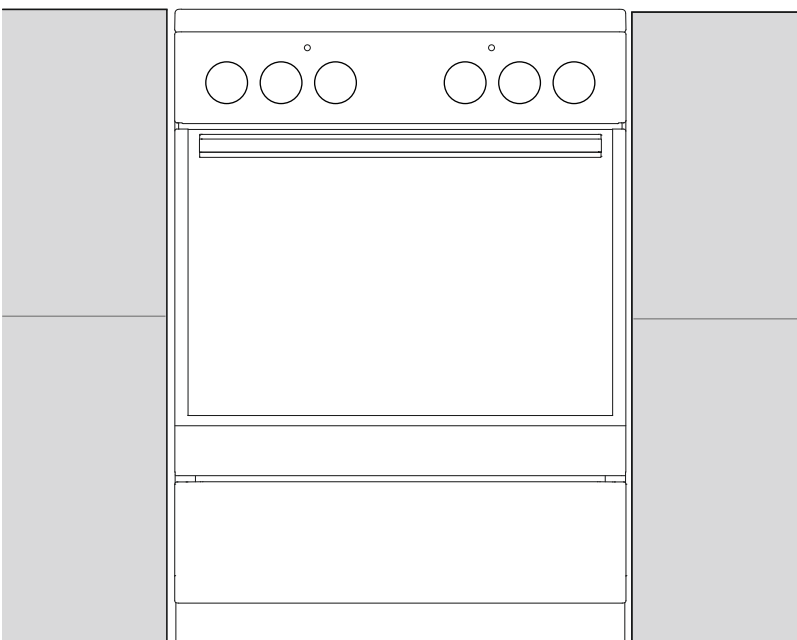
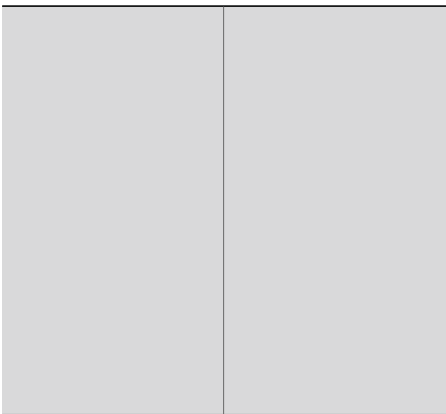


SE

**DETALJERADE INSTRUKTIONER
FÖR ANVÄNDNING AV EN
FRISTÅENDE INDUKTIONSSPIS**

Cylinda



SIB8272KV

Vi vill tacka dig för ditt förtroende och valet av Cylinda spis.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du läsa om din nya produkt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte spisen av eller den lokala butiken som levererade den.

Elektroskandia Sverige AB
Norrvikenleden 97
191 83 Sollentuna
Sverige



Viktig information



Tips, anmärkning

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Låt inte barn leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

VARNING: Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Var noga med att inte vidröra apparatens värmedelar. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas hela tiden.

VARNING! De tillgängliga delarna av apparaten kan bli varm vid användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.

VARNING: Brandfara: Placera inga tomma kokkärl på värmezonerna.

VARNING: Övervakad 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 kväv elden med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

Använd endast stektermometer som rekommenderas för användning i denna ugn.

FÖRSIKTIGHET: Så länge du använder spisen samt även en kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

VARNING: Om glaset har spruckit, stäng av spisen för att undvika risken för elektrisk stöt.



IAKTTAG FÖRSIKTIGHET: risk för tippning.



WARNING: För att undvika att spisen tippas, måste fästeanordningen vara installerad. Se installationsanvisning.

WARNING: Före byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstötar.

Placera inte föremål som bestick eller lock på induktionshällens värmezoner eftersom de kan bli väldigt varma.

Apparaten får inte installeras bakom en dekorlucka på grund av överhettningrisk.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan/glaset. De kan skada ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstöt.

Efter användning, stäng alltid av hällen vreden.

Apparaten är inte avsedd att styras av externa timers eller separat fjärrkontroll.

WARNING! Använd endast hållskydd som är utformade av tillverkaren av spisen eller som rekommenderas av tillverkaren i

bruksanvisningen eller de hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara.

IAKTTAG FÖRSIKTIGHET: Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

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

Installera inte apparaten i närheten av kraftfulla värmekällor, som eldstäder, eftersom hög temperatur i närheten kan skada apparaten.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker. Fast installation (i stället för anslutningskabel) ska utföras av behörig elektriker (se extra utrustning). Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador.

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.

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 dämed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd, och minskar ytemperaturen på utsidan (endast vissa modeller).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för hög belastning. Placera inga tunga pannor på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan när du rengör ugnens insida. Stå aldrig på en öppen ugnslucka och låt inte barn sitta på den.

Se till att ventilationsöppningarna aldrig är övertäckta eller blockerade på något annat sätt.

OBS! I händelse av att glaset på spisen går sönder:

- Stäng av alla elektriska plattor och koppla bort apparaten från elnätet.
- Vidrör inte spisens yta.
- Använd inte spisen.

För anslutning av apparaten används en sladd 5x1,5 mm² med märkningen H05VV-F5G 1,5 eller bättre. Sladden måste installeras av tekniker eller liknande kvalificerad person.

Apparaten måste anslutas till de fasta ledningarna i enlighet med gällande regler.

Apparaten måste anslutas till de fasta ledningarna med extern säkerhetsbrytare. Fast kabeldragning måste göras i enlighet med gällande regler om elinstallationsarbete.

INNAN APPARATEN ANSLUTS



Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

FÖRVARINGSLÅDA



Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda.

UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR

(beroende på modell)

TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning på fyra nivåer. (Tänk på att falsarna alltid omnämns nerifrån och upp).

Fals 3 och 4 är avsedda för grillning.

Användning av spisen är säker med eller utan skenor.

UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån. De utdragbara skenorna kan dras ut helt eller delvis.

DÖRRBRYTARE FÖR UGNLUCKA

Dörrbrytaren avaktiverar ugnsuppvärmningen och fläkten om luckan öppnas under tillagningsprocessen. När luckan stängs aktiverar strömbrytaren elementet igen.

KYLFLÄKT

Spisen är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet och spisens kontrollpanel.

Kylfläkten är i drift när ugnen är i drift.



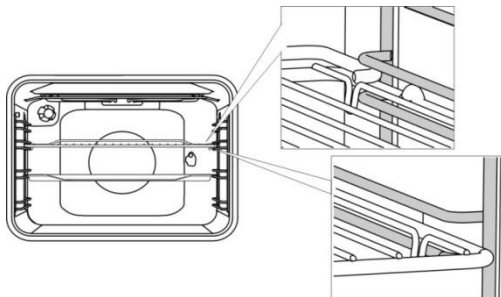
Spisen och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

GALLER



Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Lyft därför gallret något fram till när du drar ut det från ugnen.

Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprofilerna.



Med utdragbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med grytlapp så långt det går.



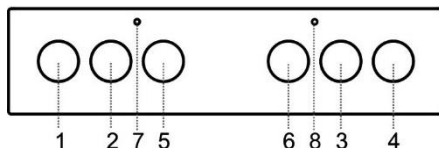
Stäng ugnsluckan när teleskopskenor är helt indragna i ugnen.



När baktillbehör blir varma kan de ändra form. Detta påverkar inte deras funktion och de återfår sin ursprungliga form igen när de kallnar.

KONTROLLENHET

(beroende på modell)



1. Vred för vänster främre värmezon
2. Vred för vänster bakre värmezon
3. Vred för höger bakre värmezon
4. Vred för höger främre värmezon
5. Väljarvred för ugnselement
6. Vred för ugnstemperatur
7. Användningskontrollampa (gul lampa).
Lampan indikerar att ugnen eller någon av värmezonerna används.
8. Ugnskontrollampa (den röda lampan).
Lampan tänds när ugnen värms upp; den slocknar när den valda temperaturen nås.

ANVÄNDA SPISEN

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive allt transportmaterial, från spisen vid leverans.

Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

Spisens håll har en glaskeramisk yta, rengör den med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel som t.ex. slipande rengöringsmedel som kan repa ytan, slipande svampar eller fläckbortagningsmedel.

När ugnen värms upp första gången avges den karakteristiska lukten för en ny apparat. Vädra rummet grundligt under den första användningen.

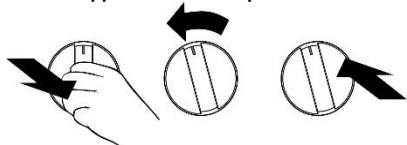
BARNSPÄRR PÅ TEMPERATURVREDET


(Vred för ugnstemperatur)

Barnspärr finns på temperaturvredet för ugnen. Kokplattorna och ugnen fungerar endast då barnspärren har kopplats från.

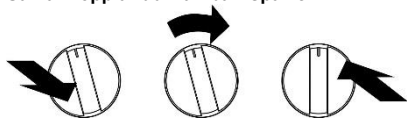
Med barnspärr kan du förhindra att barn av misstag sätter på kokplattor eller ugn.

Så här kopplar du till barnspärren:



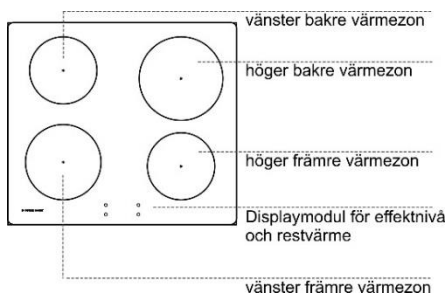
1. Dra ut temperaturvredet
2. Vrid ca 15° till vänster ↓ 
3. Frigör vredet = Säkerhetsposition

Så här kopplar du från barnspärren:



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

INDUKTIONSHÄLLENS TILLAGNINGSYTA

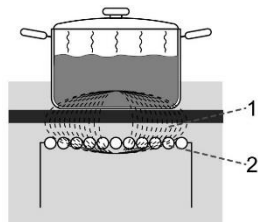


GLASKERAMISK TILLAGNINGSYTA

- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Den glaskeramiska plattan är mycket stark men inte oförstörbar. Plattan kan gå sönder om ett föremål faller med kanten på plattan. Sådan skada kan framgå omedelbart eller efter ett tag. Koppla omedelbart bort den skadade värmeplattan från elnätet och använd den inte.
- Om du använder glaskeramikhällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen.
- Hällens yta är helt plan och blank, utan kanter som samlar smuts.

- Se till att värmezonen och kokkärls botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan. Placera inga tomma kokkärl på värmezonen.

ANVÄNDNINGSPRINCIP FÖR INDUKTIONSHÄLLENS VÄRMEZONER



1. magnetfält
2. induktionsrör

- Hällen är utrustad med mycket effektiva induktionsvärmezoner. Värmen genereras direkt i kärlets botten där den behövs mest. På så sätt undviks förluster genom den glaskeramiska ytan.
- Elförbrukningen är avsevärt lägre än i konventionella kokplattor med strålningsvärmare.
- Den glaskeramiska värmezonen värms inte upp direkt, utan endast indirekt med värmen som strålas tillbaka av kärlet. När värmezonen stängs av indikeras denna värme som "restvärme".
- I induktionsvärmezoner möjliggörs uppvärmningen av induktionsspolen som är monterad under den glaskeramiska ytan. Spolen framkallar ett magnetfält som genererar virvelströmmar i botten hos ett ferromagnetiskt kärl (dvs. ett kärl som en magnet fastnar på), vilket i sin tur värmer upp kärlet.



Om socker eller mat med hög sockerhalt spillts över en keramisk kokplatta som är varm, Torka omedelbart eller ta bort det med en rakbladsskrapa (E4381014), även om matlagingszonen fortfarande är varm. Detta för att förhindra skador på hällens keramiska yta.

Använd inte rengöringsmedel eller andra rengöringsmedel för att rengöra en varm glaskeramikhäll eftersom detta kan skada ytan.

OBS! Var försiktig så att du ej bränner dig på den varma ytan.

KOKKÄRL FÖR INDUKTIONSHÄLL

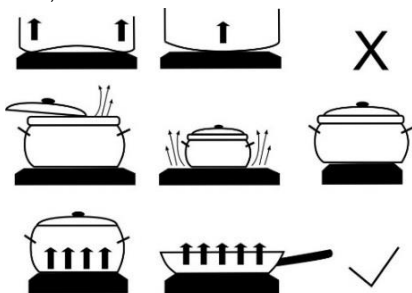
LÄMPLIGA KOKKÄRL FÖR EN INDUKTIONSHÄLL

- Induktionen fungerar korrekt om du använder lämpliga kokkärl.
- Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezonen.
- Lämpliga kokkärl är sådana som är tillverkade av stål, emaljbelagda stålkärl eller gjutjärnspannor.

- Olämpliga kokkärl: kokkärl av legeringsstål med koppar- eller aluminiumbotten samt glaskärl.
- Magnettestet: Använd en liten magnet för att kontrollera om kastrullen eller pannan är ferromagnetisk. Om magneten fastnar på pannans botten, är den lämplig för en induktionshäll.



- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonen på full effekt och använd sedan kärlets utrustning för att minska tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren eller i andra kärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl på värmezonen resultera i skador på både kokkärlet och värmezonen.
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder speciella kokkärl.
- Använd endast kokkärl med plan botten! Konkav eller konvex (inbuktning eller utbuktning) botten kan försämra funktionen hos överhettningsskyddsmekanismen och hällen kan bli för varm. Detta kan leda till sprickor i glasytan och att kärlets botten smälter. Garantin gäller inte för skador som uppstår till följd av användning av olämpliga kokkärl eller överhettning av tomma, uttorkade kokkärl eller pannor (då inget finns i dem).



Använd endast kokkärl som är lämpade för elektrisk tillagning och induktionstillagning med:

- tjock botten (minst 2,25 mm)
- plan botten.

Värmezon	Minsta diameter på kärlets botten
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

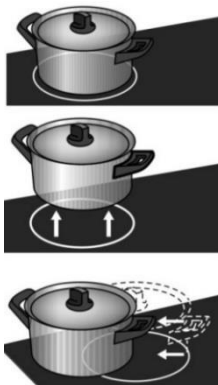


VIKTIGT!

När du använder inbyggda induktionshällar, använd inte extra utrustning (till exempel sk. reduktionsringar eller induktionsbas, vilket gör kokkärl med icke-magnetisk botten möjliga att använda) mellan kokkärlets botten och den glaseramiska hällens yta. Användning av denna typ av utrustning kan orsaka skador på apparaten och en hög risk för brännskador föreligger.

IGENKÄNNING AV KOKKÄRL

- Även om ingen kastrull eller panna befinner sig på värmezonen eller om kastrullen/pannan har en diameter som är mindre än värmezonen diameter, blir det ingen energiförlust.
- Om kärlet är mycket mindre än värmezonen, är det möjligt att det inte känns igen av värmezonen. När värmezonen aktiveras visas tecknet "u" på displayen för tillagningseffekt. Om ett kärl placeras på induktionsvärmezonen inom 10 minuter känner hällen igen det och slås på med den valda tillagningseffekten. Så snart kokkärlet tas bort från värmezonen, avbryts effektillförseln.
- Om en mindre panna eller kastrull placeras på värmezonen och den känns igen, använder hällen endast så mycket effekt som behövs i enlighet med pannans/kastrullens storlek.

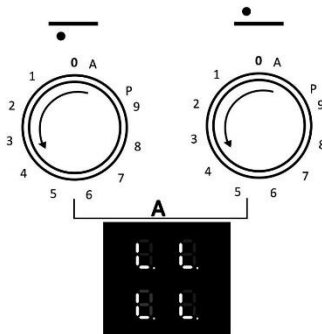


TIPS FÖR ENERGIBESPARING

- När du ska köpa kokkärl, observera att diametern som anges på kärlet vanligtvis avser den övre kanten eller locket som normalt är större än diametern på kärlets botten.
- Rätter med lång tillagningstid ska tillagas i en tryckkokare. Se till att det alltid är tillräckligt med vätska i tryckkokaren. Om en tom tryckkokare placeras på hällen kan den överhettas, vilket i sin tur kan leda till skada på både kärlet och värmezonen.
- Täck kastrullen eller pannan med ett lock med lämplig storlek när så är möjligt. Använd kokkärl som passar till mängden mat som du tillagar. Tillagning i ett stort, delvis fyllt kärl förbrukar mer energi.

ANVÄNDNING AV HÄLLEN

- Slå på hällen genom att vrida på vredet.
- Symboler på panelen visar vilken zon som regleras av vilket vred.
- Värmeeffekten för en zon kan ställas in på 9 olika nivåer (1-9) plus P (Power Boost) - högre energi.
- Energiförbrukningen visas också på hällens display
- Värmezoner är anslutna i olika tidsintervall beroende på den inställda regleringsnivån.
- Displayen förblir aktiv i ytterligare 10 sekunder när alla zoner har stängts av.



POWER BOOST (EFFEKT FÖRHÖJNING)

Obs! En zon med symbolen P har möjlighet till effektförhöjningsfunktionen. På denna zon aktiveras högre värmeeffekt i 5 minuter och sedan växlas till nivå 9.

Aktivera effektförhöjningsfunktionen

Vrid vredet åt höger till symbolen "P". Displayen visar bokstaven "P".

Stänga av effektförhöjningsfunktionen tidigare

Effektförhöjningsfunktionen stängs av så snart som du minskar effektnivån.

BARNLÅS



Barnlåset kan aktiveras för att förhindra att hällar aktiveras eller används. Det kan därför användas som en säkerhetsåtgärd för att förhindra att barn använder apparaten.

AKTIVERA BARNLÅSET

- Barnlåset kan aktiveras när alla zoner är avstängda.
- Vrid de båda vänstra vreden samtidigt och håll kvar dem i "A" positionen.
- Bokstaven "L" visas på alla displayer. Barnlåset är aktiverat.
- Om ett vred vrids visas "L" på alla displayer.

AVAKTIVERA BARNLÅSET

Vrid de båda vänstra vreden samtidigt och håll kvar dem i "A" positionen.

VISA RESTVÄRME

Den glaskeramiska zonen visar symbolen "H" som indikerar restvärmen. Värmezonen kan även ha värmts upp av ett varmt kokkärl, eftersom värme kommer tillbaka från kärlets botten. Om symbolen "H" tänds på en zon när den har stängts av kan restvärmen användas för att behålla temperaturen på en rätt eller värma upp med hjälp av restvärmen. Även när symbolen "H" försvinner kan zonen fortfarande vara varm.

lakttag försiktighet, risk för brännskador!

SNABBUPPVÄRMNINGSFUNKTION

Alla värmezoner är utrustade med specialfunktioner som aktiverar zonen på högsta effekt, oavsett det aktuella inställda värdet. Efter en kort stund återgår värmeeffekten till det aktuella inställda värdet (1 till 9).

Om denna funktion används måste användaren välja den effektnivå som ska användas efter avaktiveringen av snabbuppvärmningsfunktionen.

Snabbuppvärmningsfunktionen rekommenderas i följande fall:

För rätter som är kalla i början av tillagningen och måste värmas och tillagas en lång tid (till exempel köttgröta). Snabbuppvärmningsfunktionen möjliggör detta utan att man konstant måste kontrollera värmezonen och ändra effektnivån.

Snabbuppvärmningsfunktionen rekommenderas inte i följande fall:

För rätter som är stekta eller stuvade och måste vändas ofta, rätter som kräver att man tillsätter vätskor eller rör om.

Dumplings eller pasta med högt vätskeinhåll. Rätter som måste kokas lång tid i en tryckkokare.

Aktivera den automatiska snabbuppvärmningsfunktionen:

Vrid vredet åt höger till symbolen "A" och håll kvar i två sekunder tills du hör ett pipande ljud. Ställ in önskad effektnivå. På effektdisplayen visas symbolen "A" och den valda effektnivån. Så snart som tiden för högre effektnivå löper ut växlar hällen

automatiskt till den valda nivån som sedan visas permanent.

Tidig avaktivering av snabbuppvärmningsfunktionen:

Snabbuppvärmningsfunktionen avaktiverar du genom att minska effektnivån.



Om knappen för effektnivå är i position "0" efter att snabbuppvärmningsfunktionen aktiverades och om ingen effektnivå valdes, avaktiveras snabbuppvärmningsfunktionen efter tre sekunder. Om ett kärl tas bort från värmezonen och ställs tillbaka inom 10 minuter återupptas snabbuppvärmningen och fortsätter tills den är klar.

Vald effektnivå	Tid för automatisk uppvärmning med hög effekt (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

FUNKTION FÖR SÄKERHETSAVSTÄNGNING

Vald effektnivå	Antal timmar före automatisk avstängning
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Permanent drift av alla zoner är tidsbegränsad. Denna tidsbegränsning anges i tabellen ovan för varje effektnivå. Även om säkerhetsfunktionen stänger av zonen visas "0" eller "H" (vid restvärme) på zonens display. Zonen kan stängas av med vredet.

Exempel: Ställ in värmezonen på nivå 6 och låt den vara igång en stund. Om inställningen inte ändras på ett tag stänger säkerhetsfunktionen av zonen efter 1,5 timme.

ÖVERHETTNINGSSKYDD

– Varje värmezon är utrustad med en kylfläkt som kyler den elektroniska panelen under tillagning

och förblir aktiverad en stund när tillagningen är klar (tills H visas).

- Induktionshällen är också utrustad med ett inbyggt skydd mot överhettning som förhindrar att elektroniska komponenter skadas.
- Denna säkerhetsmekanism fungerar på flera nivåer.
- Om värmen från en värmezon stiger kraftigt, sänks tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte är tillräckligt fortsätter effekten på varma zoner att sänkas stegvis; om nödvändigt stängs den av helt. I detta fall visas symbolen "E" på kontrollpanelen. Anledningen är att skydda elektroniken från överhettning. När värmezonen har svalnat blir alla effektnivåer tillgängliga igen.

FELKODER

E2	ÖVERHETTNING AV ZONER Värmezoner kan överhettas om ett tomt kärl lämnas på en aktiv zon under tillagning.
E3	OLÄMPLIGT KÄRL Förlust av magnetiska egenskaper på grund av överhettning av kärlet.
E4	KONFIGURATIONSFEL FÖR VÄRMEZONEN Kontakta auktoriserad service.
Om ett annat fel visas, kontakta Cyllinda kundtjänst.	



Vid driftsfel eller om felindikeringen inte försvinner, koppla bort hällen från nätströmmen i några minuter (lossa säkringen eller vrid på huvudbrytaren). Återanslut därefter spisen till nätströmmen och slå på huvudbrytaren.

Om problemet kvarstår, kontakta Cyllinda kundtjänst.

LJUD UNDER INDUKTIONSTILLAGNING

Ovåsen och ljud	Orsak
Induktionsgenererat driftsljud.	Induktionstekniken bygger på egenskaperna hos vissa metaller under elektromagnetisk effekt. Det resulterar i så kallade virvelströmmar som tvingar molekylerna att oscillera. Dessa oscillationer (vibrationer) omvandlas till värme. Det kan resultera i ljud, beroende på typen av metall.
Lösning: Detta är normalt och är orsakat av något fel.	
Transformatorliknande surrande.	Inträffar vid tillagning på en hög effektnivå. Orsaken till detta är mängden energi som överförs från hällen till kastrullen eller pannan.
Lösning: Detta ljud försvinner eller försvagas när du minskar effektnivån.	
Vibration och sprakande ljud från kokkärl.	Detta ljud uppstår i kokkärl (kastruller eller pannor) tillverkade av olika material.
Lösning: Det uppstår från vibrationer längs angränsande ytor för olika materiallager. Ljudet beror på kokkäret. Det kan variera beroende på mängden och typen av mat som tillagas.	
Fläktljud.	Korrekt drift av elektroniska induktionskomponenter kräver temperaturreglering. Hällen är därför utrustad med en fläkt som körs på varierande hastighet, beroende på den avkända temperaturen.
Lösning: Fläkten kan vara igång även efter att hällen stängts av, om temperaturen förblir för hög.	

UGN

STÄLLA IN UGNSVÄRME

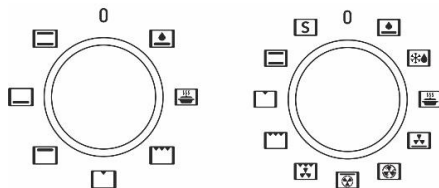
(beroende på modell)

Ugnen kan regleras med vredet för "val av ugnselement" för att välja funktion och "temperaturinställning" för att ställa in temperaturen.

Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja ugnsvärme (se programtabell)



Inställningarna kan också ändras under drift.



ANVÄNDA UGNEN

Drifttemperaturen ställs in med temperaturvredet, från 50 - 300°C. När vredet vrids medurs väljs högre temperatur och när det vrids moturs väljs lägre temperatur.



Om du tvingar vredet över nollpunkten skadas termostaten!




STÄNGA AV UGNEN

Vrid FUNKTIONSVREDET FÖR UGNSELEMENT till läge "0".

Funktioner kan variera beroende på modell, se din vredsymbollista nedan.

Funktion	Beskrivning
Föreslagen temperatur °C	
Ugnsvärme	
50-300	SNABBUPPVÄRMNING Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värmts upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar.
200	ÖVER OCH UNDERVÄRME Elementen i ugnstrummet nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk eller kött kan endast gräddas/stekas på en plåt.
180	ÖVERVÄRME Endast elementet i taket i ugnstrummet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning).
180	UNDERVÄRME Endast elementet i botten i ugnstrummet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.
180	UNDERVÄRME Endast elementet i botten i ugnstrummet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.

Funktion	Beskrivning
Föreslagen temperatur °C	
Ugnsvärme	
	GRILL Endast grillelementet, en del av den stora grillen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd varma smörgåsar, och för att rosta bröd.
230	
	STOR GRILL Överelementet och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt från grillelementet i ugnstaket. Överelementet är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Denna kombination används för att grilla en mindre mängd varma smörgåsar, kött eller korv, och för att rosta bröd.
230	
	GRILL MED FLÄKT Grillelementet och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och steka större köttstycken av fågel på en plåt. Den är också lämplig för gratängrätter och bryning till en krispig skorpa.
170	
	VARMLUFT OCH UNDERELEMENT Underelement, ringelementet och fläkten är aktiverade. Detta system används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, vetebröd och paj på flera plåtar samtidigt.
200	
	VARMLUFT Ringelementet och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnsteka kött och grädda bakverk på flera plåtar samtidigt.
180	
	UNDERELEMENT OCH FLÄKT Detta system används för att grädda läggjasta bakverk och konservera frukt och grönsaker.
180	

Funktion	Beskrivning
Föreslagen temperatur °C	
Ugnsvärme	
	GENTLEBAKE* Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå.
180	
	UPPTINING Luften cirkulerar utan att något element är aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.
-	
	RENGÖRINGSFUNKTION Ånga som uppstår gör matrester mjukare och underlättar rengöring av ugnen.
70	

* Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

Viktiga varningar

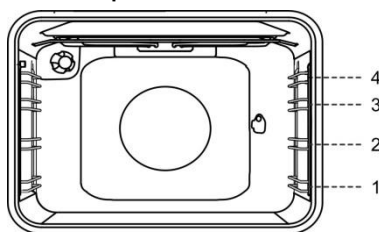
Det går åt mycket energi för att hetta upp en tom ugn. Därför sparar du mycket energi genom att tillaga flera rätter i följd, eftersom ugnen då redan är varm.

Du kan stänga av ugnen cirka tio minuter innan tillagningsprocessen förväntas vara avslutad. På detta sätt sparar du ström och utnyttjar restvärmen.



När tillagningen är klar stängs kylfläkten av. Om du lämnar kvar rätten i ugnen kan ånga avdunsta från den och kondensera på frontpanelen och ugnsluckan.

Falsar för plåtar



UGNSINSTÄLLNING

UGNSBELYSNING

Vid alla val slås ugnsbelysningen på automatiskt.

S SNABBUPPVÄRMNING

Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning.

- Vrid "Funktionsvredet" till positionen "snabbuppvärmning".
- Ställ in ugnen till önskad temperatur med "temperaturvredet".

Ö ÖVER OCH UNDERVÄRME

Elementen i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk och kött kan endast tillagas på en plåt.

Steka kött

Använd emaljerade kärl, kärl av hårdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Grädda bakverk

Använd endast en fals och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir gräddningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen. Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Gräddningen blir jämnare och tar kortare tid om ugnen är förvärmad.



Placera inte den djupa bakplåten i den nedersta falsen.

GR STOR GRILL, GRILL

Vid grillning av mat med den stora grillen aktiveras den överelementet och grillelementet i taket i ugnsutrymmet.

Vid grillning av mat aktiveras överelement och grillelement i taket i ugnsutrymmet.

Förvärm den grillelementet i fem minuter.

Maximal temperatur vid användning av grill och stor grill är 230°C.

Håll alltid ugnen under uppsikt vid användning. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur.

Stekning med grill är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxstekar eller filéer etc.) eller rostade bröd.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in

det på den 4:e falsen. Sätt in droppbrickan på den 1:a eller 2:a falsen. Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med hushållspapper. Tillsätt kryddor inuti, pensla med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.



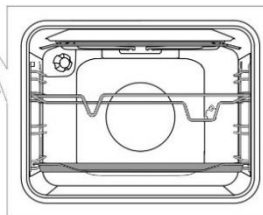
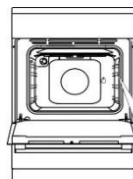
Grillen får endast användas när ugnsluckan är stängd.

Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och grilltång.

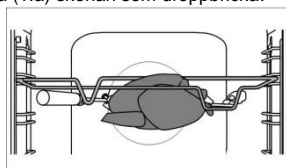
Tillagning med roterande spett

(beroende på modell)

Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 230°C.



Sätt in stödet för grillspettet i den 3:e skenan nerifrån och sätt den grunda bakplåten i den nedersta (1:a) skenan som droppbricka.



Sätt köttet på spettet och dra åt skruvarna.

Placera spettets handtag på det främre stödet för spettet och sätt in spetsen i öppningen på höger sida av den bakre väggen i ugnen (öppningen skyddas med ett roterande lock).

Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

Sätt på ugnen och välj systemet STOR GRILL.



Använd inte grillen i position 4.

Grillen får endast användas när ugnsluckan är stängd.



GRILL MED FLÄKT

I detta användningsläge aktiveras grillelementet och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)



VARMLUFT OCH UNDERELEMENT

Underelement, ringelement och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äppelpaj och fruktkakor.

(Se beskrivningar och tips för ÖVER OCH UNDERELEMENT.)



VARMLUFT

Den ringelementet och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Steka kött

Använd emaljerade kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under stekning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Grädda bakverk

Förvärmning rekommenderas.

Kex och småkakor kan gräddas i grunda bakplåtar på flera plåtar samtidigt (2:a och 3:e).

Observera att gräddningstiden kan variera även om bakplåtarna som används är likadana. Småkakorna i den övre bakplåten kan bli färdiga tidigare än de i den nedre.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.

För jämn gräddning, se till att småkakorna har samma tjocklek.



Det kan ibland vara nödvändigt att ta ut plåten och vända den för att få ett jämnare resultat.



Placera inte den djupa bakplåten i den nedersta falsen.



UNDERVÄRME OCH FLÄKT

Används för att grädda lägstä bakverk och konservera frukt och grönsaker. Använd den andra falsen nerifrån och en ganska grund bakplåt för att låta varmluften cirkulera över plåtens övre del.



UPPTINING

I detta läge cirkulerar luften utan att några element är igång.

Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, kakor och bakverk, bröd och rullar och djupfryst mat.



GENTLEBAKE

Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå.



RENGÖRINGSFUNKTION

Ånga som uppstår gör matrester mjukare och underlättar rengöring av ugnen. Gör så här:

- Låt ugnen svalna.
- Häll ca 0,5 liter hett eller varmt vatten i ugnspannan.
- Placera ugnspannan in i ugnen på nivå 1
- Sätt ugnen på 70°C och funktionsväljare för ugn på läge .
- Värm ugnen i ca. 30 min.
- Öppna ugnsluckan och ta bort ugnspannan.
- Rengör ugnen med varmt vatten med diskmedel.

RENGÖRING & UNDERHÅLL



Koppla bort spisen från elnätet och vänta tills hela spisen har svalnat.

Barn ska inte rengöra spisen eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)

Rengör denna yta endast med ett mildt rengöringsmedel (diskmedel) och en mjuk svamp som inte repar ytan. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada ytan.

Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

Rengör inte vreden och knapparna, luckhandtag, dekaler och märk-/typskyltar med slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, alkoholbaserade rengöringsmedel eller med alkohol. Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas.

Du kan även använda rengöringsmedel och rengöringsmaterial avsedda för sådana ytor enligt tillverkarnas instruktioner.

Emaljytor (ugn, spishäll)

Använd en fuktig svamp med rengöringsmedel. Feta fläckar kan tas bort med varmt vatten och ett särskilt rengöringsmedel för emalj. Rengör aldrig emaljytor med slipande rengöringsmedel, eftersom det kan orsaka oåterkalleliga skador på apparatens yta.

Glasytor

Använd inte grova, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasdörr,

annars kan de repa ytan och göra så att glaset splittras. Rengör glasytorna med särskilda rengöringsmedel för glas, speglar och fönster.

RENGÖRA DEN GLASKERAMISKA YTAN

Efter varje användning, vänta tills den glaskeramiska ytan har svalnat och rengör den. I annat fall kommer orenheter att bränna fast i det heta ytan nästa gång du använder hällen.

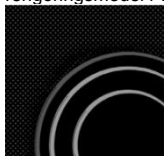
För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella hållrengöringsmedel som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.



Innan varje användning av den glaskeramiska ytan, torka av dammet eller andra orenheter som kan repa ytan från både hällen och kokkårlens botten.

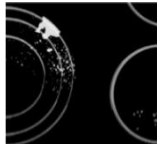


Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.



Trycket kan nötas bort om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med ojämn eller skadad botten används.

Använd en fuktig trasa för att ta bort mindre orenheter. Torka sedan av ytan.



Avlägsna eventuella vattenfläckar med en mild ättikslösning. Använd inte denna lösning för att torka av ramen (gäller endast vissa modeller), eftersom den kan tappa glansen. Använd inte aggressiva sprayrengöringsmedel eller avkalkningsmedel.

Använd särskilt hållrengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid envis smuts. Följ tillverkarens anvisningar. Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonen hettas upp.



Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en rakbladsskrapa (E4381014). Var försiktig när du använder skrapan för att förhindra personskada.



Använd rakbladsskrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller hållrengöringsmedel.

Håll skrapan i korrekt vinkel (45° till 60°). Tryck försiktigt skrapan mot glaset och för den över hällen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.



Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset då det annars är lätt att skada hällens yta med skrapans spets eller blad.



Ta omedelbart bort socker eller sockerrikt mat från den glaskeramiska hällen med en rakbladsskrapa (E4381014), även om hällen fortfarande är varm, eftersom socker kan skada ytan permanent.



Missfärgning av den glaskeramiska ytan påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet. Sådan missfärgning är ofta ett resultat av matrester som bränt fast i ytan, eller har den orsakats av vissa kokkärl (som aluminium eller koppar). Sådan missfärgning är mycket svår att ta bort helt.

Obs! Missfärgning och liknande påverkar bara hällens utseende och inte dess funktion. Aluminiumkärl eller kärl med aluminiumbotten kan missfärga hällen. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

UGN

Rengör ugnens väggar med en fuktig svamp och rengöringsmedel.

För att rengöra envisa fläckar som bränts in i ugnsväggen, använd ett särskilt rengöringsmedel för ugnsmalj.


Torka ugnen noga efter rengöring.

Rengör endast ugnen när den är helt kall.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel, eftersom det kan repa emaljytan.

Rengör ugnens tillbehör med en svamp och rengöringsmedel. Du kan också använda särskilda rengöringsmedel för att ta bort envisa eller fastbrända fläckar.

ANVÄNDA RENGÖRINGSFUNKTION (VÄTRENÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN

Vrid FUNKTIONSVREDET till Rengöring . Ställ TEMPERATURVREDET på 70°C. Häll 0,5 liter vatten i en bakplåt och sätt in den i den nedersta falsen. Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsyrtorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



Rengör efter när ugnen har svalnat helt.

BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GALLER OCH UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Använd endast ett mildt rengöringsmedel för att rengöra ugnstegarna.

Håll ugnstegarna på den nedre sidan och dra dem mot mitten av ugnen.

Ta bort dem från öppningarna upptill.



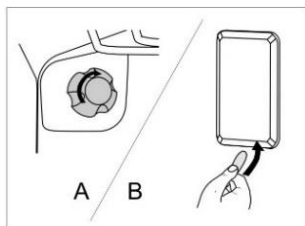
Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

BYTA GLÖDLAMPAN

Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampa.

Koppla ur apparaten från vägguttaget!

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W.
(Vanlig glödlampa E14, 230 V, 25 W - beroende på modell.)



A Lossa lampglaset och dra ut eller skruva ur glödlampen.



Använd skyddshandskar för att undvika brännskador.

B Använd en platt skruvmejsel för att frigöra lamphöljet och ta bort det. Ta bort glödlampen.



Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

MJUK STÄNGNING

(beroende på modell)

Spisarna är utrustade med de nya, säkra mjukstängande gångjärnen. Dessa speciella gångjärn garanterar en mycket tyst och mjuk stängning av ugnsluckan.



Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskål.

LUCKLÅS

(beroende på modell)

Öppna lucklåset genom att försiktigt trycka det åt höger med tummen medan du samtidigt drar luckan utåt.



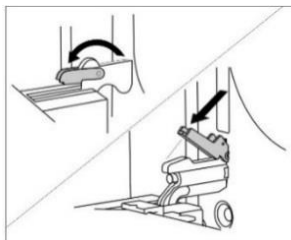
När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

TA BORT OCH ÅTERMONTERA UGNSLUCKAN

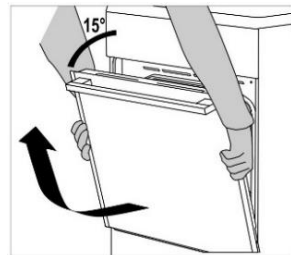
(beroende på modell)

1. Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
2. Vrid flikarna på luckans gångjärn (vid vanlig stängning).

För lucka med mjuk stängning, vrid flikarna 90°.



3. Stäng ugnsluckan långsamt tills flikarna passar ihop med gångjärnen i luckans sidoribbor. Vid en vinkel på 15° (i förhållande till den stängda luckans läge), stäng luckan lite och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.



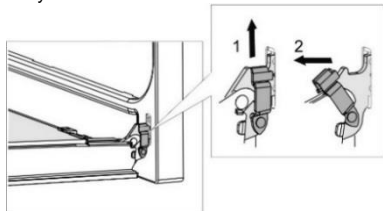


Innan du återmonterar luckan, kontrollera alltid att gångjärnsflikarna är korrekt placerade i luckans sidoribbor. Du förhindrar då plötslig stängning av gångjärnet som är anslutet till en stark fjäder. Om en flik frigörs medför detta skada på luckan och risk för personskada.

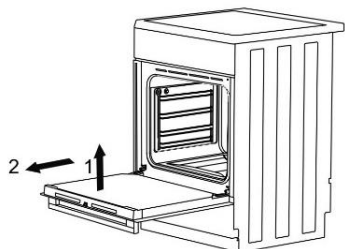
Ta bort och montera ugnsluckan

(beroende på modell)

1. Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
2. Lyft och vrid flikarna.



3. Stäng långsamt ugnsluckan, lyft den något och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.

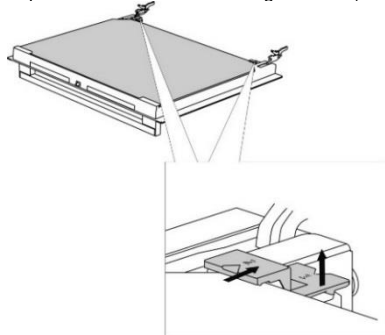


Sätt tillbaka luckan genom att utföra dessa steg i omvänd ordningsföljd. Om luckan inte öppnas eller stängs ordentligt, se till att gångjärnen är korrekt placerade på hakarna.

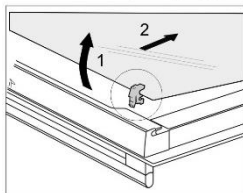
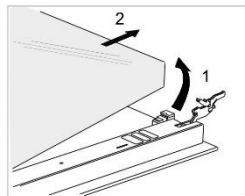
TA BORT OCH ÅTERMONTERA UGNSLUCKANS GLASRUTA

(beroende på modell)

Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och montera ugnsluckan").



Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasrutan (markering 2 på stödet).



Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.

Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

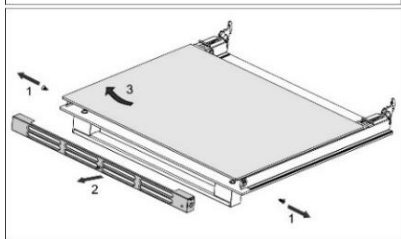
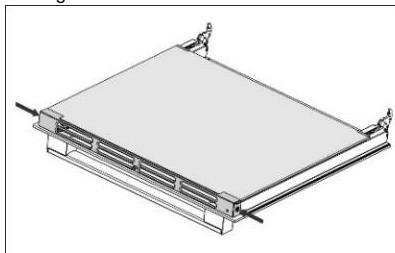


Montera tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

Ta bort och montera ugnsluckans glasruta

(beroende på modell)

Skruva ur skruvarna på luckans vänstra och högra sida och dra ut den övre ribban. Du kan nu dra ut luckans glasruta.



Sätt tillbaka luckans glasruta genom att utföra dessa steg i omvänd ordningsföljd.

FELSÖKNINGSTABELL

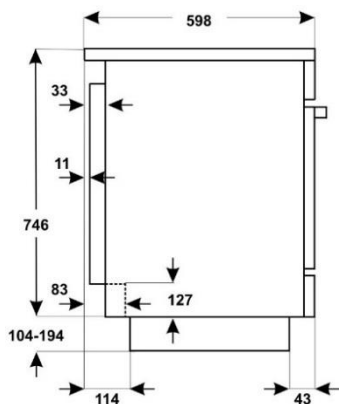
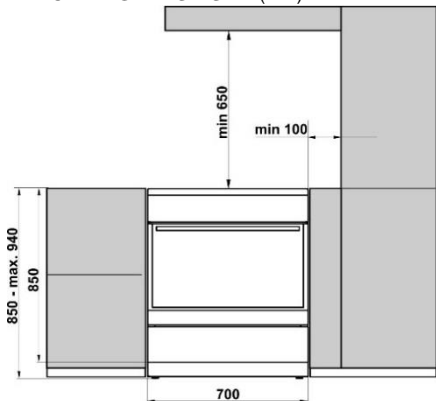
Problem/fel	Lösning
Huvudsäkring i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker. Kontrollera att effekten på alla påslagna apparater inte överskrider kapaciteten i elnätet i hemmet.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs avsnittet om att byta glödlampen i kapitlet "Rengöring och underhåll".
Maten är halvfärdig. . .	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?

Feldisplay på hällen	Orsak	Lösning
Du har slagit på värmezonen, men symbolen "u" fortsätter att blinka.	Kastrullen eller pannan är inte lämplig för induktionshällar, eller dess diameter är för liten. Kastrullen eller stekpannan kanske överhettades och påverkade de magnetiska egenskaperna.	Kontrollera om kärlet är ferromagnetiskt (om en magnet fastnar på det). Kontrollera att kärlets diameter är tillräckligt stor (normalt > 12 cm). Om displayen fortsätter att blinka efter till- och fränkoppling, koppla bort apparaten från elnätet. Vänta i 5 minuter och koppla in den igen.
Snabbuppvärmningsfunktionen Power Boost stängs av automatiskt.	Det är normalt för Power Boost-funktionen att stängas av efter en viss tidsperiod och för hällen att växla till effektnivå 9. Om värmezonen är överhettad stänger säkerhetsmekanismen av funktionen för extra effekt!	Återaktivera effektförstärkningsfunktionen (Power Boost). Stäng vid behov av värmezonen och koppla in den igen. Aktivera sedan effektförstärkningsfunktionen (Power Boost). Vänta en stund för att hällen ska svalna.
Om displayen inte tänds när apparaten har anslutits till elnätet, fungerar inte hällen.	För hög spänning eller apparaten är inte korrekt ansluten.	Koppla bort apparaten från elnätet och kontrollera anslutningen.
Felmeddelande "E/2" visas på displayenheten.	Hällen har överhettats.	Vänta tills hällen har svalnat. Använd sedan en lägre effektnställning.
Felmeddelande "E/3" visas på displayenheten.	Olämpligt kokkärl som saknar ferromagnetiska egenskaper.	Använd en annan kastrull eller panna.
Andra fel "E/A" eller "E / nummer" visas.	Ett fel har inträffat i elkretsen.	Koppla bort apparaten från elnätet i 5 minuter. Koppla sedan in den igen. Om felet visas på nytt, kontakta en servicetekniker.

Om problemet inte kan lösas med ovanstående råd, ring **Cylinda kundtjänst**. **Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.**

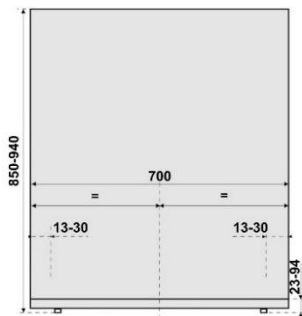
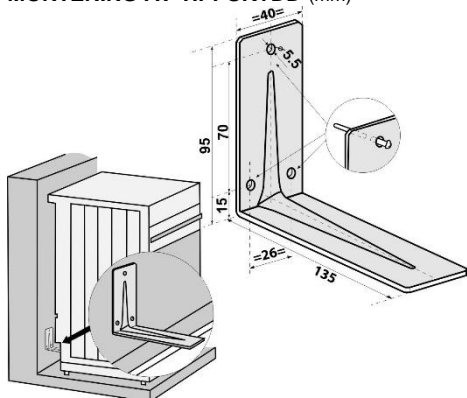
INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

PLACERING AV SPISEN (mm)



Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90°C.

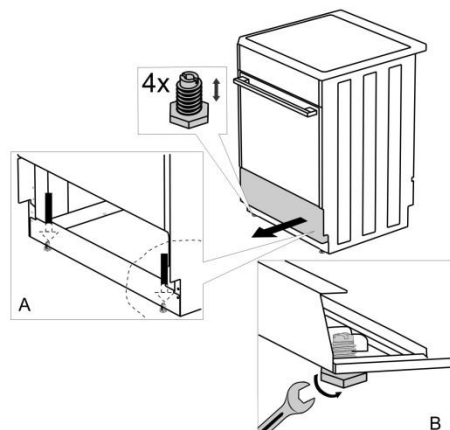
MONTERING AV TIPPSKYDD (mm)



Följ ritningen och sätt fast hållaren på väggen med de medföljande skruvarna och förankringarna. Om de medföljande skruvarna och förankringarna inte kan användas, använd andra som säkerställer en säker installation på väggen.

JUSTERA IN PRODUKTEN I VÄGG

(beroende på modell)

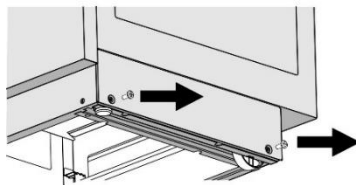


JUSTERING AV SPISENS HÖJD

(beroende på modell)

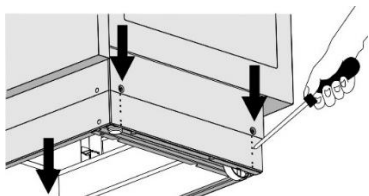
Spisens höjd är 900 mm. Du kan justera apparatens höjd från 850 till 940 mm.

1. Placera spisen på golvet så att den ligger på baksidan.
2. Skruva loss skruvarna, se pilarna.



Torx T20

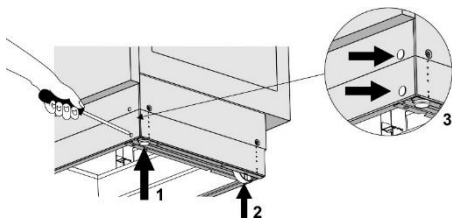
3. Ställ in önskad höjd.
4. Skruva i skruvarna igen.



Spisen måste installeras horisontellt!

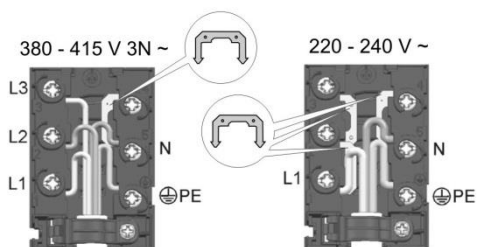
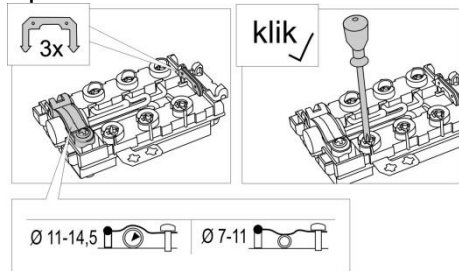
Följ dessa steg:

1. Vrid på höjdjusteringskruvarna (se figur 1) för att justera spisens höjd i korrekt position.
2. Justera hjulen (se figur 2) genom att skruva dem med två skruvar framtill på golvlisten. Kontrollera spisens horisontella position med ett vattenpass.
3. Placera blindpluggarna i hålen på golvlestens front (se figur 3).



ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Kontakta en behörig elektriker när du ska koppla in produkten.



Endast en auktoriserad, behörig person får installera apparaten. Denna person är förpliktigad att installera spisen och kontrollera att det fungerar felfritt.

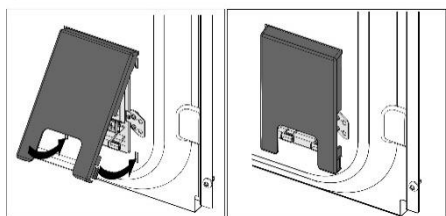
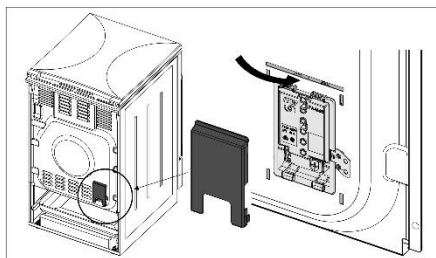
Spis med 3-fasanslutning ska säkras med 3x16 A. (400V)

Spis med enfas anslutning ska säkras med 1x32 A. (230V)

OBS! Nollledare samt jordförbindelse krävs alltid !

KLÄMSKYDD

Anslutningsplinten ska skyddas av ett klämskydd, se extra utrustning. Fara för elektrisk stöt.



VIKTIGT

För elektrisk demontering eller montering av spisen måste apparaten kopplas från elnätet och får inte användas.

Vid installation av spisen måste följande beaktas:

- Verifiering av elnätets korrekta spänning.
- En kontroll av element, säkerställa att skyddsjordningen är korrekt.
- Spisen av alla apparatens funktioner inför kunden och instruktioner om service och underhåll.

OBS

Spisen är en klass I-apparat enligt föreskrifterna för förebyggande elsäkerhet och måste anslutas till skyddsjordningsledare.

KASSERING



Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.















Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

TILLAGNINGSTEST

Testad i enlighet med standarden EN 60350-1.

BAKNING

Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Småkakor en nivå	grund emaljbelagd bakplåt	3		140-150*	25-40
Småkakor en nivå		3		140-150*	25-40
Småkakor två nivåer		2, 3		140-150*	30-45
Småkakor tre nivåer		2, 3, 4		130-140*	35-55
Muffins en nivå	grund emaljbelagd bakplåt	3		150-160	25-40
Muffins en nivå		3		150-160	25-40
Muffins två nivåer		1,3		140-150	30-45
Muffins tre nivåer		2, 3, 4		140-150	35-50
Kaka	rund metallform ø26/trådhylla (stödgaller)	1		160-170*	20-35
Kaka		2		160-170*	20-35
Äppelpaj	2x rund metallform ø20/trådhylla (stödgaller)	2		170-180	55-75
Äppelpaj		2		170-180	45-65
Rostat bröd	trådhylla/galler	4		230	1-4
Biffar av köttfärs	trådhylla (stödgaller) + djup bakplåt som droppbricka	4		230	20-35

* Förvärm i 10 minuter.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

