bruksanvisning

S 772-1 E / S 774-1 E
S 762-1 E / S 764-1 E
S 7552-1 E / S 7554-1 E

Cylinda
år efter år

S 772-1 E / S 774-1 E / S 762-1 E / S 764-1 E
S 7552-1 E / S 7554-1 E

Bäste Cylindakund!

Tack för att du valt Cylinda. För att få största möjliga nytta av din nya spis rekommenderar vi dig att läsa igenom bruksanvisningen innan du börjar använda den.

INNEHÅLL

	Sida
Innehåll	**2**
Viktigt	**3-4**
Service & Garanti	**5**
Innan du använder spisen första gången	**5**
Läs igenom bruksanvisningen	5
Rengöring	5
Avbränning av kokplattorna	5
Upphettning av ugnen	5
Säkerhet	**6**
Allmänt	6
Vinterförvaring	6
Förpackningsmaterial	6
Skrotning	6
Barnsäkerhet	**7**
Tippskydd	7
Barnspärr på temperaturvredet	7
Skydd för över- och grillelement	7
Barnspärr för ugnsluckan	7
Hällskydd	7
Akta barnen!	7
Cylinda	**8-9**
S 772-1 E/S 774-1 E	8
S 762-1 E/S 764-1 E	8
S 7552-1 E/S 7554-1E	9
Kokplattor	**10**
Snabbplatta	10
Normaplatta	10
Energispartips	**11**
Ugnsfunktioner	**11**
Användning av ugnen	**12**
Över- och undervärme	12
Lågtemperaturstekning/Varmhållning	12
Grilla	**13**
Några allmänna tips	**13**
Bakråd	**14**
Laga mat i ugn	**15**
Steka	**15**
Rengöring och skötsel	**16-17**
Spishällen	16
Rengöring av kokplattor	16
Bakplåtar och ugnspanna	16
Rent bakom spisen	16
Spisens yttre delar	16
Rengöring av ugnen	16
Plocka ur stegarna	16
Rengöring av ugnsluckan	17-18
Om spisen inte fungerar	**18**
Det här kan du göra själv	18
Service	18
Installation	**19-20**
Anslutning till el	19
Justera höjden till rätt nivå	19
Inställning av sockeldjup	19
Spisen måste stå jämnt!	19
Inställning av spishällens djup	20
Montering av tippskyddet	20

Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar.

Tillverkaren är certifierat enligt ISO 9001 kvalitet.

Viktigt - Läs igenom innan du börjar använda apparaten

Säkerhetsföreskrifter

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga (eller bristfällig erfarenhet och kunskap) om de övervakas eller instrueras om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna kring användandet. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

Varningar:
Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

Brandfara: Placera inga tomma kokkärl på värmezonerna.

Oövervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök aldrig släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan flammorna med ett lock eller en fuktig trasa.

Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna/vreden och inte via kokkärlsensorn.

Om ytan har spruckit, stäng av apparaten genast för att undvika risken för elektriska stötar.

Använd endast stektermometern som rekommenderas för denna ugn (tillkommer endast utvalda modeller).

Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika risken för elektriska stötar.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset på ugnsluckan. Detta kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset utsetts för spänningar och spricker.

Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra spisen. Risk för elektriska stötar.

Varningar:
Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella kontrollsystem.

Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.

Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador. Reparationer får endast utföras av auktoriserad servicetekniker eller expert.

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Apparaten är endast avsedd för matlagning. Använd den inte för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning. Placera inga tomma kokkärl på värmezonerna.

Om du använder glaskeramikhällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen. Värm aldrig mat i aluminiumfolie eller i plastbehållare på hällen. Folie eller plastbehållare kan smälta, vilket kan resultera i eldsvåda eller skador på hällen.

Var extra försiktig när du tillagar mat i ugnen. Bakplåtar, stekplåtar och gallret samt ugnens innerväggar blir väldigt varma på grund av hög temperatur. Använd alltid grytlappar eller grillvantar.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar därmed tillagningsprocessen samt skadar emaljbeläggningen.
Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd vilket minskar yttemperaturen på ugnens utsida.

Varningar:
Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar m.m.) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda. Använd endast apparatens förvaringslåda för att förvara spisens utrustning (bakplåtar, droppbricka etc.).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de överbelastas. Placera därför inga tunga kokkärl på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan när du rengör ugnens insida. Ta av ugnsluckan före rengöring av ugnen (se kapitlet »Ta av och sätta tillbaka ugnsluckan« för instruktion). Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan.

Vid långvarig användning av gjutjärnspannor kan området kring pannan och kanten på värmezonen missfärgas. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

Apparaten är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.

Denna symbol på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av elektronikkomponenter.
Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter vilka kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta din lokala myndighet eller sophämtningstjänst alternativt affären där du köpte varan på.

Apparatens ändamål

Apparaten är avsedd för normal tillagning av mat i hushåll och ska inte användas för några andra ändamål. De olika användningsalternativen beskrivs utförligt i denna bruksanvisning.

SERVICE & GARANTI

I Sverige gäller EHL:s konsumentköps- villkor. Innan du beställer service, läs ”Om spisen inte fungerar” på sid 18. För service, kontakta Cylinda Service.

INNAN DU ANVÄNDER SPISEN FÖRSTA GÅNGEN

Läs igenom bruksanvisningen

Läs hela bruksanvisningen innan du börjar använda spisen. Då lär du dig använda och sköta den rätt från början.

Rengöring

• Diska gallret, den emaljerade bakplåten och ugnspannan för hand eller i maskin.
• Rengör ugn med en mjuk duk och syntetiskt rengöringsmedel (t ex handdiskmedel) och skölj noga.

Avbränning av kokplattorna

Spisplattorna är behandlade med rostskyddsmedel. Innan spisen används ska det brännas bort för att fungera som bäst. Sätt på två plattor i taget på högsta läge och låt dem stå på 3-5 minuter.

Upphettning av ugnen

I ugnen kan det finnas rester av olja från tillverkningen.
• Ta ut alla tillbehör från ugnen.
• Sätt ugnen på 225-250 °C och låt den sedan stå på tills det slutat lukta. Det brukar ta ca. 30-60 min.
• Öppna fönster eller starta spisfläkt, eftersom det både ryker och luktar. Stäng dörrar till angränsande rum. Undvik att vistas i rummet under avbränningen.

Obs!

Värmeelementen i ugnen kan surra lite när ugnen är tillkopplad. Det har dock ingen inverkan på spisens funktion. När spisen värms upp första gången kan man också höra knäppningar beroende på spänningar.

Varning! ⚠

Risk för brännskador! Spisen blir het när den används. Vidrör inte hällen eller ugnsutrymmet under användning.

SÄKERHET

Allmänt
Läs och spara bruksanvisningen för senare behov och kommande användare! Spara även pinnarna som levereras med spisen. De behövs vid borttagning av ugnsluckan (se sida 18).

Barn måste övervakas så att de inte leker med spisen.

Stig inte upp på hällen. Den kan skadas.

Använd endast kärl som är avsedda för zon respektive ugn.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. Obs! Kväv elden med lock, använd aldrig vatten.

Lägg inte metallföremål, papper, plast o d på zonen eller i ugnen. En av misstag påsatt zon eller ugn kan få pappret/plasten att brinna/smälta. Metallföremål blir heta.

Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar. Den kan skada emaljen i ugnen.

Använd aldrig skurmedel eller stålull vid rengöring, De kan skada spisens ytor och ugnslucka.

Extern ångrengöring skall inte användas för rengöring av spisen.

Vinterförvaring
Spisen skall inte användas om fuktighet har kondenserats på dess ytor. Om spisen skall förvaras över vintern i lokaler som inte värms upp, skall spisen vara 2-3 timmar i temperatur på 20°C innan den användes. Före vinterförvaring skall säkringarna till spisen tas ur elskåpet.

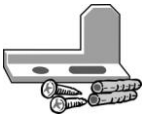
Förpackningsmaterial
Alla delar i emballaget kan återvinnas. Källsortera enligt din kommuns rekommendationer.

Skrotning
Spisen får inte behandlas som vanligt hushållsavfall. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av spisen, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.
Spisen är tillverkad och märkt för återvinning.

Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas: Lossa den från vägguttaget och kapa sladden vid utgången från spisen.

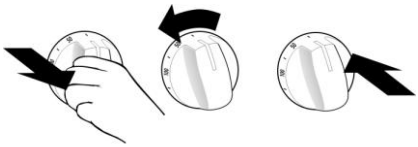
BARNSÄKERHET

Tippskydd
Tippskyddet är till för att spisen inte skall kunna välta. Exempelvis skall inte ett barn kunna stiga upp på ugnsluckan och tippa spisen. Montering - se sid 20.



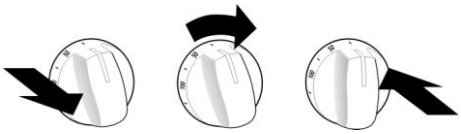
Barnspärr på temperaturvredet
Barnspärr ligger på temperaturvredet för ugnen. Kokplattorna och ugnen fungerar endast då barnspärren har kopplats från. Med barnspärr kan du förhindra att barn av misstag sätter på kokplattor eller ugn.

Så här kopplar du till barnspärren:



1. Dra ut temperaturvredet
2. Vrid ca 15 ° till vänster
3. Frigör vredet = Säkerhetsposition

Så här kopplar du från barnspärren:



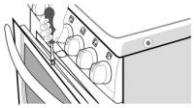
1. Dra ut temperaturvredet
2. Vrid ca 15 ° till höger
3. Frigör vredet = Färdigt att använda

Skydd för över- och grillelement
Framför över- och grillelement finns det skydd så att man inte kan beröra dem.

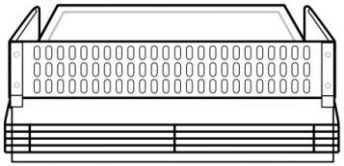
Barnspärr för ugnsluckan
Spisen är försedd med luckspärr, då blir luckan svårare att öppna för barn. Luckan öppnas genom att man först trycker på spärren under manöverpanelen och därefter drar i handtaget.

Aktivera
luckspärren genom att vrida skruven motsols så länge den kommer ut.

Om så önskas tas luckspärren ur funktion genom att vrida skruven nere (medsols).



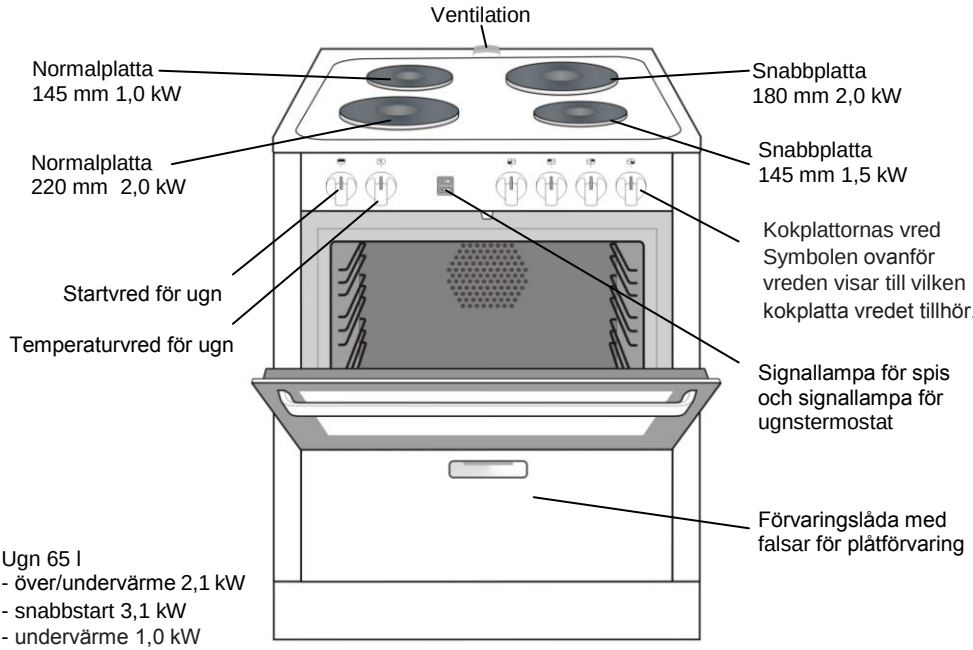
Hällskydd (extra tillbehör)
Hällskyddet med eller utan ett visir framför vreden ska skruvas ihop och monteras på spisen. Se separat bruksanvisning som medföljer. Om kokkärlens handtag räcker över detta skydd, skall de vändas så att barnet inte kan röra vid dem.



Akta barnen!
Kastruller o d, spisens kokzoner och ugn blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att kokzoner, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning. Samtliga delars yttemperaturer håller sig inom godkända gränser, även om ugn och kokzoner används flera timmar i rad.

Barn skall övervakas så att de inte leker med spisen. Lämna inte barn utan tillsyn i närheten av spisen när den används.

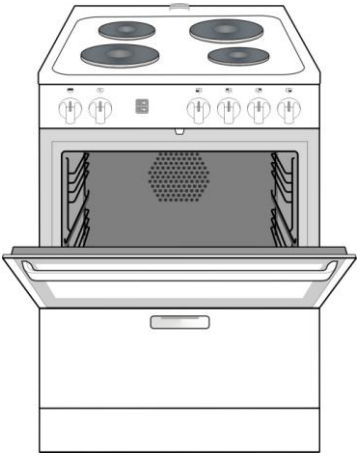
CYLINDA S 772-1 E, S 774-1 E, S 762-1 E och S 764-1 E



S 772-1 E och S 774-1 E, bredd 70 cm

Ugn 65 l
- över/undervärme 2,1 kW
- snabbstart 3,1 kW
- undervärme 1,0 kW
- övervärme 1,1 kW
- grill 2,1 kW
- lågtemperaturstekning / varmhållning 515 W
- rengöring 1,0 kW
- ugnsbelysning 25 W
  modell S 772-1 E 70 cm bredd 230 V
  modell S 762-1 E 60 cm bredd 230 V
- ugnsbelysning 15 W
  modell S 774-1 E 70 cm bredd 400 V
  modell S 764-1 E 60 cm bredd 400 V

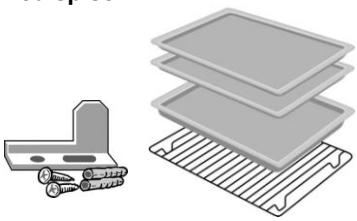
Energieffektivitetsklass A
Anslutningseffekt 9,7 kW



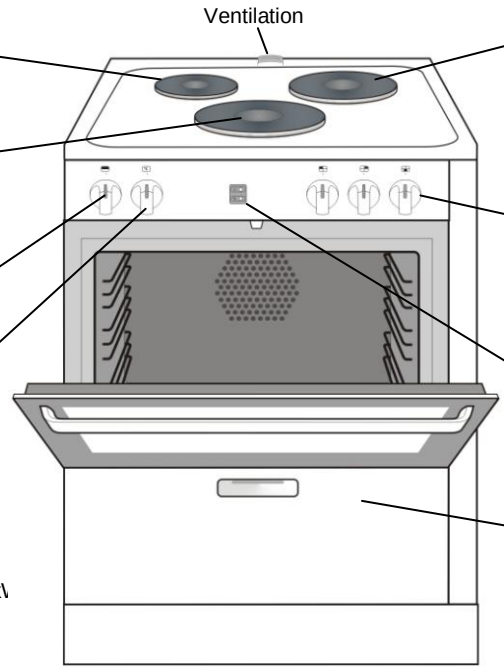
S 762-1 E och S 764-1 E, bredd 60 cm

Det här följer med spisen:

2 bakplåtar
1 ugnspanna
1 ugnsgaller
1 tippskydd



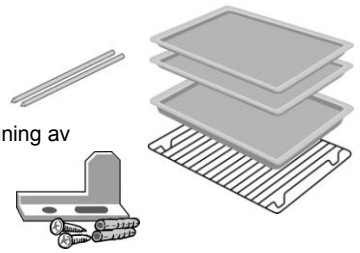
CYLINDA S 7552-1 E och S 7554-1E



Ugn 52 l
- över/undervärme 2,0 kW
- snabbstart 3,0 kW
- undervärme 1,0 kW
- övervärme 1,0 kW
- grill 2,0 kW
- lågtemperaturstekning / varmhållning 500 W
- rengöring 1,0 kW
- ugnsbelysning 25 W
  Modell S 7552-1 E 55 cm bredd 230 V
- ugnsbelysning 15 W
  Modell S 7554-1 E 55 cm bredd 400 V

Det här följer med spisen:

2 bakplåtar
1 ugnspanna
1 ugnsgaller
1 tippskydd
2 pinnar för borttagning av ugnsluckan



KOKPLATTOR

Snabbplatta

Snabbplattan har extra hög effekt. Därför är den speciellt lämpad för extra snabb uppkokning av vatten, buljong, potatiskok osv. För hastiga uppkok, sätt snabbplattan på läge 6. När innehållet i kokkärlet börjar koka, vrid ner till ett lägre läge.

Snabbplattan har överhettningsskydd. Det träder i funktion när plattan blir så het att den kan skadas, t ex för att den står på för fullt, men utan kokkärl.Vid leveransen har snabbplattan en röd markering i mitten.

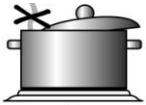
Normalplatta

Ett tips vid användandet av normalplattorna är att ställa in lämpligt läge direkt. På så vis minskar risken att man ska bränna vid stuvningar o dyl och man behöver inte stå vid spisen hela tiden.

ENERGISPARTIPS

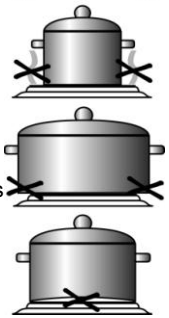
Använd locket

Ha alltid lock på kokkärlet vid hastiga uppkok. Det spar tid och energi. Kom också ihåg att använda vatten i rätt mängd.



Använd rätt storlek på kokkärl

Det bästa resultatet uppnås om man använder kokkärl med tjock botten, där bottnens diameter är lika stor eller helst en aning större än själva zonen. Med plan botten spar man också energi.



Håll kokzärl och korplattor rena

Smuts och ojämnheter på kokkärlets undersida och på zonens yta ger energiförluster.

Utnyttja eftervärmen

Om en redan varm zon blir ledig, passa på att utnyttja eftervärmen för att sjuda, varmhålla osv.

Utnyttja ugnens hela volym

Eftervärme i ugnen

Eftervärmen kan utnyttjas för gräddning av bakverk, ugnsrätter och uppvärmning av mat. Under de sista 15-20 minuterna av matberedningstiden kan strömmen kopplas ur och eftervärmen utnyttjas.

UGNSFUNKTIONER

Över- och undervärme
Över- och underelement inkopplade

Snabbstart
Används endast för föruppvärmning.
Varmlufts- och underelement inkopplade

Undervärme
Underelement inkopplat

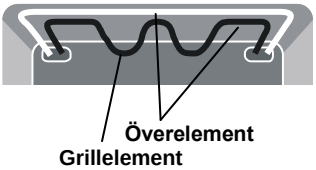
Övervärme
Överelement inkopplat

Grill
Grillelement inkopplat

Lågtemperaturstekning / Varmhållning
Över och underelement med låg effekt inkopplade

Rengöring / Undervärme
Underelement inkopplat

Ugnsbelysning



Framför över- och grillelement finns det skydd så att man inte kan beröra dem.

Den inre delen av överelement används under grillning.

ANVÄNDNING AV UGNEN

Över- och undervärme

1 Ställ in rätt temperatur

Om receptet har alternativa temperaturer angivna välj den lägre!

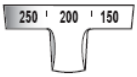
2 Ställ in ugnen på snabbstart S

Med snabbuppvärmning kan man förkorta ugnens uppvärmningstid. Vrid temperaturvredet till önskad temperatur och ugnsvredet till S .Underelement och varmluftselement är då inkopplade.

Obs! När ugnen uppnått önskad temperatur ställs ugnen in på över och undervärme innan bakverket ställs in i ugnen.

3 Vänta tills signallampan har slocknat

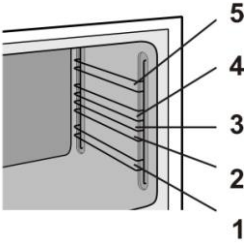
För att du ska få det bästa bakresultatet ska ugnen vara helt uppvärmd. Vänta tills signallampan har slocknat innan du ställer in bakverket. Om du ska grädda ”känsliga” kakor (kort tid) bör du låta signallampan tändas och släckas ett par ggr. innan du sätter in bakplåten. Skjut in plåten ända till ugnens bakre vägg



Under gräddningen tänds och släcks signallampan då och då. Det är ett tecken på att termostaten hela tiden ser till att ugnen har rätt temperatur.

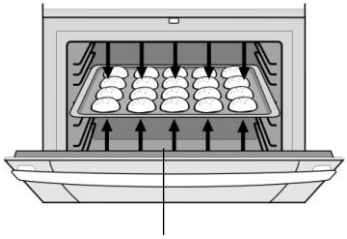
4 Använd rätt stege

Så här är stegarna placerade. Följ anvisningens rekommendationer. Om bakresultatet avviker från vad du är van vid,så prova att sätta in plåten enfals högre eller lägre.Värmen från ugnensövre element delar sig ojämnt, om plåten är för högt uppe.



Om matens eller bakverkets övre yta blir för brun, kan övervärmen frånkopplas under gräddning genom att vrida ugnsvredet till läget .

Vill man däremot bryna den övre ytan kraftigare, vrid då ugnsvredet till läget



Strålvärme

5 Välj rätt gräddningstid

Följ receptens rekommendationer men beakta att en ny ugn kan vara effektivare än en gammal.

Det är i sådana fall lämpligt att välja ca 10 °C lägre temperatur vid t ex gräddning av bröd jämfört med den gamla spisen.

Lågtemperaturstekning / Varmhållning

Lågtemperaturstekning

Genom att steka vid låg temperatur kan du tillreda maträtter som kräver lång tillagningstid.

- Förupphetta ugnen med snabbstart 175 - 200 °C.
- Ställ in den mat som skall gräddas i ugnen.
- Vrid ugnsvredet till lågtemperaturstekning och välj temperatur 110 - 125 °C.

Varmhållning

Om du vill hålla maten varm i ugnen:

- Välj lågtemperaturstekning / varmhållning.
- Välj temperatur 70 - 90 °C.

GRILLA

Vid grillning är det den starka strålvärmen från grillelementet man använder. Porerna i köttet täpps snabbt till och saft och arom blir kvar, vilket ger ett saftigt och välsmakande resultat.

Varning! ⚠

Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Använd högst 275 °C temperatur.

Grillning på galler

Vid grillning på galler skall man placera ugnspannan under gallret för att samla fett och vätska som droppar. Rengöringen av ugnspannan underlättas om man lägger folie i den.

Använd läge 5 (den högsta) för små matvaror, läge 2-4 för större matvaror. Förupphetta grillen 5-10 minuter före grillningen. Vänd på köttet i mitten av grillningstiden. Salta efter grillningen.

	Temp. °C	Tid ca
Biff	275	4-5 min på var sida
Rostbiff	250-275	20 min/kg
Nötkött	250-275	20 min
Kotletter	250-275	20-25 min
Korv	250-275	5 min
Köttfärs	250-275	10 min
Halva kycklingar	250-275	25 min
Rökt makrill	250-275	5 min
Varma smörgåsar	250-275	5 min
Bacon	250-275	3 min på var sida
Rostat bröd	275	1-2 min på var sida

NÅGRA ALLMÄNNA TIPS

Avvakta jämn temperatur vid bakning

Snabbstart innebär att det undre elementet och grillelementet kopplas på. Därför tar det lite tid innan temperaturen är helt jämn i ugnen. Avvakta därför ett par minuter innan plåtarna sätts in.

Använd rätt form eller redskap!

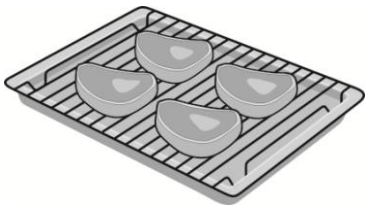
Använd plåt eller ugnspanna beroende på bakverkets art.
Obs! Lägg inte för mycket bröd på varje plåt, högst tre längder, eller 16-20 bullar.

Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar!

Om man placerar aluminiumfolie på ugnens väggar eller botten kommer värmestrålningen inte att fungera på rätt sätt! Dessutom riskerar man att skada emaljen.
Om man vill samla dropp med hjälp av aluminiumfolie, ska denna placeras i en ugnspanna.

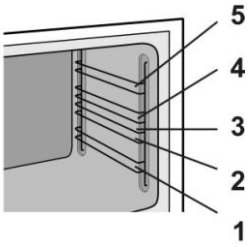
Djupfryst kall matvara

Om djupfryst kall matvara läggs på ugnspannan eller bakplåten, kan den slå sig beroende på stora temperaturskillnader och värmeutvidgivning.

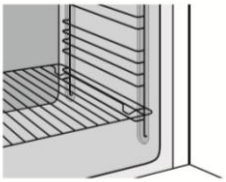


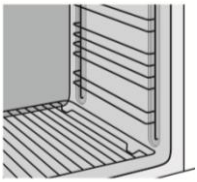
BAKRÅD

Gräddningstabellerna tjänar som riktlinjer när ugnen är ny. Några exakta värden kan man dock inte ge, eftersom de beror bl.a. på degens beskaffenhet och mängden. Följ dina vanliga recept men var lite extra uppmärksam på tider och temperaturer i början. Skjut in plåten ända till ugnens bakre vägg.



Produkt	Temperatur °C	Tid min	Stege
Franskbröd Semlor Vetelängder	200-210 200-225 180-200	25-35 8-15 25-30	2 2-3 2
Småbullar Wienerbröd Bakverk av smördeg	200-225 250-275 230-250	10-14 6-10 6-10	2-3 2-3 2-3
Sockerkakor Feta kakor Rulltårta	175-190 175-200 220-240	30-40 45-50 8-10	1 eller på gallret på botten 1 eller på gallret på botten 2-3
Mördegskakor Pepparkakor Pannkaka	175-200 175-200 210-250	5-10 5-10 15-30	2-3 2-3 2-3





Sockerkakor och liknande bakverk gräddas på stege 1 eller på gallret på botten.

LAGA MAT I UGN

Gratänger, pajer, pizzor är populär mat. Det som man satt i ugnen sköter sig självt och man slipper stekos. Vid matlagning används både över- och undervärme (undantaget är färgsättning av gratänger då man bara använder övervärme eller grill).

Tabellen nedan ger rekommendationer om temperatur och läge.

Mat	Temp °C*	Stege
Fisk som kokas i folie eller täckt form	200	1
Fisk som steks hel	225	1-4
Gratäng som ska värmas	175	1-4
Gratäng som ska färgsättas	250	5
Köttfärs	175-200	1-4
Lasagne	225	1-4
Pudding	200-225	1
Sufflé	175-200	1
Paj	200-225	2-4
Omelett	200-225	2-4
Pizza	225-250	1
Ugnspannkaka	225-250	2-4
Varma smörgåsar	250	2-4
Upptining och uppvärmning av djupfrysta produkter	125-175	1-4

STEKA

I dag steker man i ugn vid lägre temperaturer än vad som var vanligt förr. Det hänger ihop med lägre fetthalt hos köttet. Låg temperatur ger saftigare stek och mindre svinn och os. Använd alltid ugnspanna för att fånga upp dropp vid stekning.

Använd stektermometer om din ugn har sådan eller en vanlig stektermometer som sticks in mitt i steken.

	Temp °C*	Rekomm. innertemp. °C i köttet
Nötkött		
Rostbiff	125-175	57-63
Filé	125-175	57-63
Stek	125-175	70-77
Kyckling		
hel	125-175	
Lamm		
Sadel	125-175	70-77
Stek	125-175	70-77
Kalvstek	125-175	70-77
Viltstek	125-175	70-77
Fläsk		
Kotlettrad, mittbit	125-175	77-85
Färsk skinka, karré	125-175	85
Rimmad skinka i folie	125-175	75-77
Rimmad skinka utan folie	100-150	75-77

Eftervärmen kan utnyttjas för gräddning av ugnsrätter och stekning. Under de sista 15-20 minuterna av matberedningstiden kan strömmen kopplas ur och eftervärmen utnyttjas.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Varning! ⚠

Använd inte skurmedel eller stålull! De repar lackens och emaljens yta. Dessutom blir det svårare att ta bort spill och ugnsgluckans glas kan sprickas.

Spishällen

Skydda hällen mot missfärgning genom att torka av den efter varje användning. Från ugnens bakre vägg går ett rör för ånga. Matoset samlas på hällens yta, varifrån det lätt kan torkas av. Använd vanligt handdiskmedel eller såpa.

Rengöring av kokplattor

Plattorna ska rengöras så snart de blivit smutsiga. Smuts som får sitta kvar kan orsaka rost. Dessutom försämras värmeöverföringen. Gör rent med löddrande tvålull, och torka plattorna med hushållspapper. Gnid sedan in dem med kokplattsputs som ger ett skyddande skikt. Det här är extra viktigt för en spis som inte används dagligen, t ex för att den står i ett fritidshus.

Bakplåtar och ugnspanna

Bakplåtar och ugnspanna är av ugnsemalj. Rengör dem för hand eller i maskin.

Rent bakom spisen

Eftersom spisen har hjul baktill är det lätt att dra fram den och städa bakom.

Varning! ⚠

Dra aldrig i luckhandtaget när spisen ska flyttas. Öppna i stället ugnsluckan och ta tag i övre kanten av ugnen. Rulla spisen på bakhjulen.

Spisens yttre delar

Rengör spisens brännlackerade sidoplåtar och sockel samt emaljerade delar med en trasa eller mjuk borste och rengöringsmedel.

Rengöring av ugnen

Rengör ugnen efter varje användning. Fett blir annars mycket hårt inbränt när ugnen värms upp nästa gång.

1. Rengöringsfunktion

Ånga som uppstår gör matrester mjukare och underlättar rengöring av ugnen.

Gör så här:

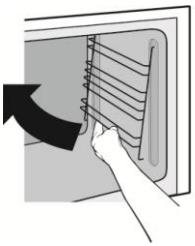
- Låt ugnen svalna.
- Häll ca 0,5 liter het eller varmt vatten i ugns panna.
- Placera ugnspannan in i ugnen på nivå 1
- Sätt ugnen på 50 °C och funktionsväljare för ugn på loge .
- Värm ugnen I ca. 30 min.
- Öppna ugnsluckan och ta bort ugnspannan.
- Rengör ugnen med varmt vatten med diskmedel

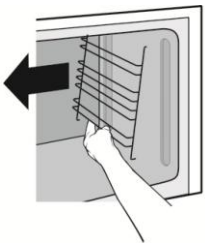
2. Fastbrända fläckar

Avlägsna fastbrända fläckar med ett rengöringsmedel som är lämpligt för ugnar.

Plocka ur stegarna

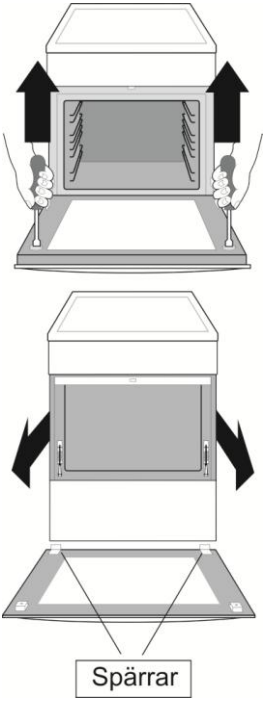
Med stegarna ute är det lättare att rengöra ugnen. Dessutom kan man passa på att diska dem. Efter rengöring kontrollera att stegarna är ordentligt på plats.





Rengöring av ugnsluckan

Det är en god regel att torka av rutan varje gång som ugnen har använts. Det motverkar att glaset får en brun beläggning. Använd såpa, diskmedel eller fönsterputsmedel – inte något som kan repa glaset.



Så här gör man rent mellan glasen:

1. Lossa, med hjälp av ett mynt, de två skruvarna i ovankant på luckans insida och ta bort dem.

Varning! ⚠

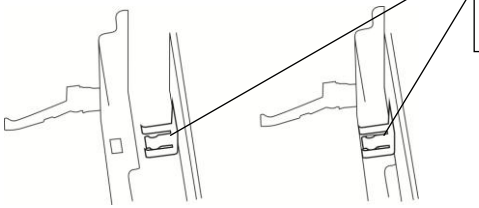
Behåll hela tiden greppet om luckans yttre glas så att det inte faller ned på golvet.

Behåll även greppet om luckans inre glas. Stäng luckan försiktigt så att den inte smäller fast.

2. Då luckans inre och yttre glas är isär, kan de rengöras på båda sidor.

3. Efter rengöringen sätt tillbaka luckans ytterdel på sin plats. På nedre delen av ytterglaset är två spärrar. Kolla att alla 3 “blecken” av de två spärrarna ligger ovanpå plåtprofilen på innerluckans nederkant när du sätter frontglaset på plats (se bild nedan).

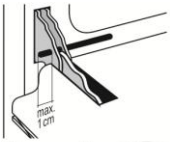
4. Återmontera skruvarna i ovankant på luckans insida. Behåll hela tiden greppet om luckans yttre glas så att det inte faller ned på golvet.



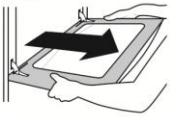
Obs! Kolla att alla 3 “blecken” av de två spärrarna ligger ovanpå plåt-profilen på innerluckans nederkant när du sätter frontglaset på plats.

Vid behov kan ugnsluckan tas bort (se bild): S 7552-1 E och S 7554-1 E

1. Öppna luckan helt.



2. Montera pinnar (2 st) genom låshakarna. Om pinnarna som levererades med spisen har försvunnit, placera t.ex. tunna pinnarna genom låshakarna. **Obs!** Max mått 1 cm, när du placerar pinnen genom låshaken.

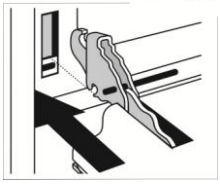


3. Lyft luckan uppåt/utåt.

Luckan sätts tillbaka i omvänd ordning:

1. Sätt luckan tillbaka (nederst bild).

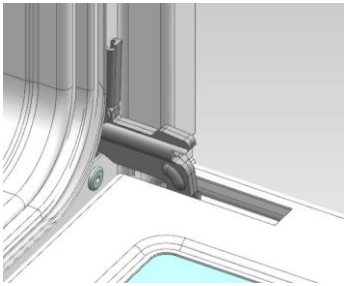
Ställ in gångjärnets inskärning ovanpå motstycket.

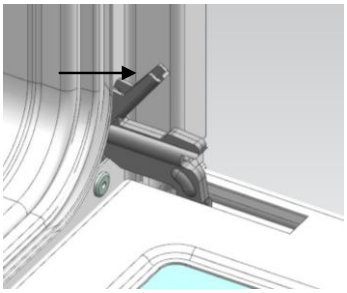


2. Ta bort pinnar.

3. Stäng luckan.

Vid behov kan ugnsluckan tas bort (se bild): S 772-1 E, S 774-1E, S 762-1 E och S 764-1E





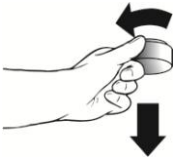
OM SPISEN INTE FUNGERAR

Det här kan du göra själv

Byta ugnslampa

Varning ⚠

Kontrollera töre byte av lampan, att strömmen har avkopplats från spisen. Koppla av spisen genom att skruva loss proppar eller genom att dra ut stickproppen ur uttaget.



Ta först bort skyddsglaset genom att vrida glaset i pilens (övre pilen) riktning. Därefter ta bort lampan genom att vrida i pilens (övre pilen) riktning. Sätt in en ny päronlampa med sockel E14. Lampan måste tåla 300 °C.

Obs! Lampan skall vara 25 W för 230 V spisar och 15 W för 400 V spisar.

Byta proppar

Om spisen helt eller delvis inte går igång har troligen en propp gått. Observera att tre proppar hör till 400 V spisar.

Kolla om stickproppen är isatt

Detta gäller bara spisar med anslutningskabel med stickpropp.

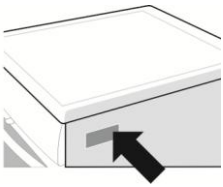
Varning! ⚠

I alla andra fall krävs hjälp av behörig fackman! Gör inga tekniska ingrepp i spisen! Det kan vara farligt!

Service

För service kontaktas Cylinda Sevice. De finns på flera platser över hela landet. Cylinda service i Sverige Tel 0771-25 25 00 eller på www.cylinda.se. (Du betalar endast lokal telefontaxa.)

Ange alltid spisens modell- och tillverkningsnummer när du beställer service. De framgår av dataskylten som finns på den högra sidan av spisen.



Ugnspannor och bakplåtar kan köpas som extra tillbehör hos märkeserviceaffärer.

INSTALLATION

Med inställningar behövs Torx T20.

Obs!

Placera inte spisen på en extra sockel eller annan upphöjning. Detta ökar risken för att spisen skall tippa över!
Tippskyddet måste vara monterat så att spisen inte välter vid onormal belastning.

Anslutning till el

Elektrisk anslutning av spisen till fast kopplingsdosa skall utföras av behörig person och i enlighet med gällande bestämmelser. Produktnummer och typbeteckning återfinns på dataskylten på spisens högra sida.

Säkring

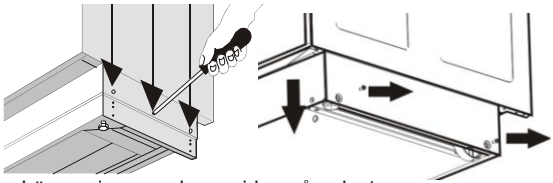
Dataskylten på spisens högra sida innehåller uppgifter om anslutningseffekt och –spänning. Spisen skall säkras enligt något av följande alternativ:

Spänning	Säkring
400 V 2-fas	2 x 16 A
400 V 3-fas	3 x 10 A
230 V 3-fas	3 x 16 A
230 V 1-fas	1 x 20 A

Gå igenom säkringsalternativen med teknikerna!

Justera höjden till rätt nivå

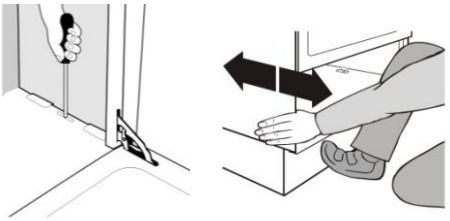
Vid leveransen är spisens totalhöjd 900 mm. Man kan dock ändra den till 848 - 940 mm genom att justera sockelns höjd.
Obs! Justera sockel innan du kopplar spisen till elnät. Använd skyddshandskar.



Lägg spisen med ryggsidan på golvet.
- Skruva ut skruvarna på sockeln.
- Ställ in sockelns höjd.
- Dra åt skruvarna.

Inställning av sockeldjup

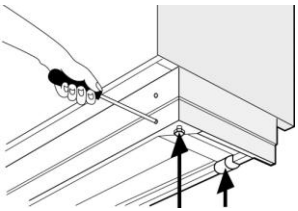
Sockeldjupet kan ställas in mellan 30-50 mm. Inställningen görs inne i förvaringsskåpet. Gör så här:



- Lossa de båda skruvarna som sitter i spåren på utrymmets botten (se bild).
- Flytta spisen framåt eller bakåt på sockeln. Håll emot sockeln när du flyttar spisen. Obs! Använd skyddshandskar.
- Dra åt skruvarna.

Spisen måste stå jämnt!

Spisen har ställbara fötter framtill och justerbara hjul baktill. Fötterna och hjulen ska ställas in så att spisen står absolut i våg. Höj eller sänk spisen till rätt läge genom att skruva fötterna för hand. Justera hjulen genom att skruva ut eller in de två skruvarna på sockeln. Kontrollera nivån med vattenpass eller en vattenfylld stekpanna.

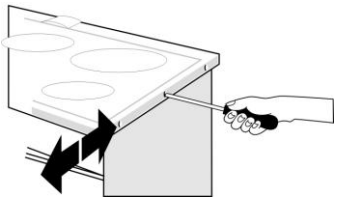


Obs! Med spisen levereras 4 st täckproppar. Täck-propparna fastsättes i öppningar av sockeln.

En justering kan behövas senare, då golvbeläggningen kan sätta sig. Om inte spisen står plant kan t ex stekning i panna bli ojämn!

Inställning av spishällens djup

Vid behov kan spishällens djup regleras 5 mm.



- Lossa de sex skruvarna som sitter runt hällen.
- Justera hällen i djupled genom att bestämt trycka hällen framåt eller bakåt.
- Dra åt skruvarna.

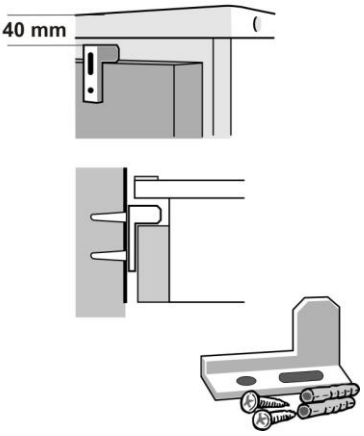
Varning! ⚠

Stig aldrig upp på spishällen, den kan skadas.

Montering av tippskyddet

Tippskyddet hindrar spisen från att välta, tex om ett barn skulle klättra upp på ugnsluckan. Fäst tippskyddet med skruvarna (2 st) på väggen bakom spisen.

- Se till att spisen först står i våg.
- Rita ett streck på väggen ca 40 mm från kokhällens övre sida, se bild. Kontrollera att tippskyddet inte träffar ventilationslangen.
- Placera tippskyddets övre kant i linje med strecket.
- Fäst skruven i tippskyddets övre, avlånga hål.
- Justera tippskyddets höjd så att det placeras direkt under hällen som bilden visar.
- Fäst slutligen tippskyddet genom att fästa skruven i det undre hålet. Dra åt båda skruvarna.



Varning! ⚠

När spisen dras fram, t ex vid städning, sätts tippskyddet ur funktion. Var då extra försiktig så att barn inte klättrar på spisen.

Placera inte spisen på en extra sockel eller annan upphöjning. Detta ökar risken för att spisen skall tippa över!

2014 01 17 SAP 704174

service

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

uppge

- Maskintyp
- Serienummer
- Inköpsdatum
- Problembeskrivning
- Namn och adress
- Ditt telefonnummer

2014 01 17 - SAP 704 174

Våra tekniker är specialutbildade på Cylindaprodukter och vi använder bara originalreservdelar.

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

Cylinda
år efter år