

bruksanvisning/ user manual



IM 9141 LRF

Cylinda
år efter år

SVENSKA3.

ENGLISH16.

SVENSKA MILJÖ OCH SÄKERHET, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL och INSTALLATIONSANVISNINGAR

Innehållsförteckning

Miljö och säkerhet

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

Användning och skötsel

BESKRIVNING AV PRODUKTEN	7
KONTROLLPANEL	7
TILLBEHÖR	8
FUNKTIONER	9
ANVÄNDNING AV UGNEN	10
FÖRSTA GÅNGEN APPARATEN ANVÄNDS	10
DAGLIG ANVÄNDNING	11
TILLAGNINGSTABELLER	12
RENGÖRING	14
FELSÖKNING	14
KUNDSERVICE	15

<i>Installationsanvisningar</i>	27
--	----

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

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren 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 får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan övervakning.

⚠ **ARNING:** När produkten används i kombinationsläget bör barn endast använda ugnen tillsammans med en vuxen eftersom temperaturen kan bli mycket hög.

⚠ **ARNING:** Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. 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.

⚠ **ARNING:** Om luckan eller lucktätningarna är skadade får ugnen inte användas förrän den har reparerats - risk för skada.

⚠ **ARNING:** Vätska och mat får inte värmas i förseglade behållare - risk för explosion. Vid uppvärmning av drycker kan det leda till fördröjd kokning, därför ska man vara försiktig när man

hanterar behållaren - risk för brännskada.

⚠ Mikrovågsugnen är avsedd för att värma mat och drycker. Torka inte mat eller kläder och varm inte värmekuddar, tofflor, svampar och liknande - risk för brand. När mat värms i plast- eller pappersförpackningar ska ugnen hållas under uppsikt - risk för brand.

⚠ Efter uppvärmning av barnmat eller vätskor i nappflaskor, barnmatskålar eller en säker säker mikrovågskopp, rör alltid om och kontrollera temperaturen före servering. På så sätt kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad, samtidigt som du undviker risk för skällning eller brännskador.

⚠ Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras - risk för brännskada. Värm inte ägg med skal och hela hårdkokta ägg - risk för explosion.

⚠ Använd bara redskap som är avsedda för mikrovågsugn. Använd inte metallbehållare - risk för skada.

⚠ Använd endast termometern som rekommenderas för den här ugnen - risk för brand.

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

⚠ Om apparaten installeras på en höjd över 850 cm från golvet ska man se till så att den roterande glasplattan inte förflyttas när man tar ut behållaren - risk för skada.

⚠ Använd inte mikrovågsugnen för fritering eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras.

⚠ Metallbehållare för mat och dryck är inte lämpliga för användning i mikrovågsugn.

⚠ Ta inte bort mikrovågsinloppets skyddsplattor som sitter på sidan av ugnsutrymmets väggar (endast på vissa modeller). De hindrar att fett och matsmutor tränger in i mikrovågskanalerna.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

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

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

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

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

⚠ Förvara inte explosiva eller antändbara ämnen (t.ex. bensin eller aerosolburkar) inuti eller i närheten av apparaten - risk för brand.

INSTALLATION

⚠ Apparaten ska hanteras och installeras av minst två personer – risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppackning och installation – risk för skärskada. ⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig 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 kundservice om du upptäcker ett 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. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln - 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 sågdamn.

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

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

⚠ Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka - Risk för brand.

⚠ Om apparaten installeras under arbetsbänken, blockera inte minimimellanrummet mellan arbetsbänken och ugnens övre del - risk för brännskada.

⚠ Denna apparat är avsedd att byggas in. Använd den inte fristående eller i ett skåp med lucka. När apparaten har packats upp, kontrollera att luckan stänger ordentligt. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem.

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 flerpoleg 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 nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en identisk av tillverkaren, tillverkarens serviceagent eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara - risk för elchock.

⚠ Om nätkabeln behöver bytas ut, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

⚠ VARNING: För alla utom utbildade servicetekniker innebär det en risk att utföra service eller göra reparationer som innebär att en kåpa tas bort, eftersom dessa skyddar mot exponering för mikrovågsenergi.

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

⚠ Ugnen ska rengöras regelbundet och matrester ska tas bort.

⚠ VARNING: Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från elnätet innan något underhållsarbete påbörjas. Använd skyddshandskar (risk för sårbildning) och skyddsskor (risk för blåmärken) för att undvika risk för personskada. Se till att hantera enheten med två personer (minska belastningen). Använd aldrig ångtvätt (risk för elstöt). Icke-professionella reparationer som inte har godkänts av tillverkaren kan leda till en risk för hälsa och säkerhet som tillverkaren inte kan hållas ansvarig för. Eventuella fel eller skador orsakade av icke-professionella reparationer eller icke-professionellt underhåll täcks inte av garantin, vars villkor beskrivs i dokumentet som levererades med enheten.

⚠ Rengör regelbundet insidan av luckan och tätningen (utan att ta bort den) till luckan. Använd en mjuk svamp, ljummet vatten och en neutral tvål; torla med en neutral mjuk trasa. Använd inte metallskrapor.

⚠ 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 brännskador.

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

ÅTERVINNING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

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

Därför ska de olika delarna av förpackningen kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande lokala bestämmelser för avfallshantering.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa att

denna produkt återvinns på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa .

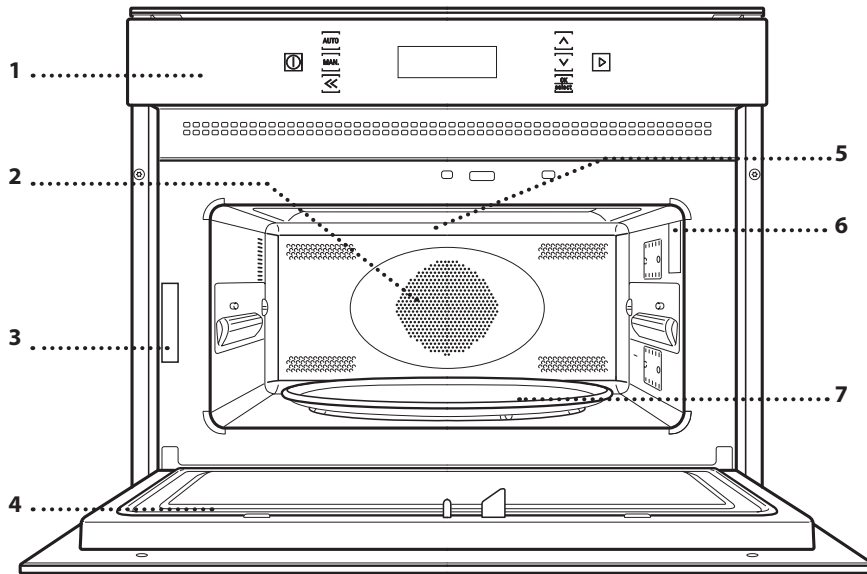
Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument visar att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning .

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Den här apparaten överensstämmer med den europeiska standarden EN 60705 .

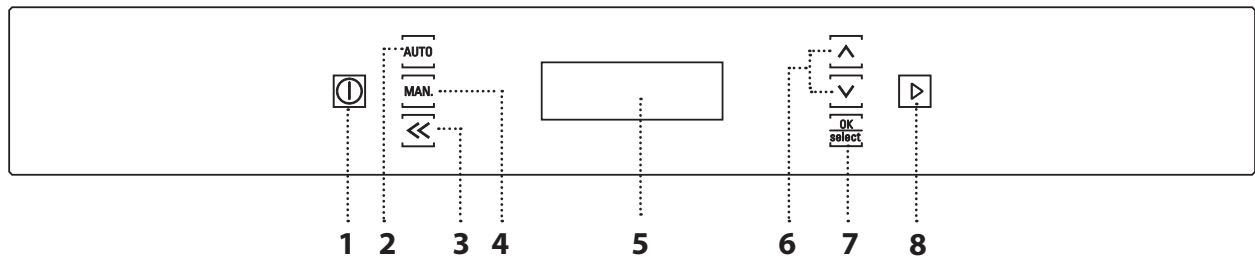
Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G .

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/ grillelement
6. Lätt
7. Roterande glasplatta

KONTROLLPANEL



1. ON/OFF

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion .

2. AUTOMATISK

För att bläddra i listan med automatiska funktioner .

3. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående inställningsmeny .

4. MANUELL

För att bläddra i listan med manuella funktioner .

5. DISPLAY

6. NAVIGERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningarna och värdena för en funktion .

7. BEKRÄFTA-KNAPP

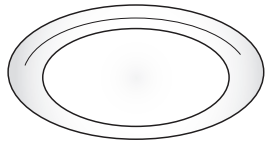
För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde .

8. START

För att starta en funktion . När ugnen är avstängd aktiverar den mikrovågsfunktionen "**Jet Start**".

TILLBEHÖR

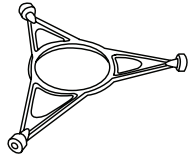
ROTERANDE GLASPLATTA



Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder. Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till andra behållare eller tillbehör,

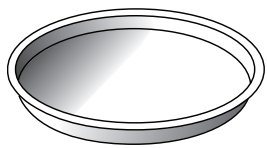
med undantag för den rektangulära bakplåten.

RULLSTÖD



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

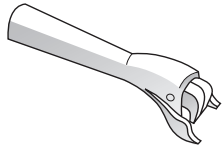
CRISPPANNA



Endast för användning med den specifika "Crisp Dynamic"-funktionen. Crispplattan måste alltid placeras mitt på glastallriken och kan förvärmas när den är tom, med

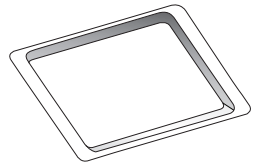
hjälp av specialfunktionen endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

HANDTAG FÖR CRISPPANNAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

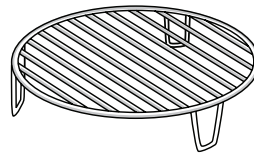
REKTANGULÄR BAKPLÅT



Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft. Använd den aldrig i kombination med mikrovågor. Sätt in plåten vågrätt och låt den vila på gallret i ugnsutrymmet.

Observera: Du behöver inte ta bort den roterande glasplattan och dess stöd när du använder den rektangulära bakplåten.

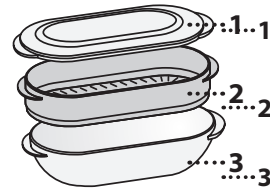
GALLER



Detta gör att du kan placera maten närmare grillen, för perfekt bryning av rätten och för optimal varmluftscirkulation. Placera gallret på den roterande glasplattan och se till att det inte

kommer i kontakt med andra ytor.

ÅNGKOKARE

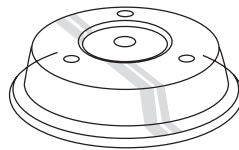


För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och håll dricksvatten (100 ml) i botten på ångkokaren (3) för att uppnå rätt mängd ånga.

För att koka livsmedel såsom pasta, ris eller potatis, placera dessa direkt på botten av ångkokningssatsen (korgen behövs inte) och tillsätt lämplig mängd dricksvatten för mängden mat som tillagas.

För bästa resultat, täck ångkokningssatsen med locket (1) som ingår. Placera alltid ångkokaren på den roterande glasplattan och använd den bara med lämpliga tillagningsfunktioner, eller med mikrovågsugns funktioner.

LOCK



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

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

tillagningsnivåer.

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

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

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

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

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

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

FUNKTIONER

MAN. MANUAL FUNCTIONS (MANUELLA FUNKTIONER)

 **MICROWAVES (MIKROVÅGOR)**
För att snabbt laga och värma mat eller dryck .

EFFEKT	ANVÄNDNING
900 W	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt
750 W	Koka grönsaker
650 W	Tillaga kött och fisk
500 W	Tillaga köttsåser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutbereda köttpajer eller ugsbakad pasta
350 W	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad
160 W	Upptining av djupfrysta livsmedel eller mjuka upp smör och ost
90 W	Mjuka upp glass

Rekommenderade tillbehör: Täcklock

 **CRISP DYNAMIC**
För att bryna en maträtt perfekt, både på matens ovan- och undersida .Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan .
Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan

 **GRILL**
För att bryna, grillning och gratinera .Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen .
För bästa resultat, förvärm grillen i 3-5 minuter .
Rekommenderade tillbehör: Galler

 **GRILL + MICROWAVES
(GRILL + MIKROVÅGOR)**
För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen .
Rekommenderade tillbehör: Galler

 **TURBO GRILL + MIKROVÅGOR**
För snabb matlagning och bryning av maten genom att kombinera mikrovågs-, grill- och varmluftsfunktionerna .
Rekommenderade tillbehör: Galler

 **FORCED AIR (VARMLUFT)**
För tillagning av rätter på ett sätt som ger liknande resultat som med en varmluftsgn .
Bakplåten eller annat kärl som lämpar sig för ugsbruk kan användas för att laga vissa livsmedel .
Rekommenderade tillbehör: Rektangulär bakplåt/galler

 **FORCED AIR + MICROWAVES
(VARMLUFT + MIKROVÅGOR)**

För att förbereda ugsbakade rätter på kort tid .

Rekommenderade tillbehör: Galler

 **QUICK REHEAT (SNABB UPPVÄRMNING)**

För att snabbt värma upp ugnen innan en tillagningscykel aktiveras .

Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen .

 **SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)**

För att ändra ugnens inställningar (språk, Eco-läge, ljusstyrka, ljudsignalens volym, tid) .

Observera: När Eco-läge är aktivt reduceras displayens ljusstyrka efter några sekunder för att spara energi.

Skärmen återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned, osv.

AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS (AUTOMATISKA FUNKTIONER)

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

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

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

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

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

KATEGORI	REKOMMENDERADE LIVSMEDEL	VIKT
 1*	POMMES FRITES (sprid ut dem i ett laget och salta dem före tillagningen)	300 g - 600 g
 2*	PIZZA, TUNN BOTTEN	250 g - 500 g
 3*	PIZZA, TJOCK BOTTEN	300 g - 800 g
 4*	KYCKLINGVINGAR, KYCKLINGBITAR (Smörj pannan något)	300 g - 600 g
 5*	FISKPINNAR (Crisppannan ska förvärmas)	200 g - 600 g

Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan

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

KATEGORI	MAT	VIKT
 1	GRILLAD KYCKLING	800 g - 1,5 kg
 2	SMÅKAKOR	1 sats
 3	Hel fisk	600 g - 1,2 kg
 4	Potatisgratäng	800 g - 2 kg
 5	ROSTBIFF	800 g - 1,5 kg

STEAM DYNAMIC  AUTO
För att tillaga mat, så som grönsaker eller fisk, med ånga ska du använda den medföljande ångkokningssatsen. En inledande förberedningsfas genererar automatiskt ånga, vilket innebär att vattnet som hålls ned i ångkokningssatsens botten börjar koka. Tidsramarna för denna fas kan variera. Ugnen fortsätter sedan att laga maten med ånga, enligt den inställda tiden.

Nedan följer några ungefärliga tillagningstider:

- FÄRSKA GRÖNSAKER (250-500 g): 4-6 minuter;
- FRYSTA GRÖNSAKER (250-500 g): 5-7 minuter;
- FISKFILEER (250-500 g): 4-6 minuter.

Tillbehör som krävs: Ångkokare

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. VÄLJA SPRÅKET

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: "ENGLISH" rullar på displayen.

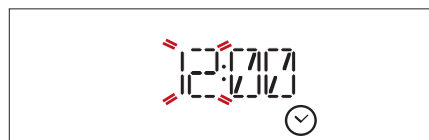


Använd  eller  för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Tryck på  för att bekräfta valet.

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

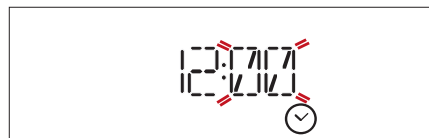
2. STÄLLA KLOCKAN

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



Använd  eller  för att ställa in rätt timme och tryck på :

På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna.



Använd  eller  för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta.

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

DAGLIG ANVÄNDNING

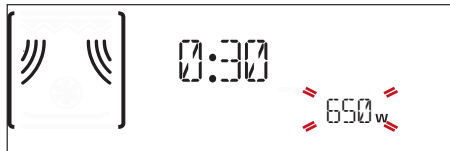
1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på **1** för att sätta på ugnen, använd sedan **AUTO** eller **MAN.** för att komma till menyerna för de manuella och automatiska funktionerna.

För att bläddra i menyn, håll **AUTO** eller **MAN.**

intryckt tills önskad funktion visas på displayen:

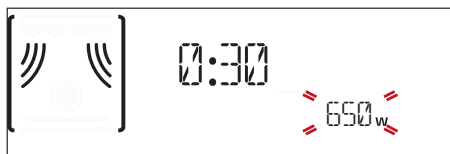
På displayen visas ikonen för funktionen och dess grundinställningar som kan ändras.



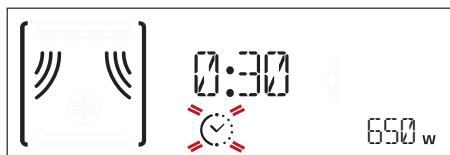
2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

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

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.



När en inställning blinkar på displayen, använd **▲** eller **▼** för att ändra den. Tryck sedan på **OK select** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).



Anmärkning: Genom att trycka på **◀** kan du ändra föregående inställning igen.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

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



Du kan trycka på **1** när som helst för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.

.KNAPPLÅS

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



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

.PAUS

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

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

.JET START

När ugnen är avstängd, tryck på **▶** för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (900 W) under 30 sekunder.

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

.AUTOMATISKA FUNKTIONER AUTO

KATEGORIER

Vid användning av vissa automatiska funktioner är det nödvändigt att välja kategori för maten som tillagas för att erhålla bästa resultat.

Referenskategori överensstämmer med numret som anges längst upp på displayen.

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



De flesta av de automatiska funktionerna kräver att du anger matens vikt efter att ha valt kategorin.

TILLAGNINGSGRAD

De flesta av de automatiska funktionerna uppmanar dig att välja önskad tillagningsgrad (minimum, låg, medium, hög, maximum) för maten som tillagas.

Tillagningsgraden kan endast ställas in eller ändras under de 20 första sekunderna efter att funktionen aktiverats: Aktivera funktionen och tryck sedan på **▲** eller **▼** för att välja önskad inställning.



ÅTGÄRDER (RÖRA OM ELLER VÄNDA MATEN)

Vissa automatiska funktioner kräver att du till exempel vänder eller rör om i maten, och pausas för att tillåta att du gör det.



Öppna luckan när ugnen har pausat tillagningen. Utför åtgärden som ugnen uppmanar dig att göra innan du stänger luckan igen och trycker på **▶** för att fortsätta tillagningen.

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

. RESTVÄRME

I många fall, när maten har tillagats, kommer ugnen att aktivera en automatisk kylningsprocess, vilket kommer att anges på displayen .



Om du vill visa klockan under denna process (med ugnen avstängd), tryck på << .

Observera: När luckan öppnas avbryts processen tillfälligt.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer .För att aktivera funktionen och ställa in önskad tidslängd, tryck på ^ eller v .



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

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja en funktion: Timern fortsätter automatiskt att räkna ned den valda tiden utan någon effekt på funktionen .



För att gå tillbaka till visning av timern, vänta tills funktionen är klar eller stäng av ugnen genom att trycka på ① .

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

. INSTÄLLNINGAR

För att ändra ugnens inställningar, håll **MAN.** intryckt tills "SETTINGS" visas på displayen .Tryck då på OK select för att komma till menyn .

Använd ^ eller v för att bläddra i menyn och tryck på OK select för att komma till inställningen du vill ändra .

Använd ^ eller v för att ändra inställning och tryck på OK select för att bekräfta .

TILLAGNINGSTABELL

MAT	FUNKTION	TEMP. (° C)/ GRILLNIVÅ	EFFEKT (W)	TID	TILLBEHÖR
Sockerkakor		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, äppelpaj)		160-190	-	35-70	
Småkakor		170-180	-	10-20	
Maränger		100-120	-	40-50	
Brödbullar		210-220	-	10-12	
Brödlimpor		180-200	-	30-35	
PIZZA / BRÖD		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (grönsakspaj, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	
Quiche Lorraine (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne/ugnsbakad pasta		Medel	350-500	15-40	

MAT	FUNKTION	TEMP. (° C)/ GRILLNIVÅ	EFFEKT (W)	TID	TILLBEHÖR
Lamm- eller kalvstek / Rostbiff (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-70*	 
Rostbiff, medium (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	 
Grillad kyckling / kanin / anka (hel 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Kyckling/kanin/anka (filéer/bitar)		Medel-Hög	350-500	20-40*	 
Kycklingbitar (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
Ugnsstekt fisk (hel)		Hög	160-350	20-40	 
Fiskfiléer/skivor		Hög	-	15-30*	 
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		Medel	500-650	25-50	 
Rostade smörgåsar		Hög	-	3-6	
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		Medel-Hög	-	20-40*	
Korvar/burgare (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
Ugnsbakad potatis		Medel	350-500	20-40*	 
Klyftpotatis (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
Bakad frukt		Medel	160-350	15-25	 
Gratinerade grönsaker		Hög - medel	-	15-25	 
Stekta grönsaker (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

* Vänd maten efter halva tiden

** Förvärm crisppannan i 3-5 minuter

FUNKTIONER	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves (Grill + Mikrovågor) 	Turbo Grill + Microwaves (Turbo Grill + Mikrovågor) 	Forced Air (Varmluft) 	Forced Air + Microwaves (Varmluft + Mikrovågor) 
TILLBEHÖR	Värmetålig platta/behållare som lämpar sig för användning i mikrovågsugn 	Galler 	Crisppanna 	REKTANGULÄR BAKPLÅT 		

RENGÖRING

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

Använd inte ångtvätt.

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

INRE OCH YTTRE YTOR

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

TILLBEHÖR

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

FELSÖKNING



Produktens fullständiga specifikationer, inklusive energieffektivitetsbetyg för denna ugn, kan laddas ner från vår webbplats **www.cylinda.se**

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte .	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att det inte är strömavbrott och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen gör ljud, även när den är avstängd .	Kylfläkten är aktiv.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar "Err" .	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer texten "Err".

KUNDSERVICE

INNAN DU KONTAKTAR CYLINDAS KUNDSERVICE

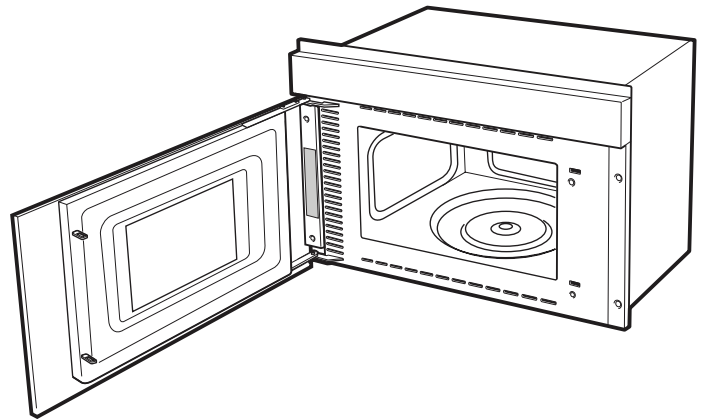
1. Kontrollera om problemet kan lösas på egen hand med de åtgärder som beskrivs i avsnittet "Felsökning".

2. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

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

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

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



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

Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.

ENGLISH

HEALTH & SAFETY, USE & CARE

and INSTALLATION GUIDE

Index

Health and Safety guide

SAFETY INSTRUCTIONS17.

Use and Care guide

PRODUCT DESCRIPTION19.

CONTROL PANEL19.

ACCESSORIES20.

FUNCTIONS21.

HOW TO USE THE OVEN22.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME22.

DAILY USE23.

COOKING TABLES24.

CLEANING25.

TROUBLESHOOTING25.

AFTER-SALES SERVICE26.

Installation guide27.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

⚠ **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.

⚠ **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired - risk of injury.

⚠ **WARNING:** Liquids and foods must not be heated in sealed containers - risk of explosion. Heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, care must be taken when handling the container - risk of burns.

⚠ The microwave oven is intended for heating food

and beverages. Do not dry food or clothing or heat warming pads, slippers, sponges and similar - risk of fire. When heating food in plastic or paper containers, remain vigilant on the oven - risk of fire.

⚠ After heating baby food or liquids in a baby bottle or a safe microwave cup, always shake, stir and check the temperature before service. This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

⚠ Contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and temperature checked - risk of burns. Do not heat eggs in their shell and whole hard-boiled eggs - risk of explosion.

⚠ Only use utensils suitable for microwave ovens. Do not use metallic containers - risk of injury.

⚠ Only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

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

⚠ If appliance is installed above 850 mm height from floor, care should be taken not to displace turntable while removing container - risk of injury.

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

⚠ Metallic containers for food and beverages are not suitable during microwave cooking.

⚠ Do not remove the microwave inlet protection plates on the side of the cavity walls (certain models only). They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channels.

PERMITTED USE

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

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

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

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

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

INSTALLATION

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

⚠ Installation, including water supply (if any), 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 After-sales 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 electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance 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 burns.

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

⚠ If the appliance is installed under the worktop, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

⚠ This appliance is intended to be used built-in. Do not use it freestanding or place into a cabinet.

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ 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 electric shock.

⚠ In case of replacement of power cable, contact an authorised service centre.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which give protection against exposure to microwave energy.

⚠ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

⚠ The oven must be cleaned regularly and any food deposits removed.

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Regularly clean appliance door internal side and related gasket, without removing it. Use a soft sponge, mild water and neutral soap; dry using a neutral soft cloth. Do not use metal scrapers.

⚠ 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 burns.

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.

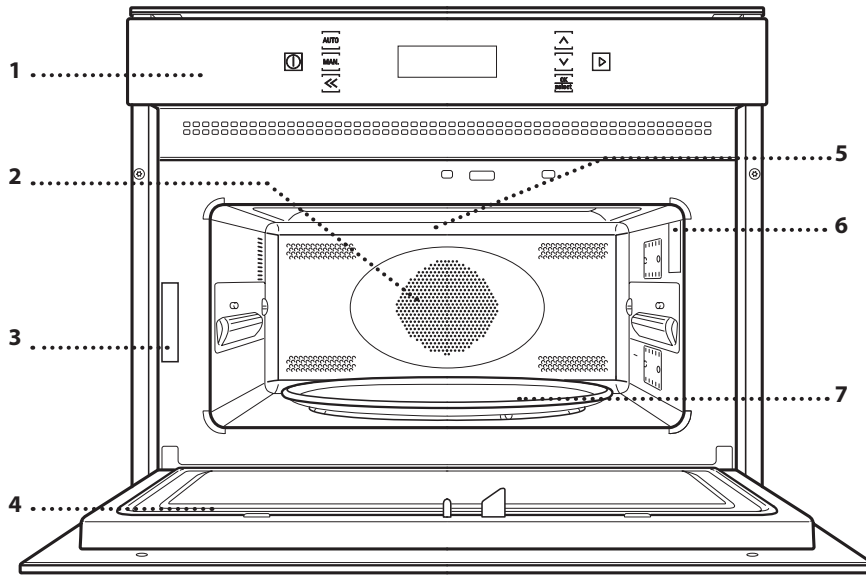
The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance is in compliance with the European standard EN 60705.

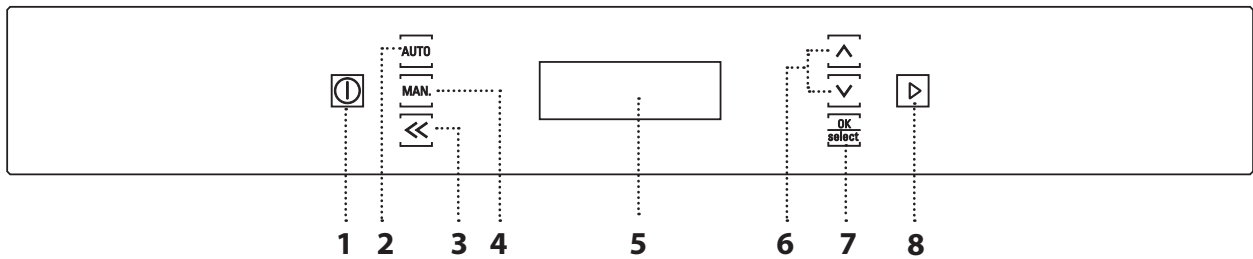
This product contains a light source of energy efficiency class G.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON/OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. AUTOMATIC

For scrolling through the list of automatic functions.

3. BACK

For returning to the previous settings menu.

4. MANUAL

For scrolling through the list of manual functions.

5. DISPLAY

6. NAVIGATION BUTTONS

For changing the settings and values of a function.

7. CONFIRMATION BUTTON

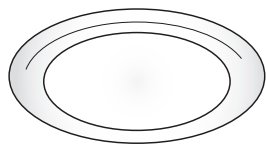
For confirming a function selection or a set value.

8. START

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

ACCESSORIES

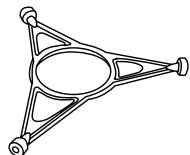
TURNTABLE



Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with

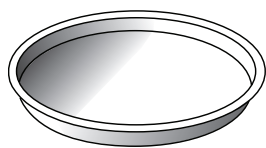
the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



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

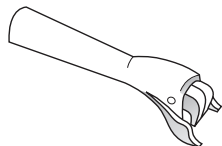
CRISP PLATE



Only for use with the specific "Crisp Dynamic" function. The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated when empty, using the special

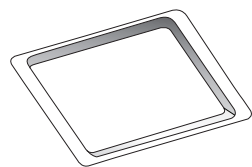
function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR THE CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

RECTANGULAR BAKING TRAY

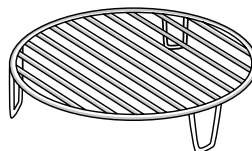


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the tray horizontally, resting it on the rack

in the cooking compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.

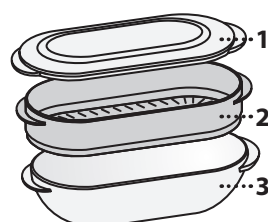
WIRE SHELF



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and for optimal hot air circulation. Place the wire shelf on the turntable, making sure that it does not

come into contact with other surfaces.

STEAMER



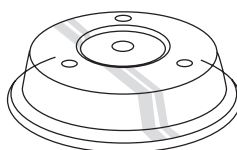
To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as pasta, rice or potatoes, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the cover (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave functions.

COVER



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

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

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

The number of accessories may vary according to which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

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

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

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

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

FUNCTIONS

MAN. MANUAL FUNCTIONS



MICROWAVES

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	SUGGESTED USE
900 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content
750 W	Cooking vegetables
650 W	Cooking meat and fish
500 W	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate
160 W	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese
90 W	Softening ice cream

Recommended accessories: **Cover**



CRISP DYNAMIC

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special crisp plate.

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



GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessories: **Wire shelf**



GRILL + MICROWAVES

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Recommended accessories: **Wire shelf**



TURBO GRILL + MICROWAVES

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and convection oven functions.

Recommended accessories: **Wire shelf**



FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking tray or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: **Rectangular baking tray/wire shelf**



FORCED AIR + MICROWAVES

For preparing oven-baked dishes in a short amount of time.

Recommended accessories: **Wire shelf**



QUICK HEAT

For quickly heating the oven before activating a cooking cycle.

Wait for the function to finish before placing food inside the oven.



SETTINGS

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

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

AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS

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



DEFROST DYNAMIC

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

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

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

 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC** 
For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

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

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
 1*	FRENCH FRIES (spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, THIN CRUST	250 - 500 g
 3*	PIZZA, THICK CRUST	300 - 800 g
 4*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate)	300 - 600 g
 5*	FISH FINGERS (Crisp plate must be preheated)	200 - 600 g

Required accessories: Crisp plate, handle for the crisp plate

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

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	ROAST CHICKEN	800 g - 1.5 k g
 2	COOKIES	1 batch
 3	WHOLE FISH	600 g - 1.2 kg
 4	POTATO GRATIN	800 g - 2 kg
 5	ROAST BEEF	800 g - 1.5 k g

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC** 
For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. An initial preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steam-cooking the food, according to the time set.

Some indicative cooking times are as follows:

- FRESH VEGETABLES (250-500 g): 4-6 minutes;
- FROZEN VEGETABLES (250-500 g): 5-7 minutes;
- FISH FILLS (250-500 g): 4-6 minutes.

Required accessory: Steamer

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.

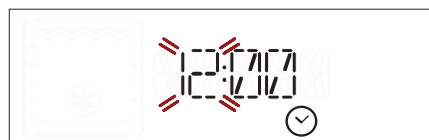


Use  or  to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press  to confirm your selection.

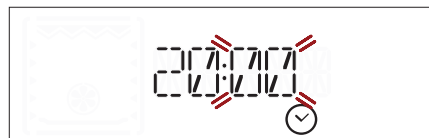
Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

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



Use  or  to set the correct hour and press : The two digits for the minutes will flash on the display.



Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

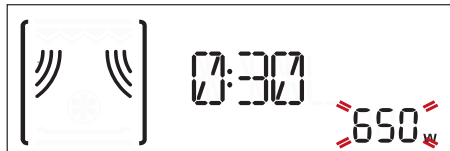
Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press **⏻** to switch on the oven, then use **AUTO** or **MAN.** to access the menus for the manual and automatic functions.

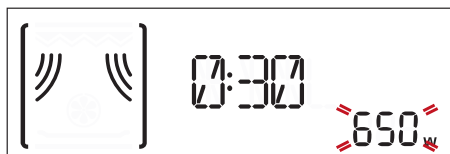
To scroll through the menu, keep pressing **AUTO** or **MAN.** until the function you require is shown on the display: The display will show the icon for the function and the basic settings for it that you can change.



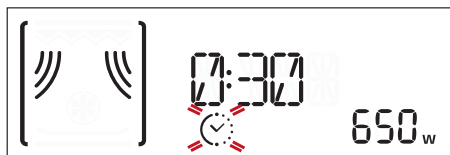
2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.



When a setting is flashing on the display, use **▲** or **▼** to change it, then press **OK select** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).



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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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



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

. SAFETY LOCK

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



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

.PAUSE

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

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

. JET START

When the oven is switched off, press **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

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

. AUTOMATIC FUNCTIONS AUTO

CATEGORIES

When using certain automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking in order to achieve the best results. The reference category corresponds to the number indicated at the top right of the display. Refer to the table containing descriptions of the functions for information on all of the categories.



Once you have selected the category, most of the automatic functions will also require you to enter the weight of the food.

DEGREE OF DONENESS

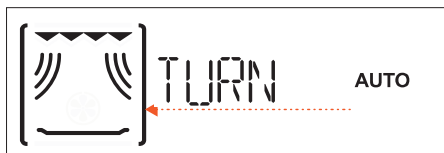
Most of the automatic functions will prompt you to select how well done (minimum, low, medium, high, maximum) you require the food to be.

The degree of doneness can only be altered during the first 20 seconds of operation after activating the function: Activate the function and then press **▲** or **▼** to select the setting you require.



ACTIONS (STIRRING OR TURNING FOOD)

Certain automatic functions require you to turn or stir the food, for example, and will pause in order for you to do so.



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing **▶** to continue with cooking.

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

. RESIDUAL HEAT

In many cases, when food has been cooked, the oven will activate an automatic cooling process, which will be indicated on the display.



To view the clock during this process (with the oven switched off), press << .

Please note: Opening the door will temporarily interrupt the process.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, press ^ or v .



Press ^{OK}/_{select} to activate the timer: An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function.



To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or switch off the oven by pressing 0 .

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

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

. SETTINGS

To change the oven settings, keep pressing MAN. until "SETTINGS" appears on the display and then press ^{OK}/_{select} to access the menu. Use ^ or v to scroll through the menu and press ^{OK}/_{select} to access the setting you would like to change. Use ^ or v to change the setting and press ^{OK}/_{select} to confirm.

COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME	ACCESSORIES
Sponge cakes		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		160-190	-	35-70	
Biscuits		170-180	-	10-20	
Meringues		100-120	-	40-50	
Rolls		210-220	-	10-12	
Loaves of bread		180-200	-	30-35	
Pizza/bread		190-220	-	20-40	
Pizza (0.4-0.5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (vegetable tart, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1.2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne/pasta bake		Medium	350-500	15-40	

FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME	ACCESSORIES
Roast lamb/veal/roast beef (1.3-1.5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-70*	 
Roast beef – medium (1.3-1.5 kg)		170-180	-	40-60*	 
Roast chicken/rabbit/duck (whole 1-1.2 kg)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Chicken/rabbit/duck (fillets/pieces)		Medium - High	350-500	20-40*	 
Chicken pieces (0.4-1 kg)		-	-	12-18	
Baked fish (whole)		High	160-350	20-40	 
Fish fillets/slices		High	-	15-30*	 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Medium	500-650	25-50	 
Toasted sandwiches		High	-	3-6	
Sausages/kebabs/spare ribs/ hamburgers		Medium - High	-	20-40*	
Sausages/burgers (0.2-1 kg)		-	-	6-16**	
Baked potatoes		Medium	350-500	20-40*	 
Potato wedges (0.3-0.8 kg)		-	-	10-20**	
Baked fruit		Medium	160-350	15-25	 
Vegetable gratin		High - Medium	-	15-25	 
Fried vegetables (0.3-0.8 kg)		-	-	8-18	

* Turn the food halfway through cooking

** Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes

FUNCTIONS	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves 	Turbo Grill + Microwaves 	Forced Air 	Forced Air + Microwaves 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 		Wire shelf 	Crisp plate 	Rectangular baking tray 	

CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

INTERIOR AND 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.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt: Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

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

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or wait until the cooling process has finished.
The display is showing "Err".	Software fault.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows "Err".

AFTER-SALES SERVICE

BEFORE CONTACTING CYLINDA AFTER-SALES SERVICE

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

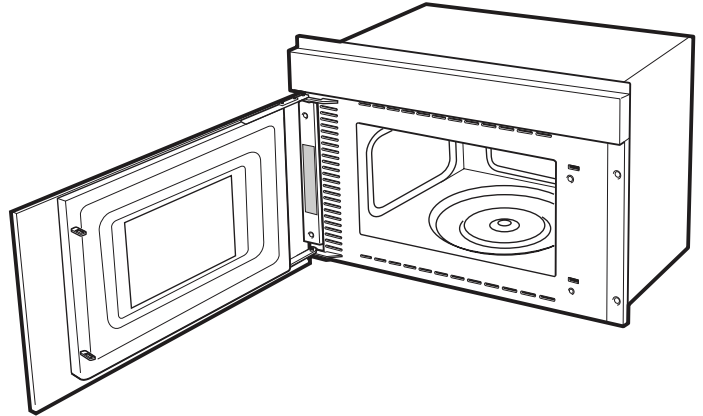
.....

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

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

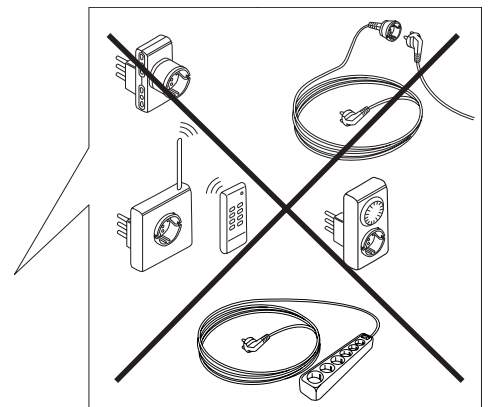
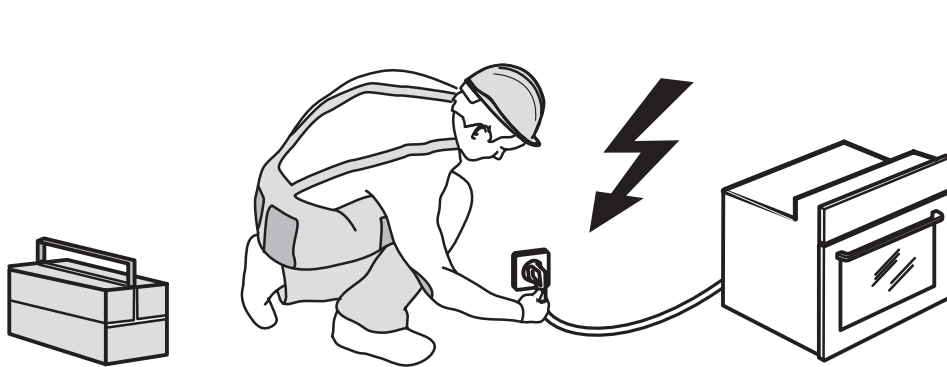
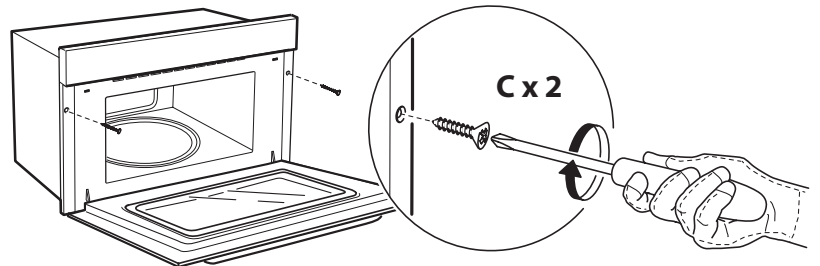
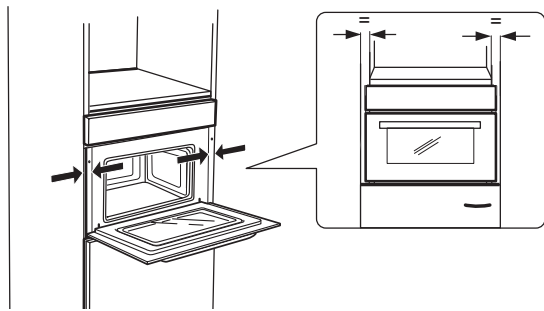
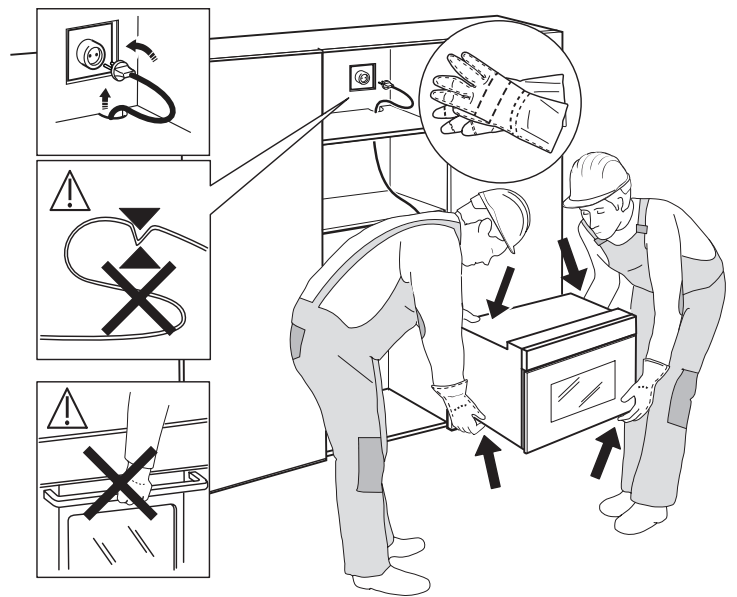
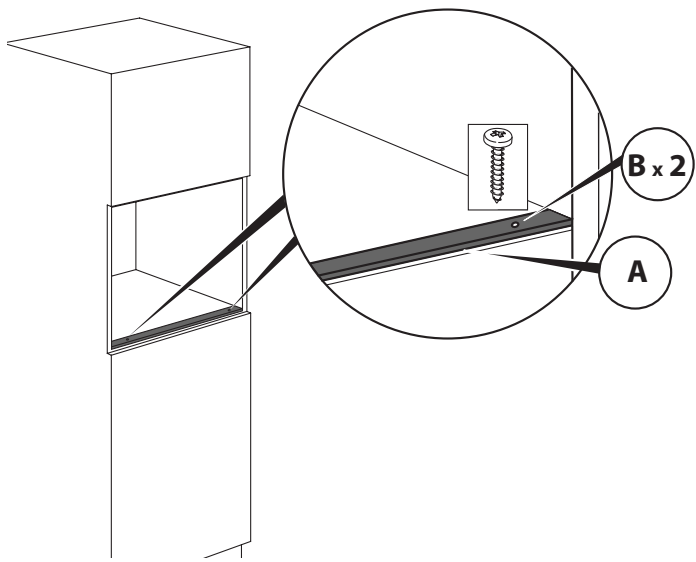
To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

- 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 left-hand edge of the cooking compartment when the oven door is open).
- Your full address
- A contact telephone number



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

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





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

uppgge

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



400011645380