40 |
| Kana | 1,0 | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Ankka | 2,0 | 1-2 | 170-190 | 85-90 |
| Hanhi | 3,0 | 1 | 140-160 | 110-130 |
| Kalkkuna | 2,0 | 2 | 180-200 | 110-130 |
| | 3,0 | 1-2 | 160-180 | 150-180 |

Valele liha paahtamisen aikana kastikkeella tai lämpimällä suolaisella vedellä useita kertoja.

TAULUKKO 5: EKO-lämmittimen suositusasetus

| Ruoka | Uunitoiminto | Lämpötila [°C] | Uuniasetus pohjasta | Kypsenny- saika [min.] |
|------------|---|-------------------|------------------------|------------------------------|
| Sienikakku |  ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Kakut |  ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Kala |  ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Naudanliha |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Sianliha |  ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kana |  ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

EKO-lämmitin on optimoitu lämmitystoiminto, jonka tarkoitus on säästää energiaa ruoan valmistuksessa.

Et voi vähentää kypsennysaikaa korkeamman lämpötilan asetuksella, eikä uunin esilämmitys ole suositeltavaa.

Älä muuta lämpötila-asetusta äläkä avaa uunin luukkua kypsennyksen aikana.

Uunin luukun puhdistus

Oikea ja säännöllinen uunin puhdistus ja ylläpito pidentävät sen käyttöikää.

Säännöllinen ylläpito

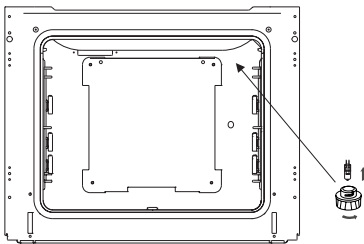
Käyttäjän on varmistettava seuraava:

- Pidä uuni ja sen ympäristö puhtaana.

Tärkeää! Varmista, että uuni on kytketty pois päältä ja että kaikki nupit on käännetty 0-asentoon. Puhdistusta ei saa aloittaa ennen kuin uuni on kylmä.

Uunin lampun vaihtaminen

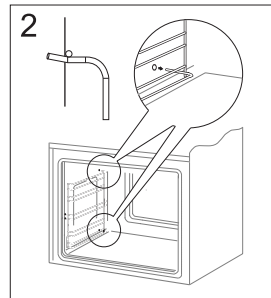
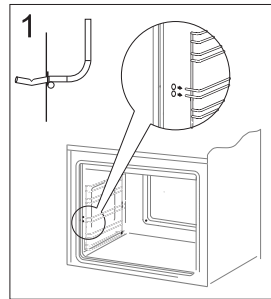
Kytke virta pois pääkytkimestä tai poista sulakkeet, sillä yhteys uunin virtalähteeseen on katkaistava ennen kuin lamppu voidaan vaihtaa. Poista rikkiäinen lamppu ja vaihda tilalle uusi (G9, 25 W:n uunilamppu). Vedä halogeenilamppu pois kankaan tai paperin avulla.



Varoitus: Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi!

Uunin kiinnitykset

Uuni on varustettu poistettavilla sivukiskoilla. Voit poistaa ne puhdistusta varten vetämällä edessä olevaa kahvaa ja sitten vetämällä kiskon ulos ja poistamalla sen takakiinnikkeestä. Kun olet puhdistanut kiskot, laita ne takaisin uunin aukkoihin ja paina kiinnike alas.

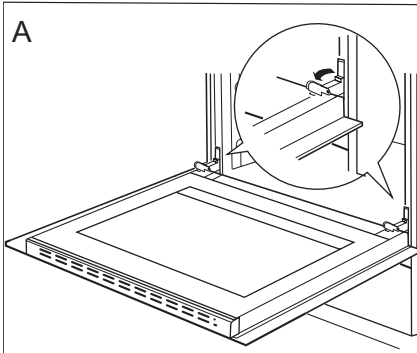


Höyrypuhdistus

Aseta 0,25 litraa vettä sisältävä kulho uunin pohjalle ja sulje uunin luukku. Aseta uunin lämpötilaksi 50 °C ja käännä toiminnonvalitsin alalämpöön . Lämmitä uunia n. 30 minuuttia. Avaa sitten uunin luukku, kuivaa uuni liinalla tai sienellä ja puhdista uuni lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Uunin luukun poistaminen

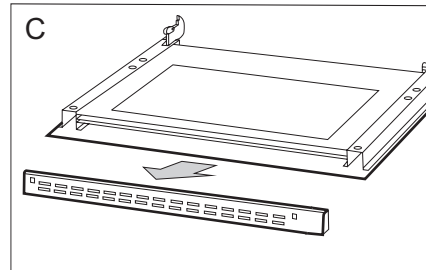
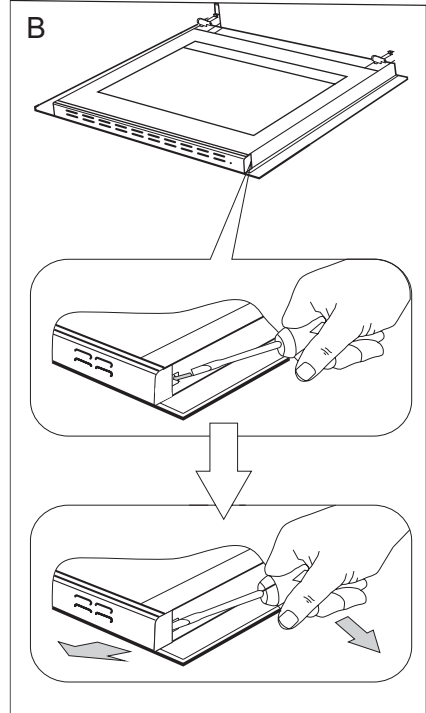
Uunin luukku voidaan poistaa, jotta uunikammioon päästään paremmin käsiksi puhdistusta varten. Voit tehdä tämän avaamalla luukun ja vetämällä ylös saranassa olevan turvalaitteen (kuva A). Työnnä luukkua hieman, nosta ylös ja vedä ulos. Voit laittaa luukun takaisin uuniin tekemällä saman käänteisjärjestyksessä. Kun laitat luukun takaisin, varmista, että saranan leikattu osa on oikein saranan pitimessä. Kun olet laittanut luukun takaisin, vedä alas turvalaite. Jos et vedä sitä alas, saranat voivat vaurioitua, kun yrität sulkea luukkua.



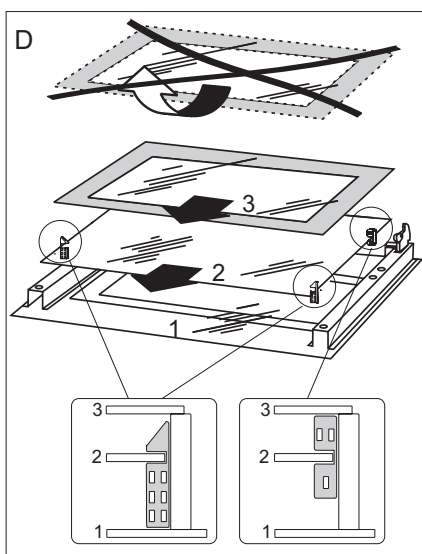
Saranaturvalaitteiden vetäminen ylös

Sisäpaneelin poistaminen

1. Irrota luukun ylälista pidikkeestä litteällä ruuvitaltalla varovasti sivuilta kääntäen (kuva B).
2. Irrota luukun ylälista (kuvat B ja C).



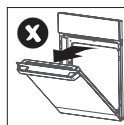
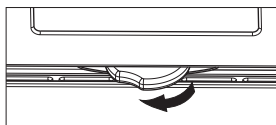
3. Voit nyt poistaa lasipaneelin (kuva D). Toista toimenpide puhdistuksen jälkeen käänteisessä järjestyksessä. **Tärkeää! Älä pakota luukun ylälistaa paikalleen samaan aikaan molemmilta puolilta.** Voit kiinnittää luukun ylälistan oikein paikalleen laittamalla ensin listan vasemman pään luukkuun ja painamalla sitten oikeaa päätä, kunnes kuulet napsahduksen. Paina tämän jälkeen vasenta päätä, kunnes kuulet napsahduksen.



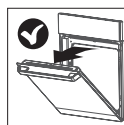
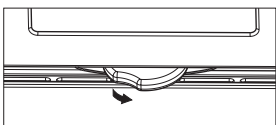
Lapsilukko

Uuninluukussa on lapsilukko, joka estää lapsia avaamasta luukkuja. Valmistaja toimittaa laitteen niin, että lapsilukko on käytössä. Lapsilukkoa voidaan käyttää alla kuvatulla tavalla.

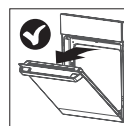
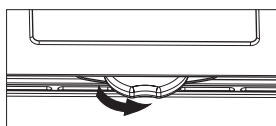
- Ota lapsilukko käyttöön — käännä vasemmalle, kunnes kuulet NAPSAHDUKSEN.



- Vapauta lapsilukko tilapäisesti - käännä oikealle, kunnes tuntuu vastusta. Lukko vapautuu tilapäisesti, ja voit avata luukun. Kun suljet luukun, lapsilukko tulee uudelleen käyttöön.



- Ota lapsilukkotoiminto pois käytöstä - käännä oikealle, kunnes kuulet selvän napsahduksen.



Jos aktiivinen lapsilukko ei lukitse uunin luukkuja, voi käydä niin, että esimerkiksi puhdistuksen aikana palautat koukun vahingossa lukitus-asentoon. Voit palauttaa lapsilukon oikean toiminnan vapauttamalla lukon niin, että käännät nuppia myötapäivään, kunnes tunnet vastusta. Kuulet napsahduksen. Lapsilukkolaite toimii normaalisti, kun lukitset luukun.

Emalilieden ja levyjen hoito

Suojaa *liesi* värimuutoksilta pyyhkimällä se jokaisen käytön jälkeen. Vältä hankaavia pesuaineita. Käytä tavallista astianpesuainetta tai saippuaa. Jos kiillotat sitä, käytä ikkuna-puhdistusainetta.

Tekniset tiedot

Mitat

| | |
|---------|--------|
| Leveys | 595 mm |
| Korkeus | 900 mm |
| Syvyys | 600 mm |

Laite

- 2 paistopeltiä
- 1 paistinpannu
- 1 grilliteline
- 1 kaatumissuojalaite

Teho

- Liesi 6 500 W
- Uuni 3 200 W
- Grilli 1 500 W

Yhteensä 9 700 W

Jos laite ei toimi:

Huomio! Laitteen mukana toimitettu virtajohto on tarkoitettu 3-vaiheiseen 400 voltin liitäntään. Jos haluat liittää laitteen 2-vaiheiseen 400 voltin liitäntään, virtajohto on vaihdettava. Tämä on annettava sähköasentajan tehtäväksi. Tarkista, etteivät sulakkeet ole palaneet. Tarkista 400 voltin laitteista, että pistoke on työnnetty sisään.

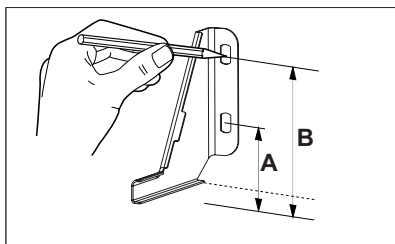
Jos haluat ottaa yhteyden Cylinda-huoltoon, katso ruutua.

Katso verkkovirtaan liittäminen laitteen takana olevasta arvokilvestä.

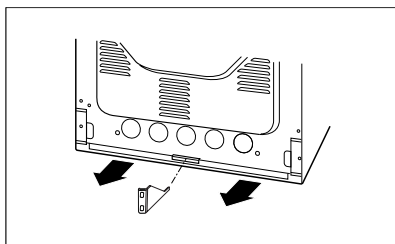
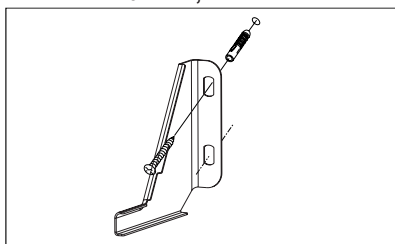
(Näet mallin numeron vetämällä laitteen ulospäin ja lukemalla arvokilven laitteen sivusta.)

Varoitus! Älä tee mitään korjauksia itse. Sähkölaitteiden korjaus on aina annettava valtuutetun sähköasentajan tehtäväksi.

Kaatumissuojalaitteen asennus



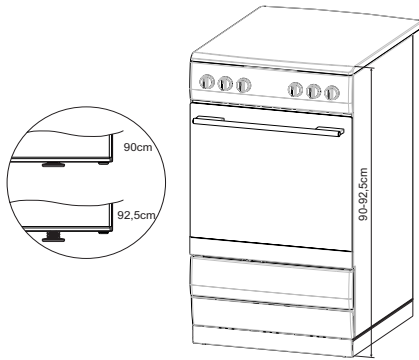
A=104 mm; B=147 mm



Jos laatat jne. peittävät vain osan takaseinästä, kaatumissuojalaite on asetettava vastaavan etäisyyden päähän.

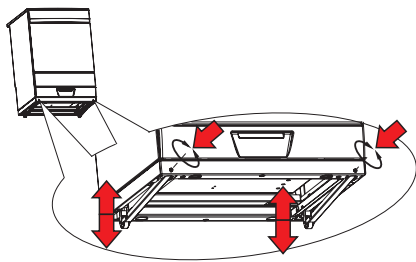
Laitteen korkeus

Itsenäisesti seisovan ja säädettävän sokkelin sisältävän liedon korkeus on 90 cm. Voit säätää korkeuden 92,5 senttimetriin asettamalla jalat korkeimpaan asentoon.

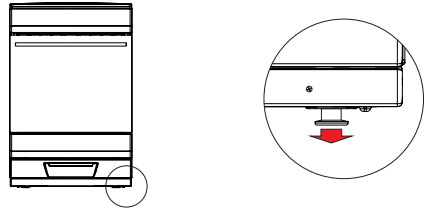


Säädä liedon korkeus 90 senttimetrinä 92,5 senttimetriin

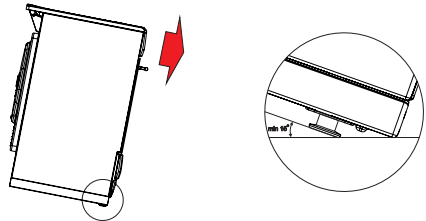
*Jotkin mallit: Käytä eturuuveja takapyörien säätöön. Tärkeää: Älä lisää painetta takapyöriin tämän käytön aikana.



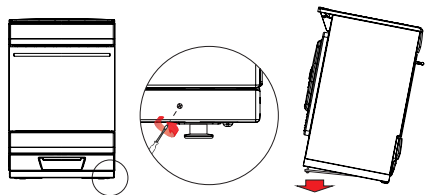
1. Kallista liettä taaksepäin, ruuvaa säädettäviä etujalkoja auki, jotta voit asettaa oikean korkeuden.



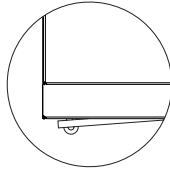
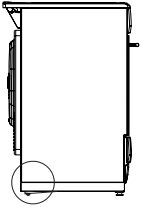
2. Kallista liettä eteenpäin. Liesi on raskas, takapyöriä ei saa ylikuormittaa. Pyydä toista henkilöä auttamaan.



3. Ruuvaa auki säätöruuvia, joka on säädettävän sokkelin edessä. Kun avaat ruuvin, pyörät liukuvat alas laitteen taakse.

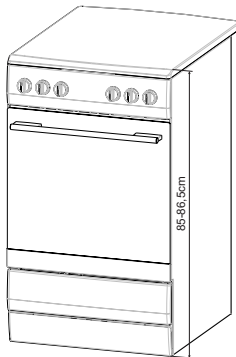
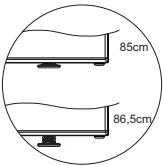


4. Sijoita laite ja tarkista lieden oikea korkeus.



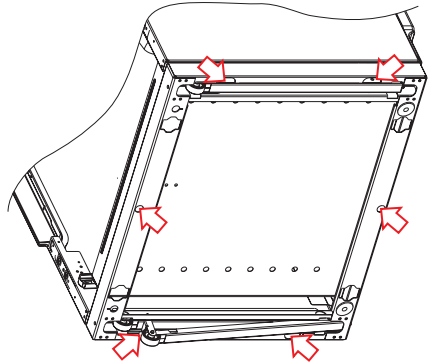
Korkeus ilman sokkeliä

Säädä lieden korkeus 85 senttimetristä 86,5 senttimetriin. Poista sokkeli ja lisää 4 uutta jalkaa. Voit säätää korkeuden 86,5 senttimetriin, kun jalat ovat korkeimmassa asennossa. Tähän on suositeltavaa käyttää kahta henkilöä.



Säädä lieden korkeus 85 senttimetristä 86,5 senttimetriin

1. Pura ensin sokkeli. Aseta laite kyljelleen ja poista ruuviavaimen avulla 6 ruuvia, jotka on merkitty alla olevaan piirrokseen.



Sokkeliin asennetut jalat ovat liian korkeat (45,5 mm). Käytä lyhempiä jalkoja, jotka ovat lisävarustepussissa.

2. Asenna uudet jalat lieden pohjassa olevaan neljään reikään ja säädä korkeudeksi 86,5 cm.

NO

Service: Kontakt butikken der du kjøpte produktet så de kan henvise deg til lokal service

Oppgi: Produkttype, Serienummer, Kjøpsdato, Problembeskrivelse, Navn og adresse, Telefonnummer

DK

Service: Kontakt butikken hvor købet blev foretaget og få info om service kontakt

Nødvendig information: Model navn, Serienummer (står på typeskiltet), Kjøpsdato, Beskrivelse af problemet, Navn og adresse, Telefonnummer

FI

Huolto: Ota yhteyttä myymälään, josta ostit tuotteen, niin saat lisätietoja lähimmästä huoltoliikkeestä

Tarvittavat tiedot: Mallinnumero, Sarjanumero, Ostopäivä, Ongelman kuvaus, Nimi ja osoite, Puhelinnumero

SE

Service: Vi har service i hela Sverige. Besök www.cylinda.se
Ring 0771-25 25 00
(endast lokaltaxa)

Uppge: Maskintyp, serienummer, inköpsdatum, problembeskrivning, namn och adress, ditt telefonnummer

Kontakta oss:
www.cylinda.se

UK

Service: Nationwide service in Sweden
Visit www.cylinda.se
Call 0771-25 25 00

Declare: Model code, Serial number, Purchase date, Problem description, Name and address, Phone number

Contact us:
www.cylinda.se

Cylinda
en enklare vardag