

bruksanvisning/ user manual



IBU 92 RFS
IBU 92 V

Cylinda
år efter år

SVENSKA	3
ENGLISH	20

SVENSKA

MILJÖ OCH SÄKERHET, ANVÄNDNING OCH

SKÖTSEL och INSTALLATIONSANVISNINGAR

Innehållsförteckning

Hälsa och säkerhet

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	4
------------------------------------	---

Användning och skötsel

BESKRIVNING AV PRODUKTEN	6
KONTROLLPANEL	6
TILLBEHÖR.	7
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR.	7
TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA	8
MONTERING AV UTRAGBARA SKENOR.	9
IBRUKTAGNING	10
FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING.	10
GODA RÅD	13
RENGÖRING	14
UNDERHÅLL	15
DEMONTERA UGNSLUCKAN	15
MONTERA UGNSLUCKAN	16
ATT BYTA GLÖDLAMPA	17
LUCKANS SÄKERHETSANORDNING	17
FELSÖKNING	18
PRODUKTBLAD	19
KUNDSERVICE	19

Installationsanvisningar	37
---------------------------------------	----

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

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

⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under uppsikt. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får endast lov att använda denna apparat om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn skall inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

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

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

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

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

TILLÅTEN ANVÄNDNING

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

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

ELEKTRISKA VARNINGAR

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

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

⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte

användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

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

⚠ Om du behöver byta ut elsladden, kontakta ett auktoriserat Cylinda-center.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL


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

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

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


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

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

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

BORTSKAFFNING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshandling. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

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

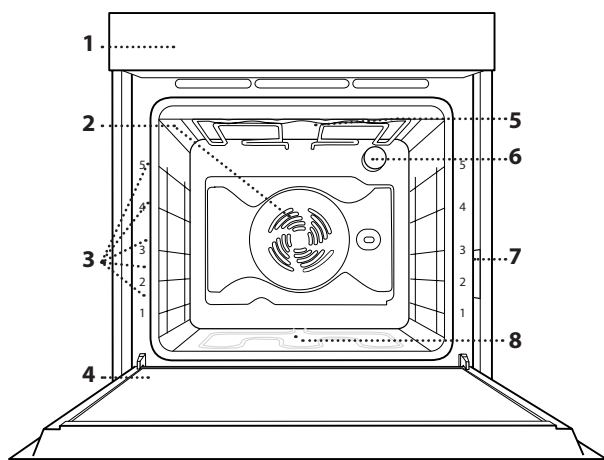
MILJÖRÅD

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

FÖRSÄKRAN OM EKODESIGN

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

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



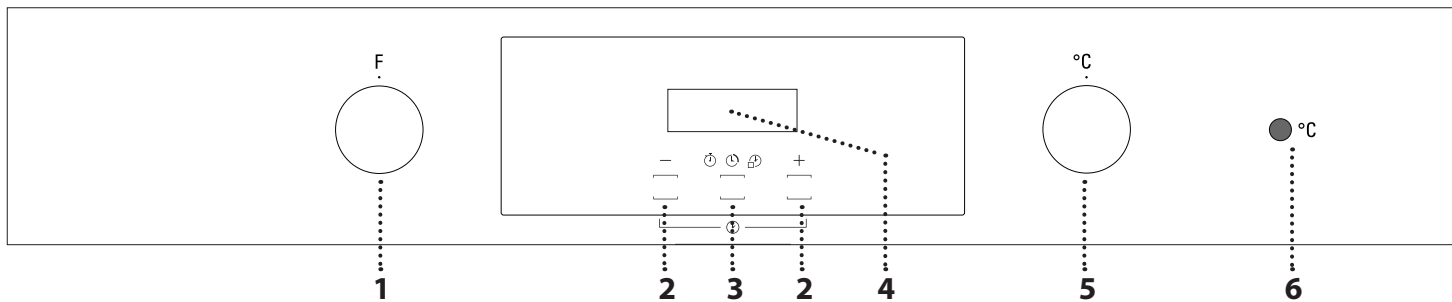
1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Sidostegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/ grillelement
6. Lampa
7. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
8. Nedre värmeelement (dolt)

Observera:

Under tillagning kan kylfläkten slås på och av för att minska energiförbrukningen.

I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

KONTROLLPANEL



1. FUNKTIONSRATT

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

2. - / + KNAPPAR

För att minska eller öka värdet som visas på displayen.

3. TIDSKNAPP

För att välja de olika inställningarna: längd, sluttid för kokning, timer.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur och aktivera den valda funktionen.

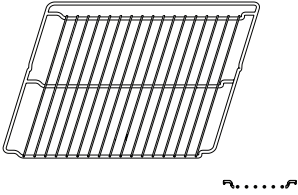
6. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVARMNING

Tänds under uppvärmningsfasen. Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

Observera: Rattarna fälls in i panelen. Tryck mitt på dem för att få ut dem.

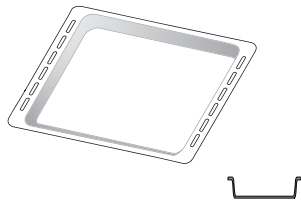
TILLBEHÖR

GALLERHYLLA



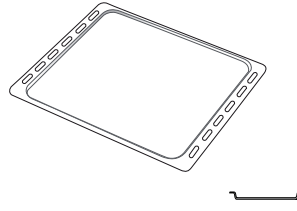
Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnsgodis, bakformar och andra ugnssäkra kärl.

LÅNGPANNA



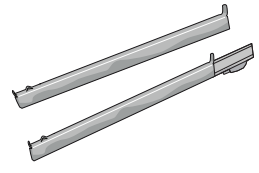
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, tunnbröd etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.

BAKPLÅT



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

UTDRAGBARA SKENOR

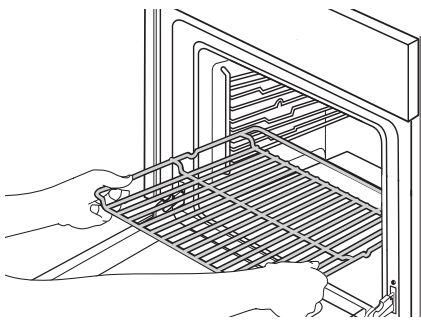


Dessa gör det lättare att sätta in och ta ut tillbehören från ugnen.

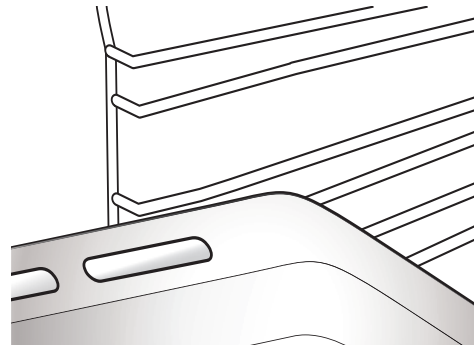
Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

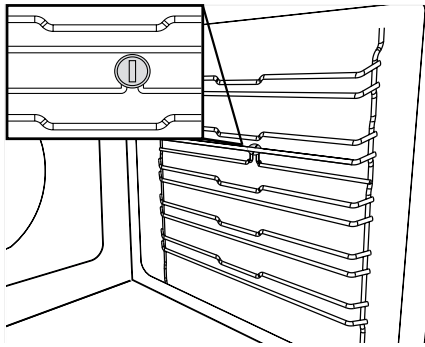


2. Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

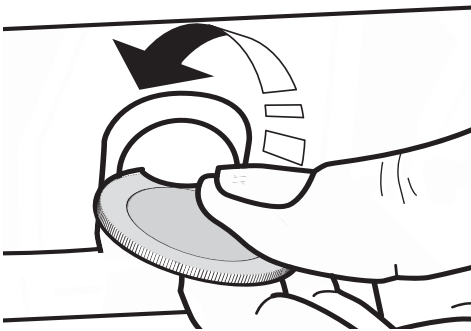


TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA

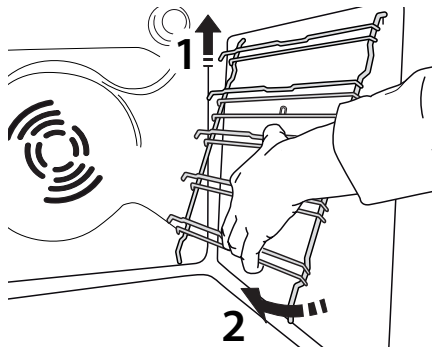
1. Sidostegarna kan vara försedda med två fästskruvar för bättre stabilitet.



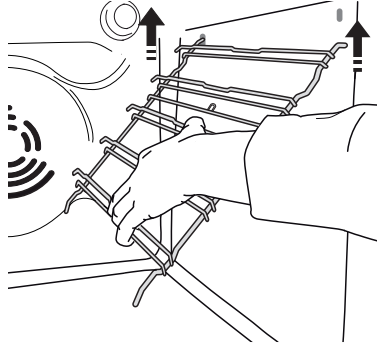
2. Ta bort skruvarna på båda sidorna med hjälp av ett mynt eller ett verktyg.



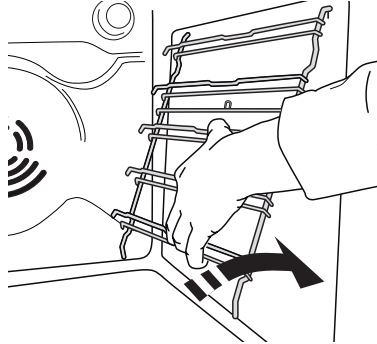
3. För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem (1) och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste (2): sidostegarna kan nu tas bort.



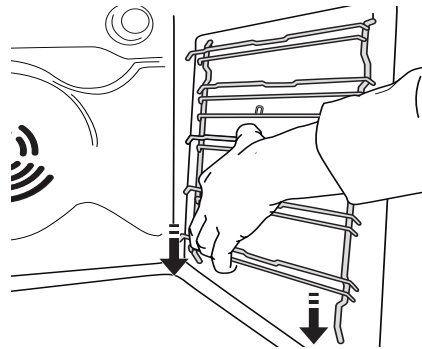
4. För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste.



5. Fortsätt att hålla dem uppe medan du skjuter in dem i ugnsutrymmet.



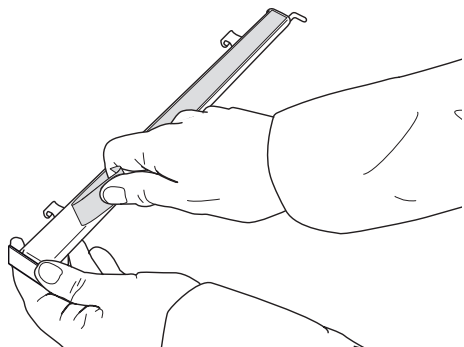
6. Sänk ned dem i det nedre fästet. Montera fästskruvarna.



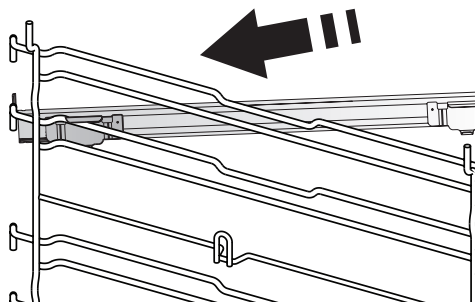
MONTERING AV UTDRAGBARA SKENOR

Observera: Det kan hända att de utdragbara skenorna redan är monterade på sidostegen: För att ta bort dem, frigör först den nedre klämman och dra sedan ut dem.

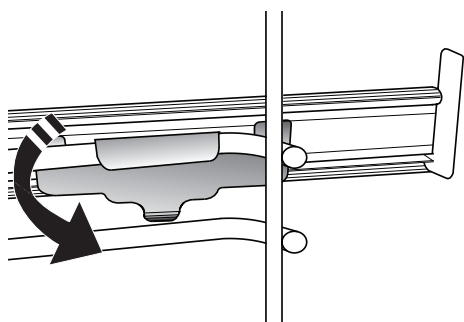
1. Ta bort sidostegen.
2. Ta av skyddsplasten från skenorna.



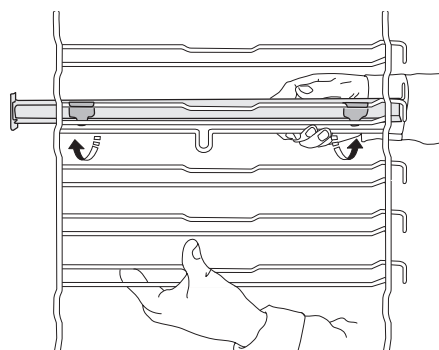
3. Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



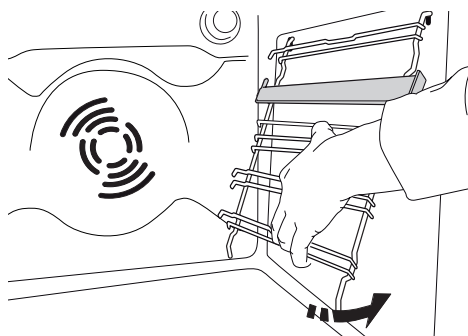
4. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt.



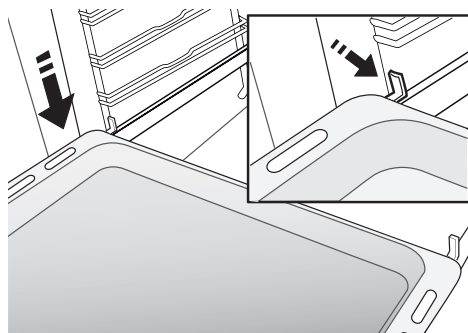
5. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå. De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.



6. Sätt tillbaka sidostegen.



7. Placera tillbehören på de utdragbara skenorna.



IBRUKTAGNING

1. STÄLLA IN TID OCH LJUD

Du måste ställa in tiden när du startar apparaten första gången: "AUTO" och "0.00" lyser på displayen.



För att ställa in tiden, tryck på knapparna + och - på samma gång: Ställ in tiden genom att använda + och - knapparna.

Tryck på *time(tid)*-knappen för att bekräfta.

När du valt önskad tid är det möjligt att byta larmljud: displayen visar "ton 1".



För att välja önskat ljud, tryck på knapp -, tryck sedan på *time*-knappen för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden senare, t.ex. efter längre strömavbrott, gå tillväga enligt ovan.

FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING

. VÄLJ EN FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion.

0 AV
För att stänga av ugnen.

BELYSNING
För att tända ugnens innerbelysning.

ÖVER/UNDERVÄRME
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

☺	🔥	🌡️	🕒	📺
Tårtor	✓	150 - 175	35-90	3
Småkakor	✓	160 - 175	20-45	3
Fryst pizza	✓	250	10 - 15	3
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding	✓	200	45-65	3
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg	✓	200	80-110	3
Kyckling/kanin/anka 1 kg	✓	200	50-100	3
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 kg (filéer, hela)	✓	175 - 200	40-60	3

SMART CLEAN (Endast hos vissa modeller)
Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Funktionen ska endast aktiveras när ugnen är kall. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall. Ställ in timern på 30 minuter och temperaturen på 90 °C. När cykeln är avslutad väntar du cirka 15 minuter innan du öppnar luckan.

2. BRÄNNA UR UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen. Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm upp ugnen till 250 °C i ungefär en timme. Ugnen ska vara tom när detta görs. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För tillagning av kött eller för att baka kakor med flytande innehåll på en enda fals. Maten får en jämn, gyllenbrun, knaprig yta och underdel.

☺	🔥	🌡️	🕒	📺
Fylld tårta	✓	150 - 190	30 - 85	3
Pajer	✓	175 - 200	35 - 55	3
Fyllda grönsaker	✓	175 - 200	50 - 60	2

GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

☺	🔥	🌡️	🕒	📺
Rostat bröd	5'	200	2 - 5	5
Fiskfiléer/skivor	5'	200	20 - 30 *	4 3
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare	5'	200	30 - 40 *	5 4

* Vänd maten efter halva tiden

TURBOGRILL

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

☺	🔥	🌡️	🕒	📺
Grillad kyckling 1 - 1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg	-	200	35 - 45 **	3
Ugnsbakad potatis	-	200	45 - 55 **	3
Grönsaksgratäng	-	200	20 - 30	3

* Vänd maten efter halva tiden

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

UPPTINING

























För att tina frysta matvaror snabbare. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

NEDRE UGNSELEMENT

Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rätts undersida. Funktionen kan också användas för långsam tillagning, så som för grönsaker och köttgrjtor.

VARMLUFT







Används för att laga flera maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, tårter) på två olika ugnsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

		 °C			
Tårter	✓	150-170	30-90		
Fylld tårta	✓	150 - 190	35-90		
Småkakor	✓	150 - 175	20-45		
Bröd/Pizza/Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50		
Fryst pizza	✓	250	10-20		
Pajer	✓	175 - 190	45 - 60		
Lasagne och kött	✓	200	50 - 100 *		
Kött och potatis	✓	200	45 - 100 *		
Fisk och grönsaker	✓	175	30 - 50 *		






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

PIZZA






För hembakta pizzor. Använd den 3:e ugnsfalsen. Förvärm ugnen genom att vrida termostatratten till lämplig symbol och sätta in maten när den inställda temperaturen har uppnåtts.

		 °C		
Pizza	✓	250	10 - 30	


SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellen listar recept  , om föruppvärmning är nödvändig  , temperatur  °C, tillagningstid  , tillbehör och nivå  som föreslås för tillagning. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inkluderar inte uppvärmningen (där sådan krävs). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårterformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

Tillbehör som visas:

-  Gallerhylla
-  Tårterform på galler
-  Långpanna/bakplåt
-  Tårterform på galler eller långpanna / bakplåt
-  Plåt med vatten

. AKTIVERA EN FUNKTION

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur. För att avbryta funktionen när som helst, stäng av ugnen, vrid *väljarratten* och *termostatratten* till 0 och .

Så fort funktionen har aktiverats lyser LED-termostaten upp och släcks igen när ugnen når den valda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

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

. ANVÄNDA DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN


Genom att trycka på *time(tid)-knappen* är det möjligt att välja olika funktioner för att hålla eller programmera tillagningstiden.

Observera: Efter några sekunder utan interaktion ljuder en summer och alla inställningar kommer att bekräftas.

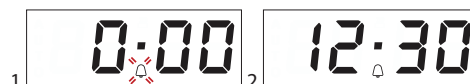
STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller startar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd.

För att aktivera timern, tryck länge på *time-knappen*: symbolen  blinkar på displayen (1).


Använd + och - knapparna för att ställa in den önskade längden: nedräkningen börjar efter några sekunder. Displayen visar tiden och  fortsätter lysa för att bekräfta att timern har ställts in (2).

I slutet, tryck länge på *time-knappen* för att inaktivera alarmet.



Anmärk: För att se nedräkningen och ändra den om nödvändigt, tryck på *time-knappen* i 2 sekunder igen.

STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

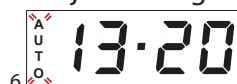
Efter att ha valt och aktiverat funktionen kan du för att stoppa den automatiskt ställa in en tillagningstid. Tryck länge på *time(tid)-knappen*: Symbolen  blinkar (3). Tryck på *time-knappen* igen: DUR och AUTO kommer att blinka på displayen (4).


Ställ in längden genom att använda + och - knapparna. Efter några sekunder kommer displayen att visa tiden medan AUTO fortsätter att lysa för att bekräfta inställningen (5).



Anmärk: För att se hur mycket tid som är kvar och ändra den återstående tillagningstiden, upprepa stegen ovan.

När den inställda tillagningstiden är över kommer ett larmljud att ringa och tillagningen kommer att stoppas (6).




Tryck länge på *time-knappen* för att inaktivera larmet. Återställ *väljarratten* och *termostaratten* till 0 och  för att stänga av ugnen.


HELAUTOMATISKT PROGRAM / FÖRDRÖJD START

Du kan fördröja starten av funktionen genom att programmera dess sluttid.


Efter att du ställt in längden, tryck på *time-knappen* tills display visar END (7).

Tryck på knapparna + och – för att välja den önskade tillagningstiden. Efter några sekunder visar displayen tiden medan symbolen  släcks och AUTO fortsätter att lysa för bekräfta inställningen (8).

Observera: För att se och ändra de gjorda inställningarna, upprepa stegen ovan.

Funktionen kommer att förbli pausad tills symbolen  lyser upp: vid den tidpunkten fortsätter ugnen automatiskt med det valda tillagningsläget (9).



I slutet, tryck länge på *time-knappen* för att inaktivera larmet. Återställ *väljarratten* och *termostatratten* till 0 och  för att stänga av ugnen.

Observera: Genom att endast välja sluttiden (utan längdinställning) kommer funktionen att starta genast. Tillagningen kommer fortsätta till den erforderliga sluttiden.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.

Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inkluderar inte uppvärmningen (där sådan krävs).

Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Varmluft gör det möjligt att tillaga olika livsmedel (såsom fisk och grönsaker) på olika nivåer i ugnen samtidigt.

Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

EFERRÄTTER

Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret.

För tillagning på flera nivåer, välj funktionen Varmluft och placera ugnformarna på olika ugnsfalsar för att underlätta cirkulationen av varmluft.

För att se om ett jäst bakverk är färdiggräddat, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (cheesecake eller fruktpaj) ska funktionen Över/underv.& fläkt användas.

Om bakverket får en fuktig botten, byt till lägre ugnsfals och sprid ströbröd på botten av formen innan du tillsätter smeten.

PIZZA

Smörj bakplåtarna en aning för att pizzan ska få en knaprig botten.

Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den gräddats 2/3 av tiden.

KÖTT

Använd alla typer av bakplåtar eller glasformar som passar för storleken på det köttstycke som ska tillagas.

När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått.

För att samla upp köttsaften, placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

RENGÖRING

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort ugnen från elnätet.

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

INRE OCH YTTRE YTOR

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

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma.

Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

UNDERHÅLL

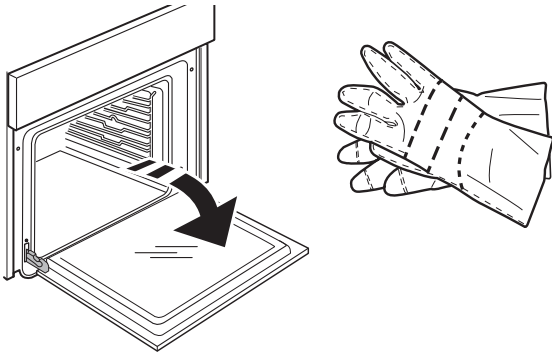
Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

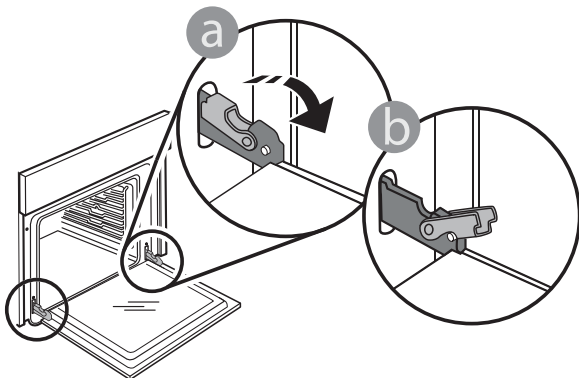
Koppla bort ugnen från elnätet.

DEMONTERA UGNSLUCKAN

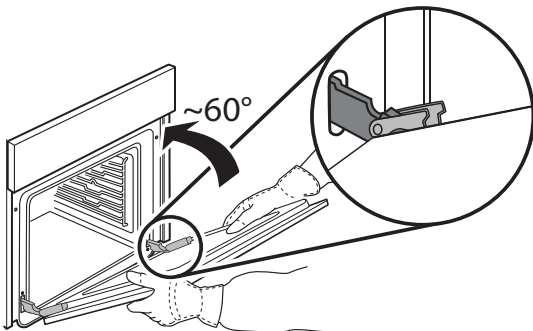
1. Öppna ugnsluckan helt.



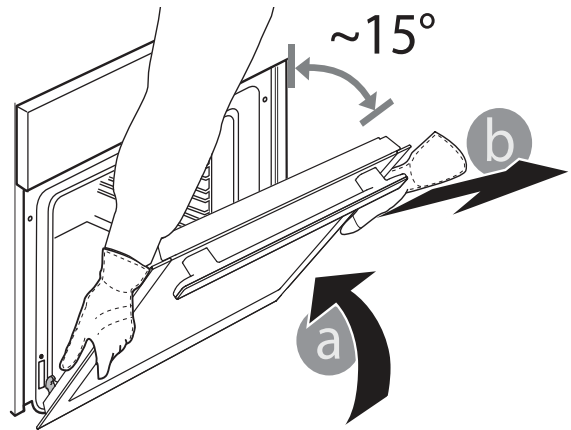
2. Sänk spärrarna så långt ner som möjligt.



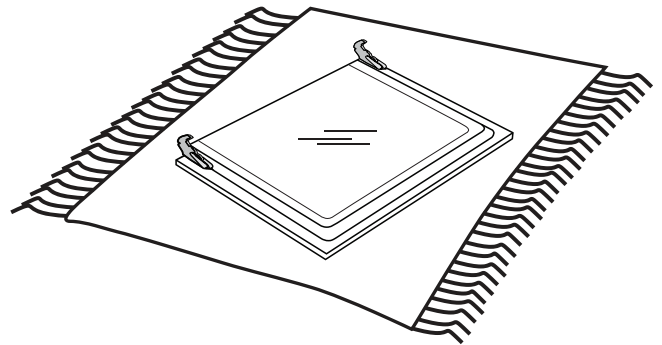
3. Stäng luckan så mycket som det går.



4. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet.

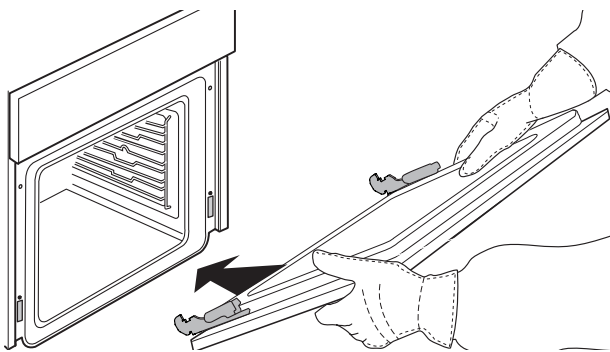


5. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

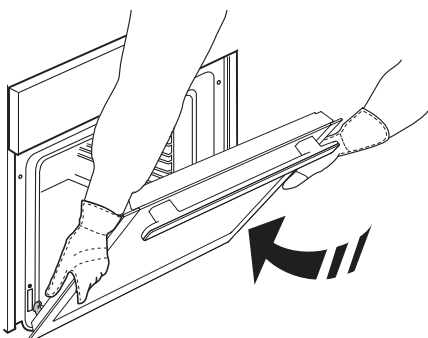


MONTERA UGNSLUCKAN

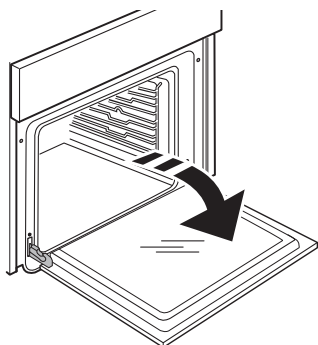
1. Flytta luckan mot ugnen medan gångjärnens krokar ställs i höjd med deras fästen.



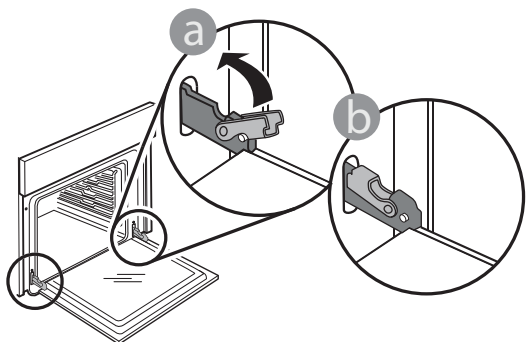
2. Säkra den övre delen i dess fäste.



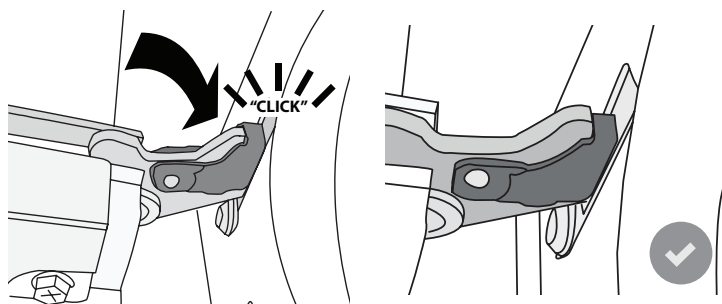
3. Sänk luckan och öppna den sedan helt.



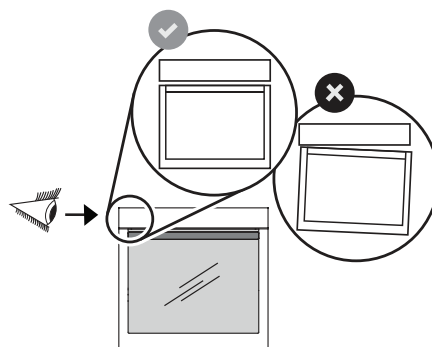
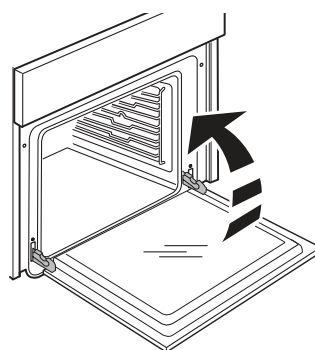
4. Sänk spärrarna till ursprungligt läge: Se till att du sänker dem helt.



5. Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.

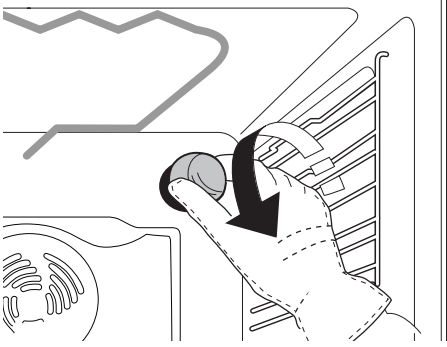


6. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.



ATT BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.



3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 V, typ G9, T300 °C.

Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009).

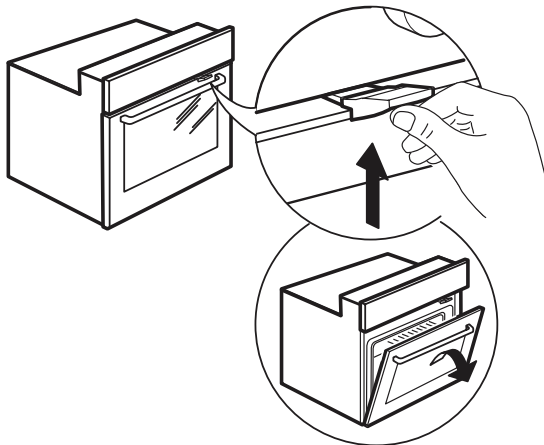
Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

LUCKANS SÄKERHETSANORDNING

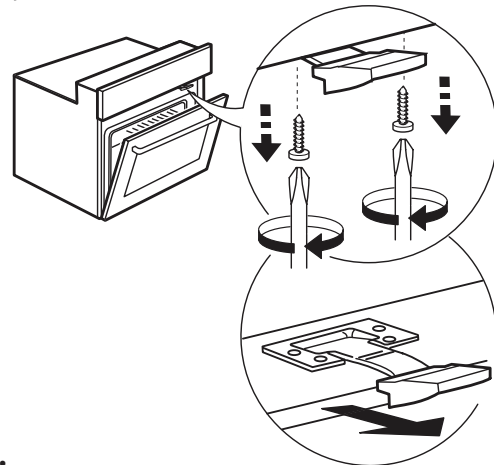
När lucklåset är installerat måste luckan stängas manuellt.

För att öppna luckan med säkerhetsanordningen, se Bild. 1.



1.

Luckans säkerhetsanordning kan avlägsnas genom att följa dessa bilder (se Bild. 2).



2.

FELSÖKNING


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



Läs säkerhetsinstruktionerna noggrant innan någon av åtgärderna nedan utförs

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet. Felfunktion.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår.
Ugnen värms inte upp.	Vald funktion.	Välj en annan funktion. Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår.
Klockan blinkar.	Strömavbrott.	Klockan behöver ställas in för att ugnen åter ska fungera. Följ instruktionerna i avsnittet "Första användning".
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Fel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numre efter bokstaven "F".
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Kontrollera att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa instruktionerna för att ta bort och sätta tillbaka luckan i avsnittet "Underhåll".
Tillagningen startar inte och/eller en ljudsignal avges.	Den valda funktionen är inte kompatibel med åtgärden som du vill utföra.	Välj funktionen igen. Ta bort stektermometern och sätt sedan in den igen.
Lampan fungerar inte.	Lampan behöver bytas ut.	Följ instruktionerna för byte av glödlampa i avsnittet "Underhåll".
Ugnen avger ljud även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.

PRODUKTBLAD

 Produktens fullständiga specifikationer, inklusive energieffektivitetskvoten för denna ugn, kan läsas och laddas ner från vår webbplats www.cylinda.se

KUNDSERVICE

FÖRE DU KONTAKTAR VÅR CYLINDA-SERVICE:

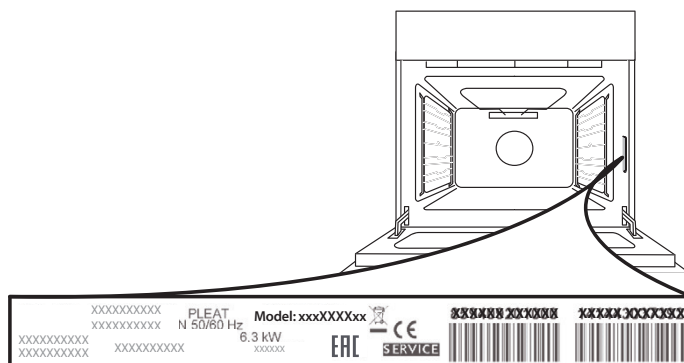
1. Kontrollera om problemet kan lösas på egen hand med de åtgärder som beskrivs i tabellen Felsökning.

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

OM FELET KVARSTÅR ÄVEN EFTER ATT DU HAR UTFÖRT ALLA NÖDVÄNDIGA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE CYLINDA-KUNDSERVICE.

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

- En kort beskrivning av felet.
- Exakt modell på din produkt.
- Servicekoden (numret som följer ordet SERVICE på typskylten som finns på produkten. Denna sitter på höger innerkant och syns när luckan är öppen).
- Servicekoden står även i garantihäftet.
- Din fullständiga adress.
- Ett kontakttelefonnummer.



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

Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.

ENGLISH

HEALTH & SAFETY, USE & CARE

and INSTALLATION GUIDE

Index

Health and Safety guide

SAFETY INSTRUCTIONS 21

Use and Care guide

PRODUCT DESCRIPTION 23

CONTROL PANEL 23

ACCESSORIES 24

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES 24

REMOVE AND REINSTALL THE SHELF GUIDES 25

FITTING THE SLIDING RUNNERS 26

FIRST TIME USE 27

FUNCTIONS & DAILY USE 27

USEFUL TIPS 30

CLEANING 31

MAINTENANCE 32

REMOVING THE DOOR 32

REFITTING THE DOOR 33

REPLACING THE LIGHT 34

CHILD LOCK DEVICE 34

TROUBLESHOOTING 35

PRODUCT FICHE 36

AFTER-SALES SERVICE 36

Installation guide 37

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

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

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

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

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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

power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE


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

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

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


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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

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

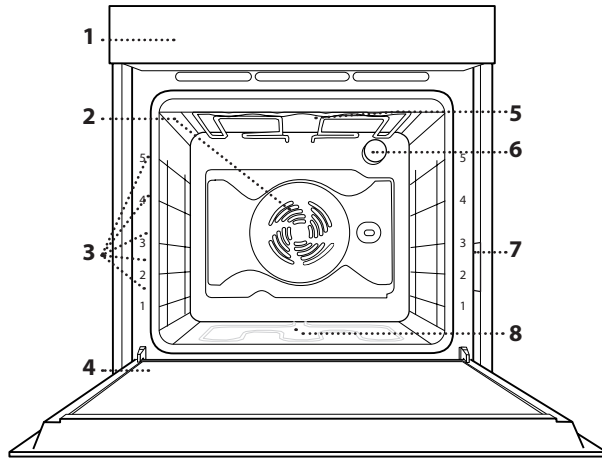
ENERGY SAVING TIPS

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

ECO DESIGN DECLARATION

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

PRODUCT DESCRIPTION



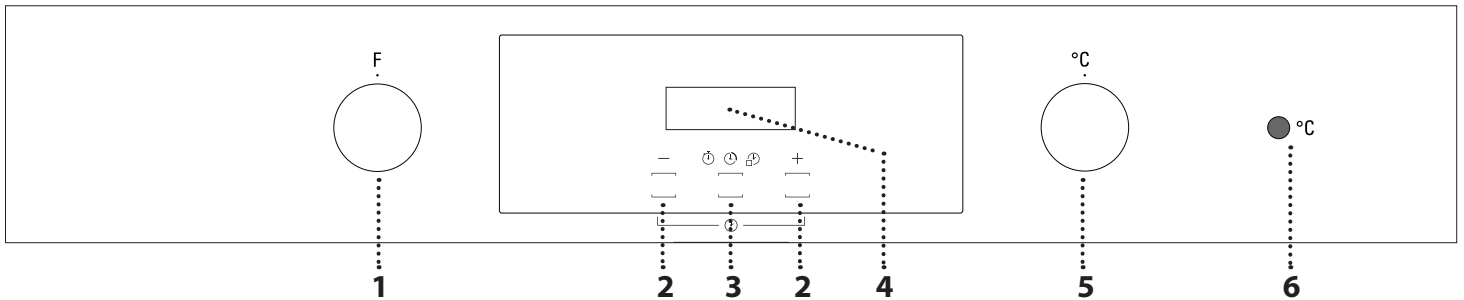
1. Control panel
2. Fan and circular heating element (non-visible)
3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Identification plate (do not remove)
8. Bottom heating element (non-visible)

Please note:

The cooling fan may switch itself on every so often during cooking in order to reduce energy consumption.

Once cooking is complete and the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a certain period of time.

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. - / + BUTTONS

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, cooking end time, timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

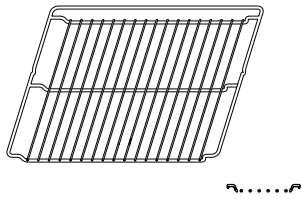
6. LED THERMOSTAT / PREHEATING

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

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

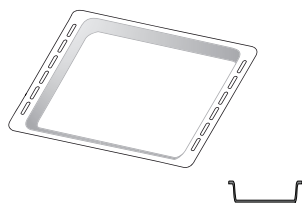
ACCESSORIES

WIRE SHELF



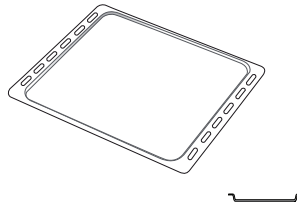
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other oven proof items of cookware.

DRIP TRAY



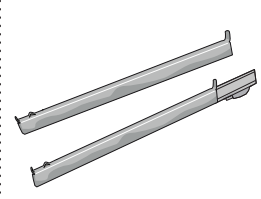
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, flatbread, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



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

SLIDING RUNNERS

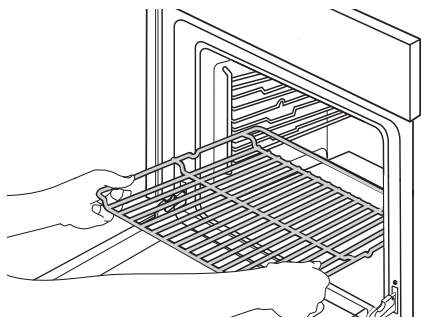


These make it easier to place accessories in and remove accessories from the oven.

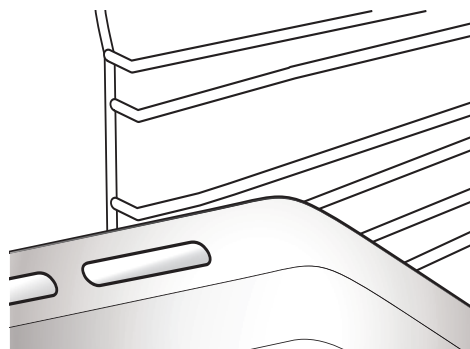
The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

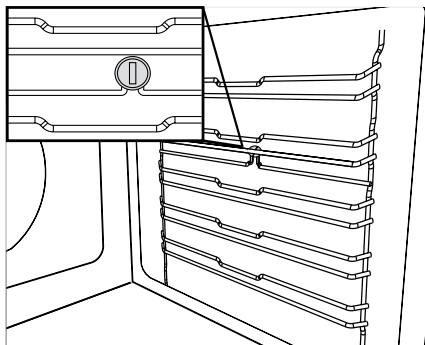


2. Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

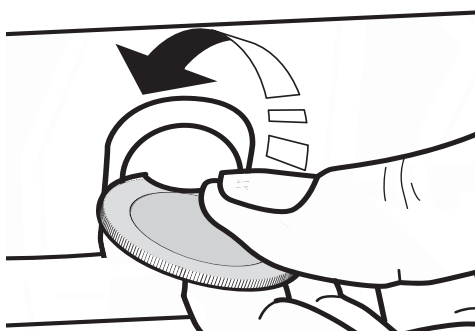


REMOVE AND REINSTALL THE SHELF GUIDES

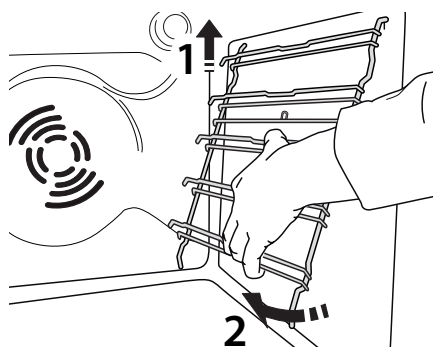
1. The shelf guides can be equipped with two fixing screws for optimum stability.



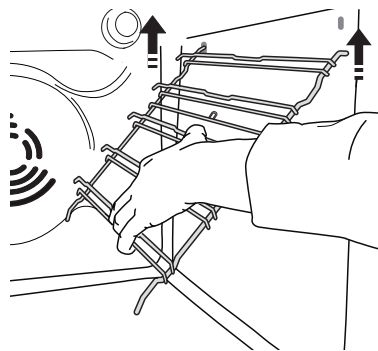
2. Remove the screws on both sides with the aid of a coin or a tool.



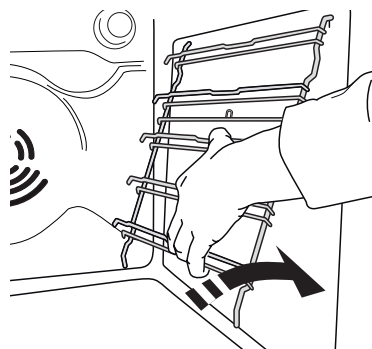
3. To remove the shelf guides, lift the guides up (1) and then gently pull the lower part out its seating (2): the shelf guides can now be removed.



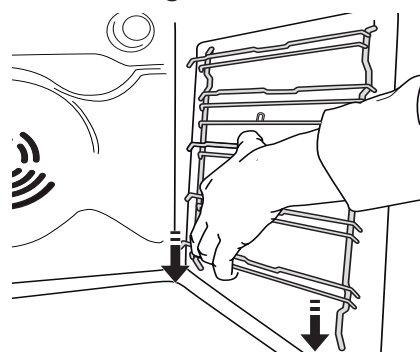
4. To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating.



5. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment.



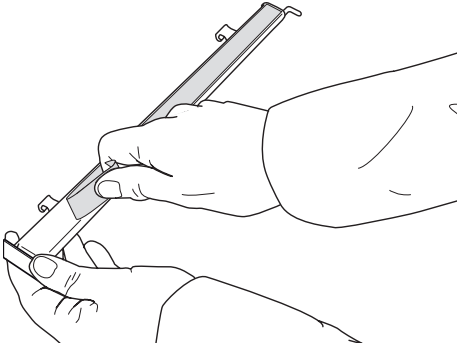
6. Lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.



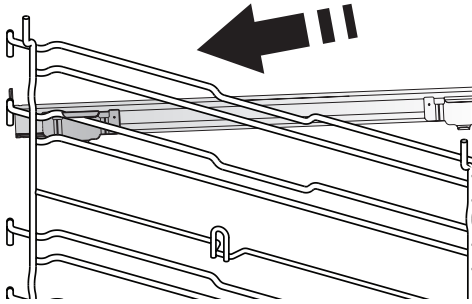
FITTING THE SLIDING RUNNERS

Please note: The sliding runners can be already mounted on the shelf guides: to remove them, pull outward, releasing first the lower clip.

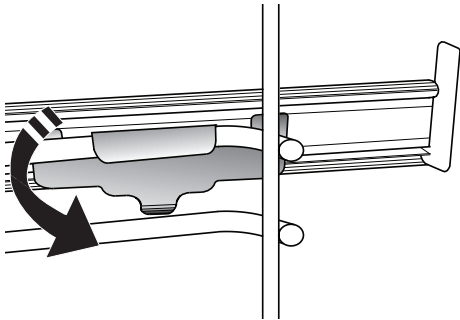
1. Remove the shelf guides.
2. Take the protective plastic off the sliding runners.



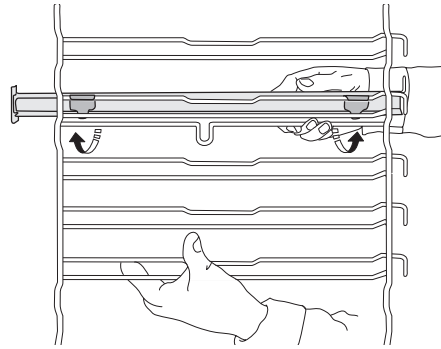
3. Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go; lower the other clip into position.



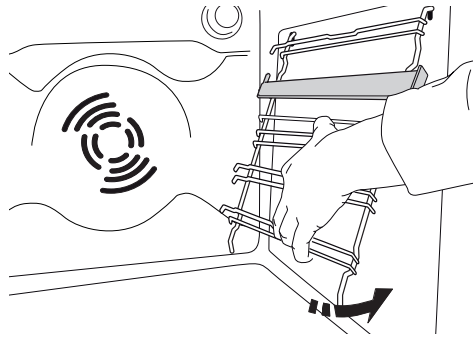
4. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely.



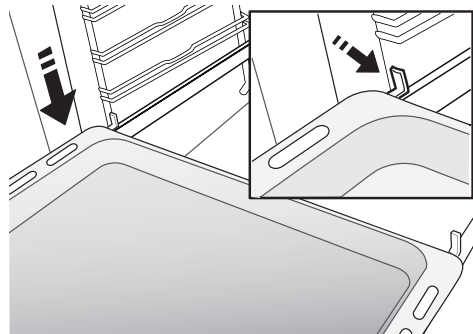
5. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level. The sliding runners can be fitted on any level.



6. Reposition the shelf guides.



7. Rest the accessories on the sliding runners.



FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME AND THE TONE

You will need to set the time of the day when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons + and – at the same time: Set the time of day using the + and – buttons.

Press the *time button* to confirm.

Having selected the desired time value, it is possible to change the alarm tone: the display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button –, then press the *time button* to confirm.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, proceed as described above.

FUNCTIONS & DAILY USE

. SELECT A FUNCTION

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

0 OFF
For switching off the oven.

LIGHT
To switch the oven light on.

CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only.

Icon	Symbol	Temp (°C)	Time	Shelf
Leavened cakes	✓	150 - 175	35 - 90	3
Biscuits/tartlets	✓	160 - 175	20 - 45	3
Frozen Pizza	✓	250	10 - 15	3
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans	✓	200	45 - 65	3
Lamb / veal / beef /pork 1 kg	✓	200	80 - 110	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg	✓	200	50 - 100	3
Baked fish / en papillote 0,5 kg (fillets, whole)	✓	175 - 200	40 - 60	3

SMART CLEAN (Only in some models)
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. This function should be activated only when the oven is cold and after having poured 200 ml of water into the bottom of the oven. Set the timer for 30 minutes and the temperature at 90°C. Once the cycle is finished, wait about 15 minutes before opening the door.

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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



CONVECTION BAKE

For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base.

Icon	Symbol	Temp (°C)	Time	Shelf
Filled cake	✓	150 - 190	30 - 85	3
Salty cakes	✓	175 - 200	35 - 55	3
Stuffed vegetables	✓	175 - 200	50 - 60	2



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

Icon	Symbol	Temp (°C)	Time	Shelf
Toasted bread	5'	200	2 - 5	5
Fish fillets / slices	5'	200	20 - 30 *	4, 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers	5'	200	30 - 40 *	5, 4

* Turn food halfway through cooking



TURBO GRILL

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

Icon	Preheat	Temp	Time	Accessories
Roast chicken 1-1,3 kg	—	200	55 - 70 *	2, 1
Roast beef rare 1 kg	—	200	35 - 45 **	3
Roast potatoes	—	200	45 - 55 **	3
Vegetable gratin	—	200	20 - 30	3

* Turn food halfway through cooking

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

DEFROST

For defrosting food more quickly. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

BOTTOM HEATING

Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews.

FORCED AIR

For cooking a variety of food requiring the same temperature on two shelves at the same time (e.g. fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

Icon	Preheat	Temp	Time	Accessories
Leavened cakes	✓	150 - 170	30 - 90	4, 1
Filled cake	✓	150 - 190	35 - 90	4, 1
Biscuits / tartlets	✓	150 - 175	20 - 45	4, 1
Bread / Pizza / Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	4, 1
Frozen Pizza	✓	250	10 - 20	4, 1
Salty cakes	✓	175 - 190	45 - 60	4, 1
Lasagne & meat	✓	200	50 - 100 *	4, 1
Meat & potatoes	✓	200	45 - 100 *	4, 1
Fish & vegetables	✓	175	30 - 50 *	4, 1

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

PIZZA

Function for baking homemade pizzas. Use the 3rd shelf. Preheat the oven by turning the thermostat knob to the relative icon and insert the food when the set temperature is reached.

Icon	Preheat	Temp	Time	Accessories
Pizza	✓	250	10 - 30	3

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The table lists recipes, if preheating is needed, temperature, cooking time, accessories and level suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

Accessories showed:

Wire Shelf

Cake tin on wire shelf

Drip tray / baking tray

Cake tin on wire shelf or drip tray / baking tray

Tray with water

. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require. To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and 0.

Once the function has been activated, the LED thermostat lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

. USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

By pressing the *time button* it is possible to select various mode to keep or program the cooking time.

Please note: After few seconds without any interaction, a buzzer sounds and all settings will be confirmed.

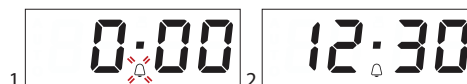
SETTING THE MINUTE MINDER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the display as a timer, both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, long press the *time button*: the Δ symbol flashes on the display (1).

Use the + and - buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds. The display shows the time of the day and the Δ remains lit, confirming the timer has been set (2).

At the end, long press the *time button* to deactivate the alarm.



Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the time button 2 seconds again.

SETTING THE DURATION

After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time.

Long press the *time button*: the Δ symbol flashes (3). Press the *time button* again: DUR and AUTO will flash on the display (4).

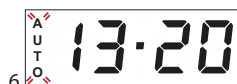
Set the duration using the + and - buttons.

After a few seconds, the display will show the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting (5).



Please note: To see how much time is left and change the remaining cooking time repeat the steps above.

When the set cooking time is over, an alarm will sound and the cooking will be stopped (6).




Long press the *time button* to deactivate the alarm. Return the *selection knob* and *thermostat knob* to 0 and 0 to switch off the oven.


FULLY AUTOMATIC PROGRAM / DELAYED START

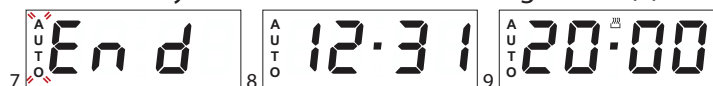
You can delay the start of the function by programming its end time.

After setting the duration, press the *time button* until the display shows END (7).

Press the buttons + and – to select the desired cooking end time. After a few seconds the display shows the time of the day, while the symbol  switches off and AUTO remains lit, confirming the setting (8).

Please note: To see and change the settings set repeat the steps above.

The function will remain paused until the symbol  lights up: at that point the oven proceeds automatically with the selected cooking mode (9).



At the end, long press the *time button* to deactivate the alarm. Return the *selection knob* and *thermostat knob* to 0 and 0 to switch off the oven.

Please note: By only selecting the end time (with no duration setting), the function will immediately start. The cooking will continue up to the required end time.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use when cooking different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time.

Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

DESSERTS

Cook delicate desserts on one shelf only with the conventional function.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied.

To cook on more than one shelf, select the "Forced Air" function and position the cake tins on different shelves to facilitate the circulation of hot air.

To check whether a leavened cake is fully cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the dessert may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

Desserts with moist fillings (cheesecake or fruit pies) require the use of the Convection Bake function.

If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

Lightly grease the baking plates to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two-thirds of the way through cooking.

MEAT

Use any kind of baking plate or Pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked.

For roast meat, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two-thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices, place a drip tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the oven from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot.

Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

MAINTENANCE

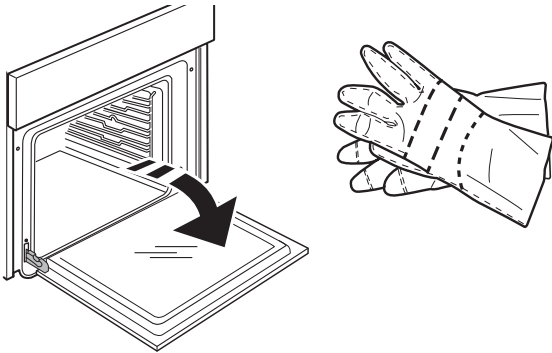
Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

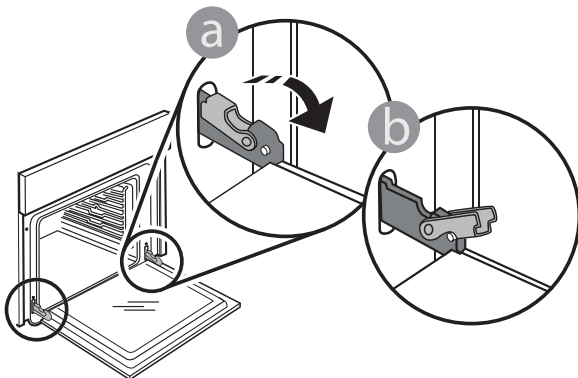
Disconnect the oven from the power supply.

REMOVING THE DOOR

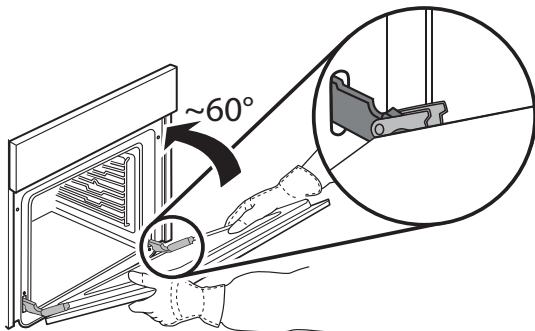
1. Open the door fully.



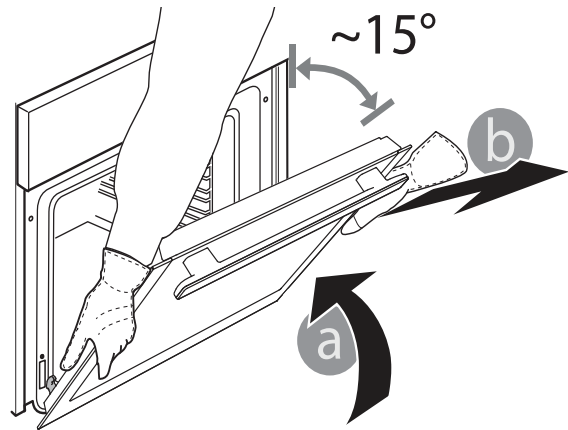
2. Lower the catches as far as possible.



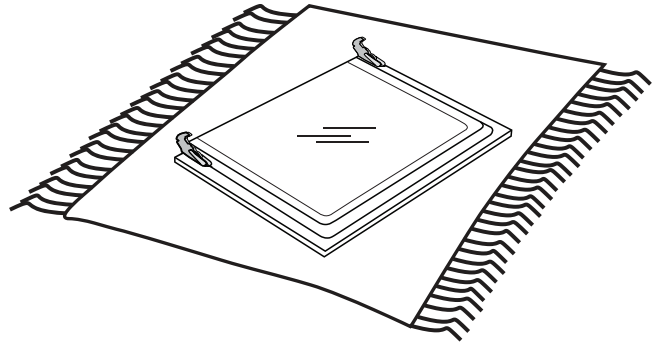
3. Close the door as much as you can.



4. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating.

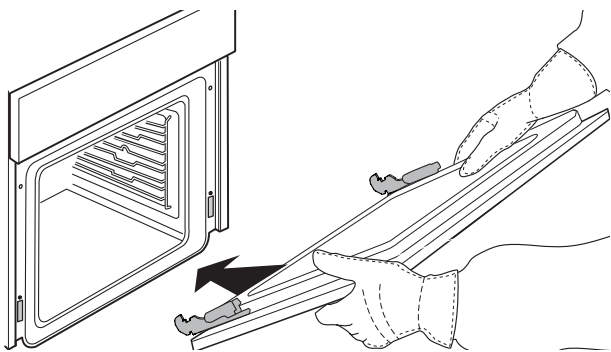


5. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

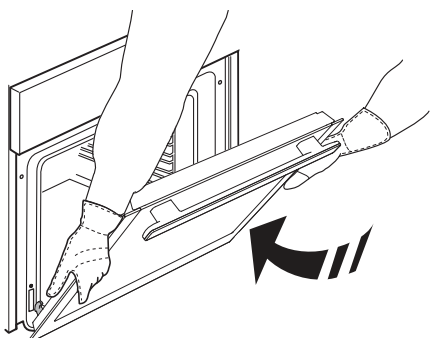


REFITTING THE DOOR

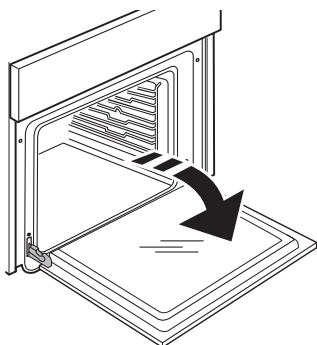
1. Move the door towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating.



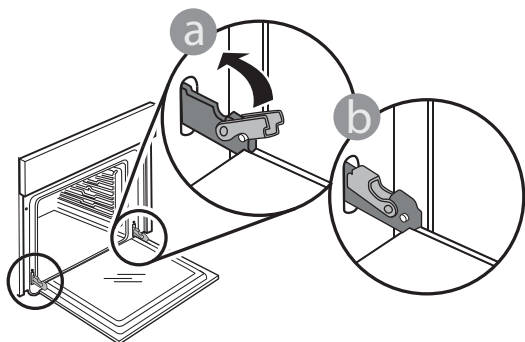
2. Secure the upper part into its seating.



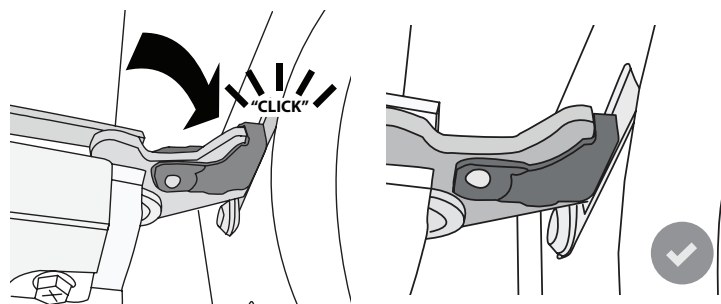
3. Lower the door and then open it fully.



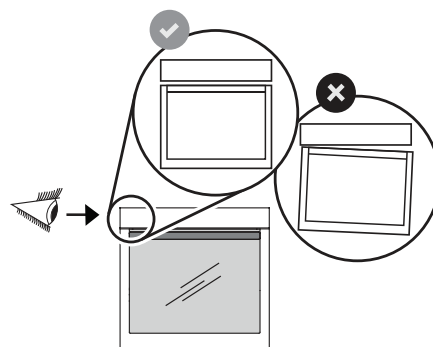
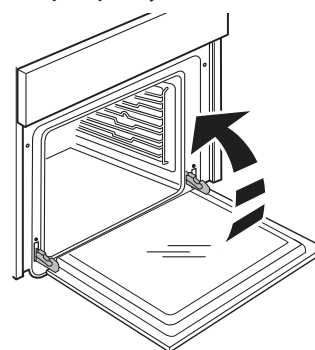
4. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



5. Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

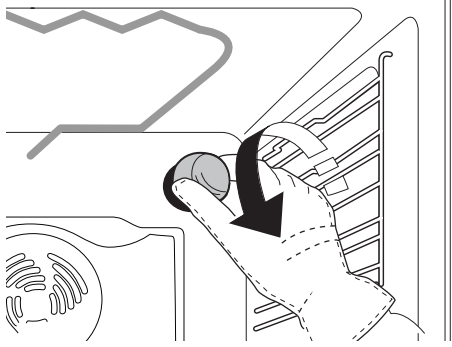


6. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.



REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.



3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

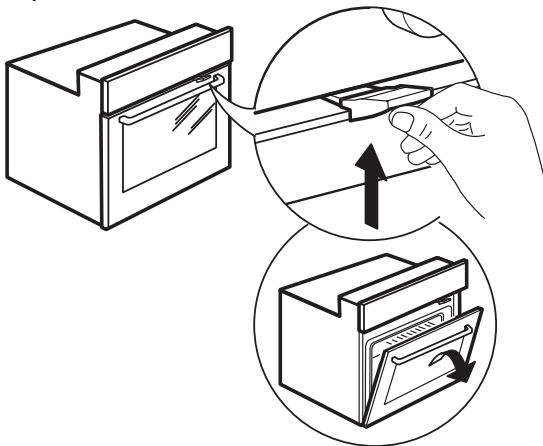
Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CHILD LOCK DEVICE

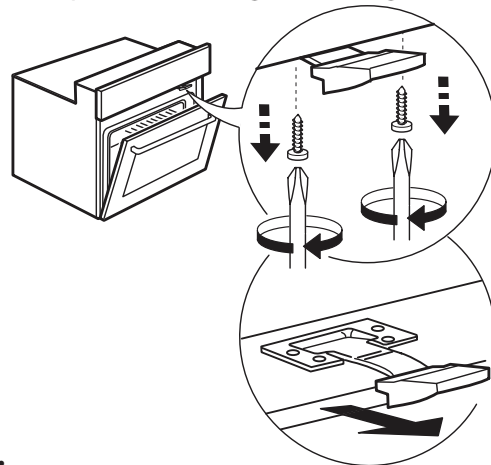
When keeping door lock installed, door must be manually closed.

To open the door with the door lock device see Fig. 1.



1.

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



2.

TROUBLESHOOTING


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



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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains. Malfunction.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the problem persists.
The oven is not heating up.	Function selected.	Select a different function. Turn off the oven and restart it to see if the problem persists.
The time is flashing.	Power cut.	You need to reset the time: Follow the instructions given in the "Using the appliance for the first time" section.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Maintenance" section.
Cooking will not start and/or an audible signal sounds.	The selected function is not compatible with the action you wish to perform.	Select the function again. Remove and then reinsert the meat probe.
The light is not working.	The bulb needs replacing.	Follow the instructions for replacing the bulb given in the "Maintenance" section.
The oven makes noise even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or wait until the cooling process has finished.

PRODUCT FICHE

 A complete product specification, including the energy efficiency ratings for this oven, can be read and downloaded from our website www.cylinda.se

AFTER-SALES SERVICE

BEFORE CONTACTING OUR CYLINDA SERVICE:

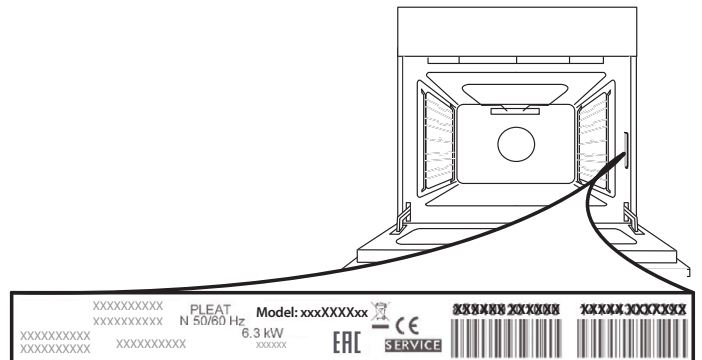
1. check whether you can resolve the problem yourself using any of the measures described in the Troubleshooting table;

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

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

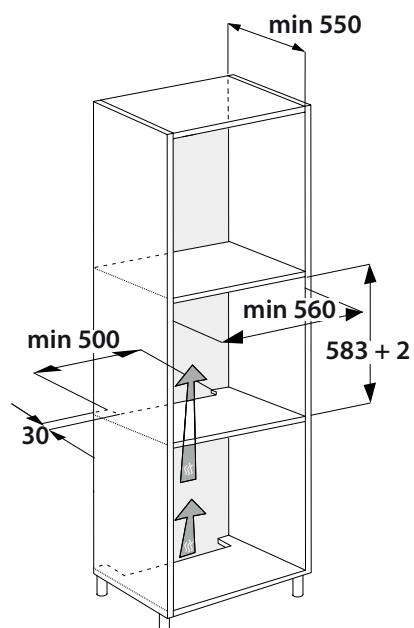
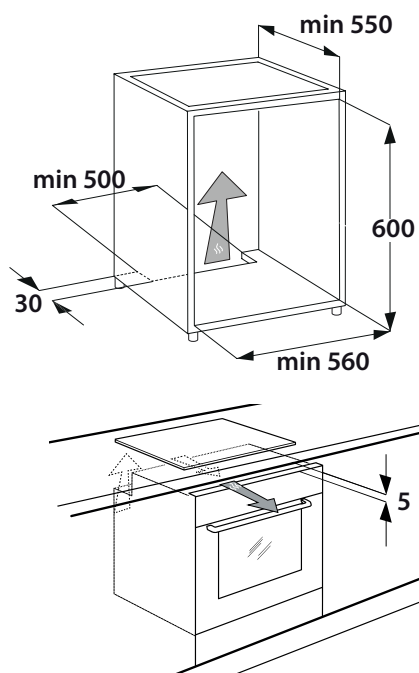
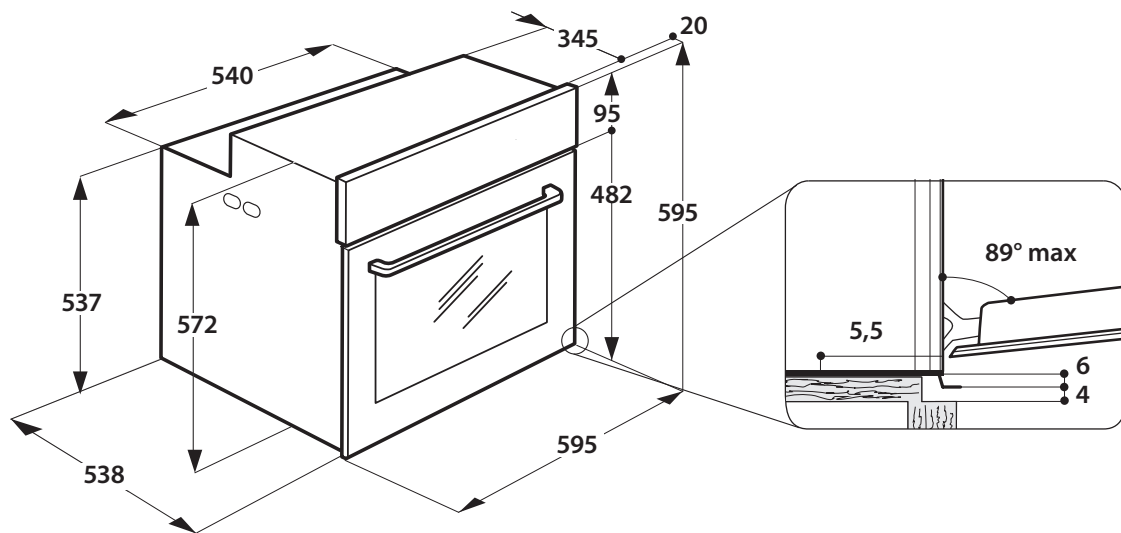
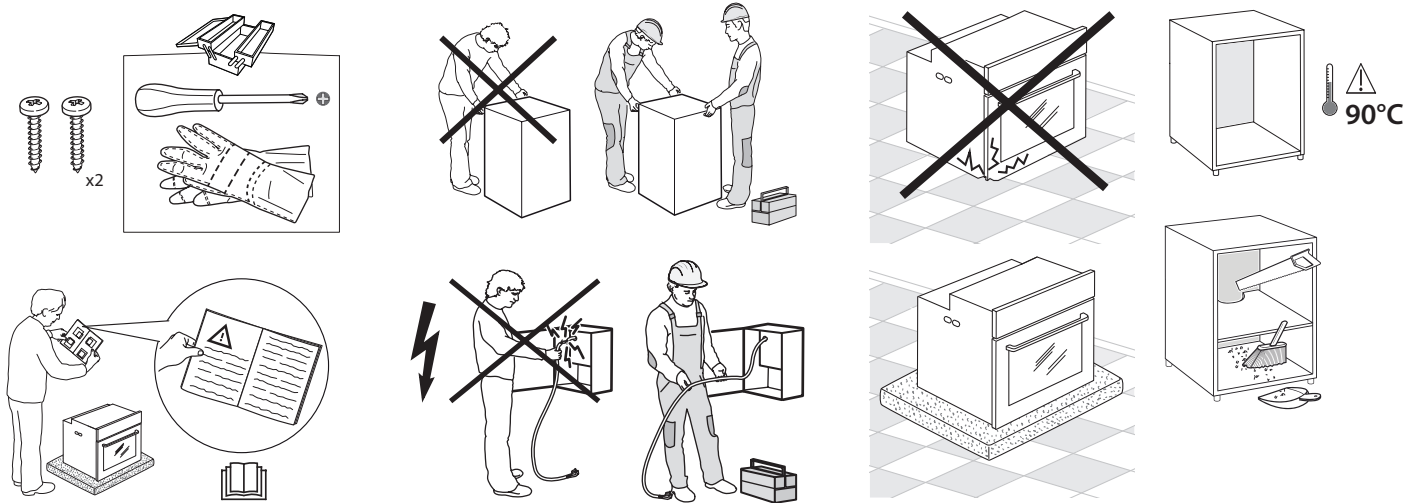
To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

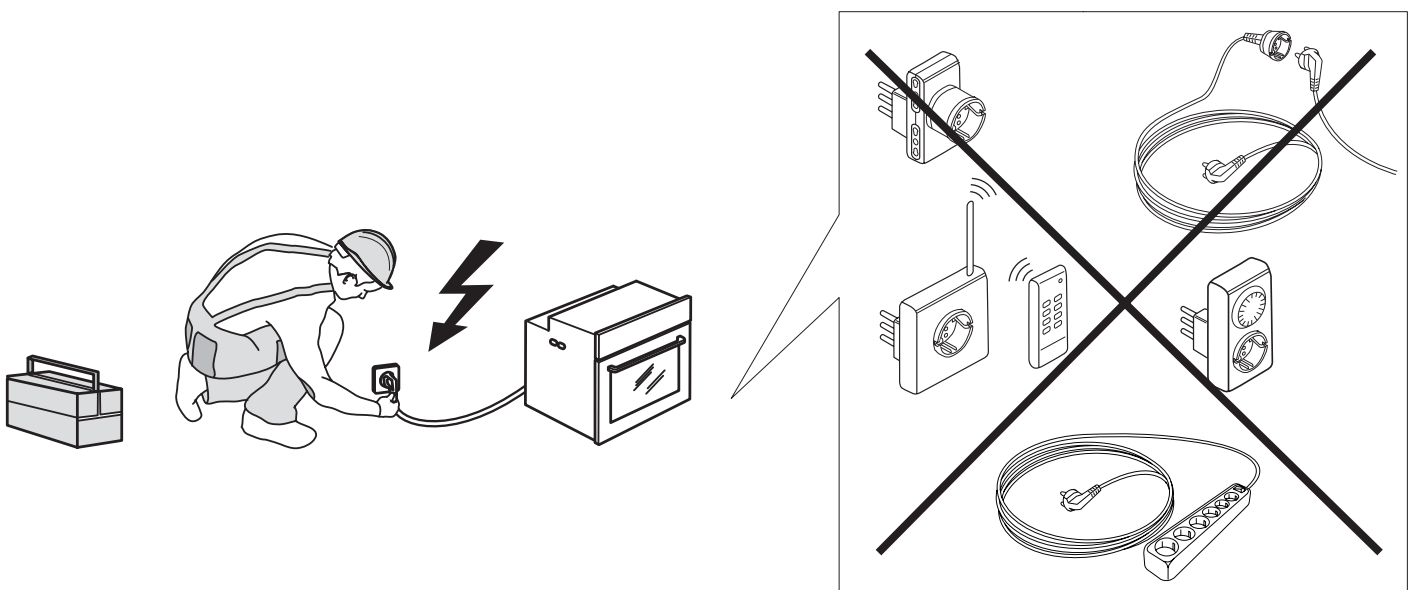
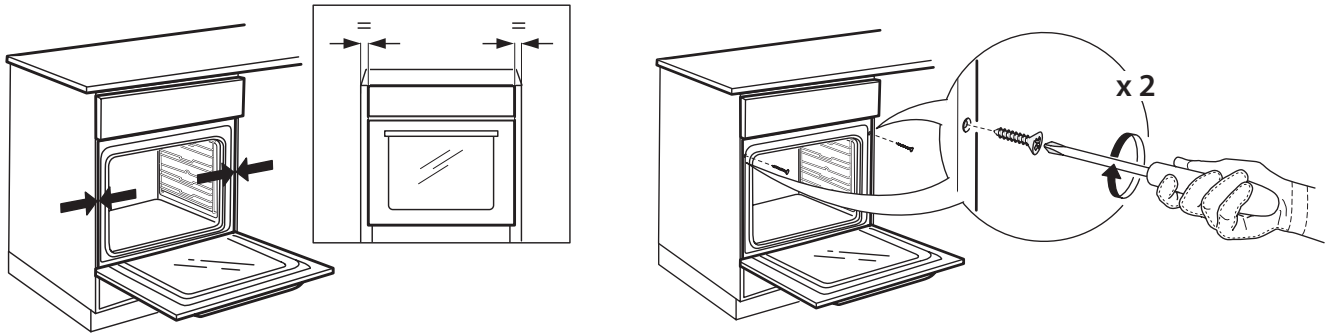
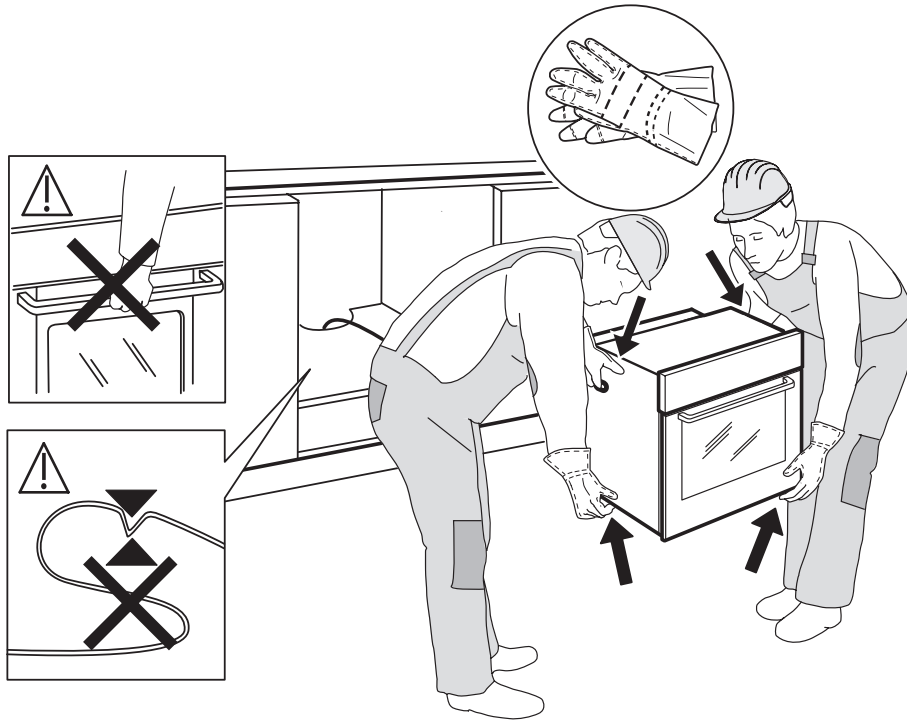
- a brief description of the fault;
- the exact type of model of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product; this can be seen on the right-hand inside edge when the oven door is open);
- the assistance code is also provided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



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

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







service

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

uppgä

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



400011228417

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

Cylinda
år efter år