

bruksanvisning



Sib 862 KV / Sib 872 KV

Cylinda
år efter år

Sib 862 KV / Sib 872 KV

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.

Cylinda

INNEHÅLL

Innehåll	Sida
	2
Viktigt	3-4
Service & Garanti	5
Innan du använder spisen första gången	5
Läs igenom bruksanvisningen	5
Rengöring	5
Keramisk håll	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
Sib 862 KV/Sib 872 KV	8
Glaskeramisk induktionshåll	9-10
Funktionsprincip för induktionshållar	9
Kokkärl för användning på induktionshållar	9
Magnettest	9
Kastrullavkännare	10
Inställning av värmeeffekten	10
Energispartips	10
Att använda spishällen	11-12
Boostereffekt	11
Barnlås	11
Restvärmevisare	11
Automatisk boosterfunktion	11-12
Aktivera den automatiska snabbuppvärmningsfunktionen	12
Automatisk säkerhetsbrytare	12
Överhettningsskydd	12
Felmeddelanden	12
Kokzoner	13
Kokzonen - utnyttja den klokt	13
Några goda råd	13
Ugnsfunktioner	14

Användning av ugnen	12-13
Över- och undervärme	12
Lågtemperaturstekning/ Varmhållning	15
Varmluft	15
Några allmänna tips	16
Så här drar du nytta av varmluften	16
Bakråd	17-18
Grilla	19
Varmluftsgrillning	19
Pizzafunktion	19
Upptining/Torkning	19
Laga mat i ugn	20
Steka	20
Rengöring och skötsel	21-23
Spishällen	21
Rengöring av kokzoner	21
Bakplåtar och ugnspanna	21
Rent bakom spisen	21
Spisens yttre delar	21
Rengöring av ugnen	21
Plocka ur stegarna	22
Rengöring av ugnsluckan	22
Mjukstängande luckan	23
Om spisen inte fungerar	23
Det här kan du göra själv	23
Service	23
Installation	24-25
Anslutning till el	24
Justera höjden till rätt nivå	24
Inställning av sockeldjup	24
Spisen måste stå jämnt!	25
Inställning av spishällens djup	25
Montering av tippskyddet	25

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 värmezonen.

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 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 värmezonen.

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 emailbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd vilket minskar ytemperaturen 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 23. 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.

Keramisk häll

Rengör hällen före användningen med mjuk duk och svag tvättmedelslösning eller rengörings- och skötselmedel för keramisk häll.

Upphettning av ugnen

Ställ klockan så att den visar rätt tid (se sida 19).

OBS! Ugnen fungerar först när klockan aktiverats.

I ugnen kan det finnas rester av olja från tillverkningen. Se därför till att:

- 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 då det både kan ryka och lukta. 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 23).

Barn måste övervakas så att de inte leker med spisen.

Stig inte upp på hällen. Den kan skadas.

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 av 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.

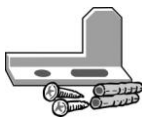


Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas genom att lossa den från vägguttaget och kapa sladden vid utgången från spisen.

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 26.

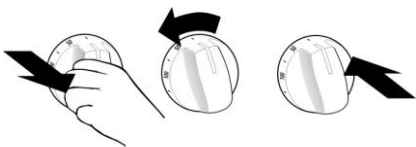


Barnspärr på temperaturvredet

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

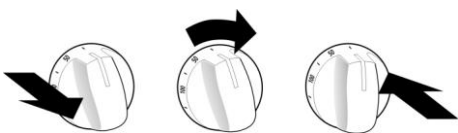
Med barnspärr kan du förhindra att barn av misstag sätter på kokplattor eller ugn.

Så här kopplar du på barnspärren:



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

Så här kopplar du från barnspärren:



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

Skydd för över- och grillelement

I ugnens överkant finns ett skydd framför över- och grillelementet. Skyddet är till för att man inte ska kunna beröra dem.



Barnspärr för ugnsluckan

Spisen är försedd med luckspärr för att göra luckan svårare att öppna för barn. Luckan öppnas genom att man först trycker på spärren under manöverpanelen och därefter drar i handtaget. Barnspärren för ugnsluckan kan vara aktiv eller inaktiv.

Aktivera luckspärren

genom att vrida skruven som sitter på ugnsluckans överkant motsols så långt kommer ut.

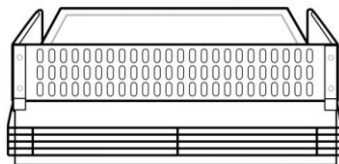


Om det önskas ta luckspärren ur funktion skruva då ner skruven (motsols) så att den ligger kant i kant med luckans överkant.



Hällskydd (extra tillbehör)

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



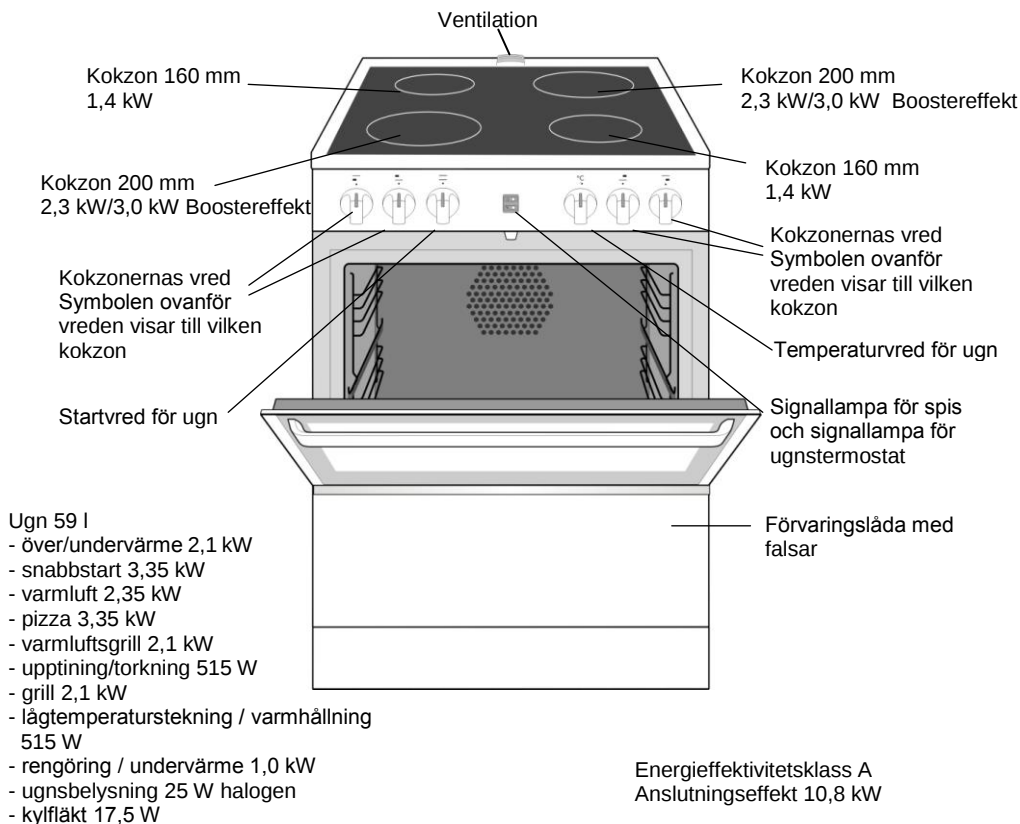
Akta barnen!

Kastruller och pannor, spisens kokzoner och ugnsytor blir mycket varma vid användning. Beröring kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa ytor. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att kokzoner, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning.

Samtliga delars ytemperaturer 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 Sib 862 KV och Sib 872 KV

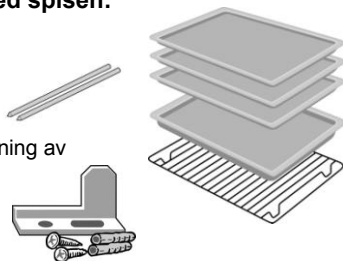


Modell Sib 862 KV
60 cm bredd 230 V

Modell Sib 872 KV
70 cm bredd 230 V

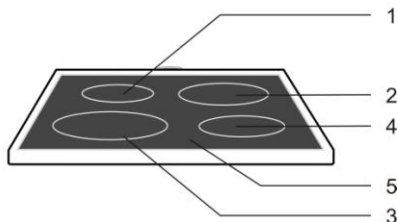
Det här följer med spisen:

- 3 bakplåtar
- 1 ugnspanna
- 1 ugnsgaller
- 1 tipskydd
- 2 pinnar för borttagning av ugnsluckan



* Fristående spis
som är utrustad med en kylfläkt
i ugnen, som fungerar tillsammans
med alla funktioner.
När fläkten är igång, kan du
känna luftflödet mellan frontpanelen
och toppen av ugnsluckan.

GLASKERAMISK INDUKTIONSHÄLL



1. Bakre vänstra induktionskokzon
2. Bakre högra induktionskokzonen
3. Främre vänstra induktionskokzonen
4. Främre högra induktionskokzonen
5. Display för energinivå eller restvärme

Funktionsprincip för induktionshällar

Induktionshällen är försedd med högeffektiva induktionskokplattor. Värmen avges direkt under kokkärlen där värmen behövs bäst, och det blir ingen värmeförlust genom den keramiska glasytan. Energiförbrukningen är därför markant lägre än vid traditionella kokplattor som fungerar enligt värmestrålningsprincipen.

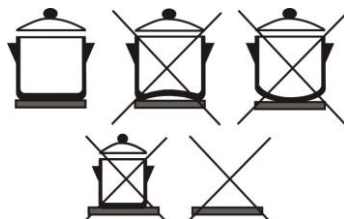
Glaskeramiska kokplattor värms inte upp direkt, utan endast genom den värme som returneras från kokkärlet. Denna värme bevaras som "restvärme" efter det att kokplattan har stängts av. Induktionshällen utvecklar värme från induktionsspolen, som är monterad under den keramiska glasytan. Spolen skapar ett magnetfält under kokkärlet (vilket kan vara magnetiserat) som i gengäld skapar en virvelström som värmer upp plattan.

Obs!

En skadad eller sprucken häll får aldrig användas!

Hällen förblir fräsch i många år om den används på ett riktigt sätt och rengörs med specialrengöringsmedel för glaskeramiska kokplattor. Följ alltid tillverkarens anvisningar.

Kokkär! för användning på induktionshällar



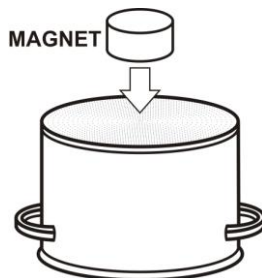
Induktionshällen fungerar optimalt endast tillsammans med de rätta kokkärlen.

Kokkärlet ska placeras mitt på kokzonen. De kokkär! som används tillsammans med induktionshällen ska stödja induktionsvärme, som till exempel stål, emalj eller legerat stål. Kastruller tillverkade av legerat stål med koppar- eller aluminiumbotten samt glaskär!, kan inte användas.

Tryckkokare måste hållas under ständig uppsikt tills önskat tryck har uppnåtts. Kokningen ska påbörjas på högsta effekt och sedan minskas, enligt illverkarens anvisningar.

Kontrollera alltid att kokkärlen stödjer induktionsvärme.

Kokzoner	Den minsta bottendiametern på kastrullen/pannan
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm



Magnettest

Använd en liten magnet för att kontrollera om botten på kokkärlet är magnetiskt. Endast kokkär! där magneten fastnar, stödjer induction.

Kastrullavkännare

En av fördelarna med induktionszoner är kastrullavkänningen. När det inte står någon kastrull i zonen, eller om kastrullen har en mindre bottenyta än zonen, blir det inga energiförluster. Om kastrullen är mycket mindre än zonen, finns dock en möjlighet att zonen inte känner av kastrullen i fråga. När en zon är igång, visas bokstaven "U" på energidisplayen. Om en kastrull placeras i zonen inom tio minuter, värms zonen upp till önskad nivå med automatik. Så snart kastrullen tas bort från zonen, stängs energitillförseln av. Om en mindre kastrull placeras i zonen, och kastrullen känns av, kommer bara den nödvändiga energin för den kastrullstorleken att användas.

Värmezonerna kan skadas:

Om en tom kastrull placeras på den. Om kokkärl används som repar ytan på kokplattan. Om kokkärl används som inte kan magnetiseras. Använd endast kokkärl av stål, emaljerade kokkärl och kokkärl av legerat stål. Induktionshällen fungerar inte med andra typer av kokkärl.

Inställning av värmeeffekten

Värmezonernas effekt kan ställas in på 9 nivåer plus nivån P (Boostereffekt).

Värme

effekt	Användning
0	Stängd. Användning av restvärme.
1 - 2	Uppvärmning av varm mat, småkokning av mindre portioner (lista inställning)
3	Småkokning vid låg effekt (fortsatt tillagning efter kraftig uppkokning)
4 - 5	Långkokning (fortsatt) av större portioner, samt stekning av större mängder
6	Stekning, bryning
7 - 8	Stekning
9	Tillagning av stora mängder, bryning/bråsering
P	Inställningen "Boostereffekt", även lämplig för mycket stora mängder livsmedel
A	Automatisk startinställning

Energispartips

Vid köp av kokkärl är det viktigt att välja rätt storlek:

Kokkärlsdiametern hänvisar oftast till den översta delen av kokkärlet, som ofta är större än botten.

Tryckkokare (ekonomikokkärl) som använder ånga i ett tättslutande kärl, är speciellt ekonomiska och sparar både tid och energi. Kortare koktider gör att fler vitaminer bevaras i maten.

Se alltid till att det finns tillräckligt med vatten i tryckkokaren, eftersom det annars kan uppstå överuppvärmning, som antingen kan förstöra tryckkokaren eller kokplattan.

Använd lock när det är möjligt.

Kokkärlets storlek ska stå i proportion till den mängd livsmedel som ska tillagas. Om en stor gryta används för att tillaga en liten mängd mat, ökar energiförbrukningen.

ATT ANVÄNDA SPISHÄLLEN

Symbolerna vid reglagen indikerar vilket reglage som reglerar vilken zon. Värmezonernas värmeeffekt kan ställas in på 9 olika nivåer (1-9) plus P (Boostereffekt). Värmen visas också på displayen på glaskeramikhällen.

Displayen släcks tio sekunder efter att alla induktionszoner har stängts av.

Boostereffekt

Varning!

Värmezonerna med symbolen P (Boostereffekt) erbjuder funktionen Boostereffekt. I denna zon aktiveras extra effekt i fem minuter, sedan övergår den till nivå 9.

Aktivera effektförstärkningsfunktionen

Vrid vredet åt höger till symbolen "P". "P" visas på effektnivådisplayen.

Avaktivera effektförstärkningsfunktionen

Effektförstärkningen avaktiveras så snart som du minskar effektnivån.

Barnlås

Genom att aktivera barnlåset kan ni förhindra användning av induktionszonerna och därigenom se till att era barn inte bränner sig på hällen.



Aktivera barnlåset

Barnlåset kan aktiveras när alla värmezoner är avstängda.

Vrid och håll de två vänstra vreden (för de två vänstra värmezonerna) till

till symbolen A. "L" visas på samtliga displayer. Nu är barnlåset aktiverat. Om du vrider på någon knapp eller något vred tänds "L" på samtliga displayer.



Avaktivera barnlåset

Vrid samtidigt vreden (för de två vänstra värmezonerna) åt vänster till läge A och håll dem där kortvarigt.

Restvärmevisare

Glaskeramikhällen är också utrustad med en restvärmevisare "H". Induktionszonen kan vara avstängd men ändå ha restvärme som har kommit från den uppvärmda kastrullen. Så länge som "H" visas i displayen då hällen är avstängd, kan restvärmen användas för exempelvis varmhållning. När symbolen "H" släcks, kan dock fortfarande induktionszonen vara varm. Var försiktig, risk för brännskada finns.

Automatisk boosterfunktion

Alla fyra induktionszonerna är utrustade med automatisk boosterfunktion för att starta med maximal värme oberoende av reglageinställning. Efter en viss tid återgår dock värmen till det ursprungligen inställda läget (1 till 9).

Automatisk boosterfunktion passar för...

Rätter som är kyllda vid början av tillagningen och följaktligen värms upp snabbt för att därefter koka eller sjuda under längre tid utan kontinuerlig översyn (t ex köttstuvningar).

Automatisk boosterfunktion passar inte för...

Rätter som rostas, steks, bryns och hela tiden behöver vändas, röras om i eller tillsätts vatten till:

- pasta med mycket vätska;
- rätter som kräver tillagning i tryckkokare.

Aktivera den automatiska snabbuppvärmningsfunktionen

Vrid vredet hela vägen åt höger till symbolen "A" och håll kvar det i två sekunder tills ett pipande ljud hörs. Ställ in önskad tillagningsnivå. "A" och vald effektnivå visas växelvis på effektnivådisplayen. När effektförstärkningens uppvärmningstid har löpt ut, växlar värmezonen automatiskt till den valda nivån, som därefter visas permanent på displayen.

Tidig avaktivering av snabbuppvärmningsfunktionen:
Snabbuppvärmningsfunktionen avaktiveras om du minskar tillagningseffekten.

Tips

- Om reglaget är kvar i läge "0" efter att automatisk boosterfunktion har valts (ingen induktionszon igångsatt) kommer boosterfunktionen att stängas av efter tre sekunder. Om kastrullen tas ur zonen och sätts tillbaka inom tio minuter kommer boosterfunktionen att fullföljas.

Automatisk säkerhetsbrytare

Värmeeffekt	Tid innan säkerhetsbrytaren avaktiverar kokplattan (i timmar)
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

Maximala kontinuerliga användningen av varje enskild induktionszon är begränsad, se tabellen ovan. När zonen stängs av med denna säkerhetsfunktion kommer symbolen "0" eller "H" för restvärme att visas i displayen. Stäng då av zonen med dess reglage.

Exempel:

Ställ in värmezonen på nivå 6 och låt den vara igång en stund. Om värmezonen inställning inte ändras stänger säkerhetsmekanismen av zonen efter en och en halv timme.

Överhettningsskydd

Varje induktionszon har en fläkt som kylar under användning och som fortsätter att kyla efter att användningen är avslutad. Induktionshällen har också ett inbyggt överhettningsskydd som skyddar elektroniken från att skadas. Skyddet är aktivt på olika nivåer. Då temperaturen i induktionszonen stiger dramatiskt, reduceras energitillförseln automatiskt. Om inte detta är tillräckligt, sänks energin ytterligare i zonerna eller till och med stängs av. I detta fall visar displayen "E2". När hällen sedan kallnat, kan återigen full styrka användas.

Felmeddelanden

E2	Överhettning av kokzonen	Överhettning kan inträffa t.ex. om ett tomt kärl lämnas på påslagen kokzon, eller om vattnet har dunstat av, eller liknande.
E3	Olämplig kärl	Förlust av magnetiska egenskaper efter kärlobottens överhettning.
E4	Konfigurationsfel av kokzonen	Vänd er till auktoriserad servis.
Ifall en annan felkod uppträder, vänd er till auktoriserad service		

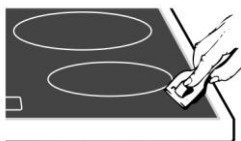
Kokzoner

Kokzonen – utnyttja den klokt

Själva kokelementet ligger under ytan av keramiskt glas. Det är bara de markerade zonerna som värms upp. Resten av hällen förblir sval.

Använd högsta läget för att få ett snabbt uppkok, välj sedan ett lägre läge, lämpligt för att maten skall bli färdig. Kokzonerna har överhettningsskydd som träder i funktion när zonerna blir så heta att de kan skadas, t ex för att de står på för fullt utan kokkärl.

Den keramiska hällen är lätt att hålla ren tack vare den plana ytan. Kokar något över och bränner fast, skrapar man bara bort det.



Med spisen levereras en skrapa för rengöring av hällen.

Några goda råd

Lägg inte en skärbräda, en trasa eller liknande på den heta hällen.

Var extra försiktig om socker, sockerhaltig smuts, aluminiumfolie eller plast smält på hällen. Sådant måste skrapas bort genast. Bränner det fast kan hällen lätt skadas.

Dra inte kokkärl med grov botten över hällen. Det kan orsaka repor på hällens yta och då särskilt kokkärl med aluminiumbotten.

Förvara inte tunga och vassa föremål ovanför hällen. Skulle en spricka uppstå måste hällen göras spänningslös genom att man drar ur kontakten eller skruvar loss en säkring.

Laga aldrig mat direkt på den keramiska hällen, utan använd alltid kokkärl.

Varning! ⚠

Använd inte spisen om dess keramiska yta har gått sönder. Den kan skada spisen om fuktighet tränger igenom sprickor i hällen.

Obs! För liten diameter eller ojämn botten i kokkärl kan göra att överhettningsskyddet löser ut, dvs att effektregulatorn slår från och till ofta. Detta har ingen negativ inverkan på spisen men kan orsaka störningar på andra elapparater. Störningarna kan synas t ex i TV-bild och höras i radio eller teletekniska apparater som knäppningar.

UGNSFUNKTIONER



Över- och undervärme

Över- och underelement inkopplade



Snabbstart

Används endast för föruppvärmning. Varmlufts- och underelement inkopplade



Varmluftsläge

Varmluftselementet inkopplat



Pizza

Varmlufts- och underelement inkopplade



Varmluftsgrillning

Fläkt och grillelement inkopplat



Upptining / Torkning

Fläkt och över- och underelement med låg effekt inkopplade



Grill

Grillelement inkopplat



Lågtemperaturstekning / Varmhållning

Över och underelement med låg effekt inkopplade

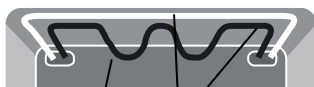


Rengöring / Undervärme

Underelement inkopplat



Ugnsbelysning



Överelement
Grillelement

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

Med snabbuppvärmning kan man förkorta ugnens uppvärmningstid. Vrid temperaturvredet till önskad temperatur och ugnsvredet till . 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 signallampen har slocknat

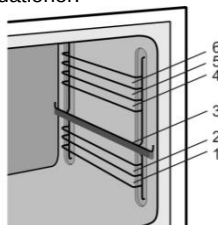
För att du ska få det bästa bakresultatet ska ugnen vara helt uppvärmd. Vänta tills signallampen har slocknat innan du ställer in bakverket. Om du ska grädda "känsliga" kakor (kort tid) bör du låta signallampen tändas och släckas ett par ggr. innan du sätter in bakplåten. Skjut in plåten ända till ugnens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

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

4 Använd rätt steg

Så här är stegen placerade. Följ anvisningens rekommendationer.

Om bakresultatet avviker från vad du är van vid, så prova att sätta in plåten en fals högre eller lägre. Värmen från ugnens övre element delar sig ojämnt, om plåten är för högt uppe.

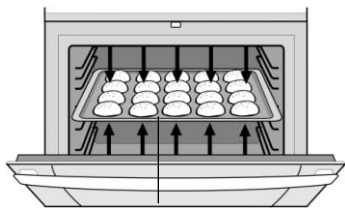


Om matens eller bakverkets övre yta blir för brun, kan övervärmern fränkopplas under gräddning genom att vrida ugnsvredet till läget .

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.



Strålvärme

Lågtemperaturstekning / Varmhållning

Lågtemperaturstekning

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

- Förupphetta ugnen med snabbstart 175 - 200 °C.
- Skjut den mat som skall gräddas in 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.

Varmluft

1 Ställ in ugnen på varmluftsläge

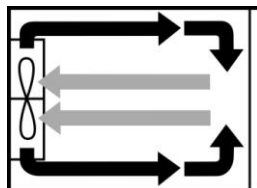
Både fläkt och element kopplas på.

2 Ställ in rätt temperatur

Vid bakning med varmluft använder man 20-30 °C lägre temperaturer än vid bakning med över- och undervärme. Om det står olika temperaturer i receptet, välj den lägre!

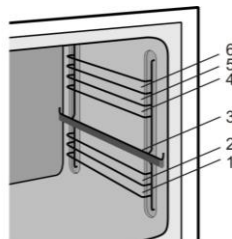
Du behöver inte vänta tills ugnen är varm

Eftersom varmluft omedelbart börjar cirkulera är det inte nödvändigt att värma upp ugnen i förväg. Vissa produkter som gräddas snabbt, bör dock gräddas i en förvärmad ugn.



3 Använd rätt steg

Så här är stegarna placerade. Om man ska grädda en plåt, placeras den på läge 3-4. Om man ska ha två plåtar i ugnen används läge 2 och 5. Skjut in plåten ända till ugnens bakre vägg.



4 Välj rätt gräddningstid

Tiderna för bakning med varmluft är detsamma som vid vanlig bakning, trots de lägre temperaturerna. Tänk dock på att tiden blir längre med flera plåtar i ugnen.

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 sort.

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 värmeutvidgning.

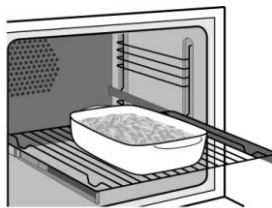
SÅ HÄR DRAR DU NYTTA AV VARMLUFTEN

Spara energi

När ugnen ställs på varmluftsläge startar en fläkt i bakre väggen. Det som finns i ugnen utsätts därför för en kraftig, varm luftström. Den varma luftströmmen gör att maten/bakverket snabbare tar åt sig värmen. Ugnstemperaturen kan hållas lägre än i traditionell ugn utan att det tar längre tid. Varmluften spar energi framför allt när man utnyttjar kapaciteten maximalt, dvs använder flera plåtar samtidigt.

Seriematlaga snabbare

Varmluften har bl a fördelen att man kan använda flera plåtar samtidigt. Alla gräddas lika bra tack vare luftcirkulationen. Det här är en stor fördel när man ska seriematlaga eller storbaka. Med flera plåtar i ugnen samtidigt spar man både tid och energi.



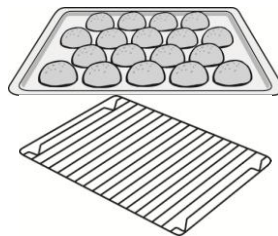
Ugnen har teleskopskenor som kan dras ut.

Ha hela middagen i ugnen samtidigt

Man kan ha olika sorters rätter och bakverk i ugnen samtidigt. De tar inte smak av varandra. Att kunna utnyttja flera plåtar samtidigt i varmluftsgn innebär en extra finess. Man kan ha hela måltiden – t.ex en Janssons frestelse och en fruktpaj – inne samtidigt.

Ett tips vid bakning varmluftsugn

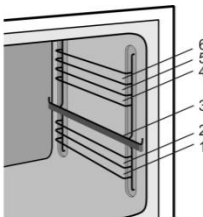
Småbullar, wienerbröd o dyl placeras på bakplåten som bilden visar för att få bästa resultat. Om man gräddar småbullar, wienerbröd o dyl tre plåtar samtidigt försämrar luftcirkulationen i ugnen och bakresultat kan vara litet ojämnare. Därför rekommenderas det att använda högst 2 stycken bakplåtar för bästa bakresultat.



Använd ugnsgallret som är avsett för de utdragbara teleskopskenorna.

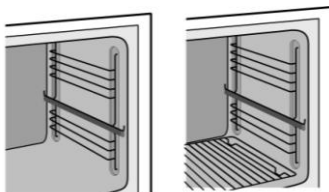
BAKRÅD

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	Stega
Franskbröd	200-210	25-35	3
Semlor	200-225	8-15	3-4
Vetelängder	180-200	25-30	3
Småbullar	200-225	10-14	3-4
Wienerbröd	250-275	6-10	3-4
Bakverk av smördeg	230-250	6-10	3-4
Sockerkakor	175-190	30-40	1 eller på gallret på botten
Feta kakor	175-200	45-50	1 eller på gallret på botten
Rulltårta	220-240	8-10	3-4
Mördegskakor	175-190	5-10	3-4
Pepparkakor	175-200	5-10	3-4
Pannkaka	210-250	15-30	3-4

BAKRÅD



Produkt	Temperatur °C	Tid min	Stega
Franskbröd	160-180	40-50	2 och 5
Semlor	170-190	20-25	2 och 5
Vetelängder	150-180	30-40	2 och 5
Småbullar	180-190	20-25	2 och 5
Wienerbröd	190-210	20-25	2 och 5
Kakor	150-170	50-70	2 och 5
Mördegskakor	175-200	5-10	2 och 5
Pepparkakor	175-200	5-10	2 och 5

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!

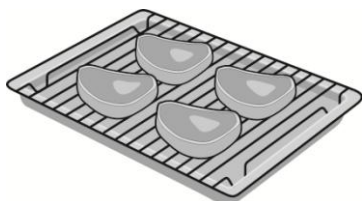
Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Använd högst 275 °C temperatur.

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 5-6 (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



VARMLUFTSGRILLNING

Vid varmluftsgrillning är fläkt och grill inkopplade samtidigt.

Varmluftsgrillning kan användas om man grillar stora köttbitar t.ex. stek och broiler. Samtidigt kan man grilla flera köttbitar. Lägg det som skall grillas ovanpå gallret och placera gallret i ugnen. Placera ugnspannan under gallret för att samla fett och vätskor som rinner under grillningen. Vrid funktionsvredet till läge varmluftsgrillning. Välj önskad temperatur mellan 150 och 180 °C med temperaturvredet för stora köttstycken. För mindre köttbitar, t.ex. kotletter, kan högre temperatur väljas. Vänd på köttet i mitten av grillningstiden.

PIZZAFUNKTION

När du använder denna funktion är underelementet, varmluftselementet och fläkt inkopplade. På det sättet får du genomstekt botten och saftig yta. Vrid funktionsvredet i läge pizza. Välj temperatur 180 - 250 °C. Föruppvärm ugnen. Placera pizza på gallret 1 och grädda 10-15 min.

UPPTINING/TORKNING

Över- och underelement med låg effekt samt varmluftsfäkt är påkopplade.

Torkning

Du kan torka t.ex. äpplen och svamp vid 50 °C temperatur. Håll ugnsluckan öppen 1-2 cm så att fuktighet kan släppa från ugnen. Du kan samtidigt torka på 2-3 plåtar.

Upptining

Du kan tina upp t.ex. djupfrysta kött, lådor och soppor vid 100-125 °C temperatur. Sätt in rätterna samtidigt som du slår på ugnen.

Falukorv	500 g	30-40 min
Köttfärs	400 g	50-60 min

LAGA MAT I UGN

Att laga mat i ugn är både praktiskt och tidsparande. 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

* Temperaturer är för över- och undervärme. Med varmluft används ca 25 °C lägre temperatur.

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	82

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

* Temperaturer är för över- och undervärme. Med varmluft används ca 25 °C lägre temperatur.

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 ugnslugckans glas kan spricka.

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 kokzoner

Socker måste genast skrapas bort då hällen ännu är het. Förvara alltid skrapan i närhet av hällen. Ta bort torra fläckar med ett rengöringsmedel som är avsett för keramisk häll.

Vid svåra fläckar kan man använda rakblad eller skrapa när hällen har svalnat lite. Torka väl efteråt.

Kokzonerna skall rengöras så snart de blivit smutsiga. Smuts som får sitta kvar försämrar värmeöverföringen.



Bakplåtar och ugnspanna

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

Rent bakom spisen

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

Varning!

Dra aldrig i luckhandtaget när spisen ska flyttas. Öppna i stället ugnslugckan 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.



Steam Clean

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 ugnspanna.
- Placera ugnspannan in i ugnen på nivå 1
- Sätt ugnen på 50 °C och funktionsväljare för ugn på läge  .
- Värm ugnen i ca. 30 min.
- Öppna ugnslugckan och ta bort ugnspannan.
- Rengör ugnen med varmt vatten med diskmedel

Katalys

Med den särskilda katalysemaljen på bakkdelen av ugnen kan ugnens bakre vägg till viss grad rengöra sig själv från matrester, fettstänk osv. förutsatt att dessa inte torkat in eller bränt fast. I samband med detta ska ugnen värmas upp i ca 1 timme vid 250 grader varvid matrester, fettstänk och liknande förbränns. En ugn som bara är lite smutsig kan rengöras vid lägre temperaturer. Vid kraftig nedsmutsning kan det hända att ugnen inte blir ren förrän den använts flera gånger.

Rester av kryddor och liknande kan avlägsnas med en mjuk borste eller torr trasa. Starkt färgande matvaror kan eventuellt förorsaka en svag missfärgning av den katalytiska emaljen, detta påverkar dock inte den självrengörande

funktionen. När ugnen har använts några gånger kommer dessa fläckar att försvinna igen.

Varning! ⚠

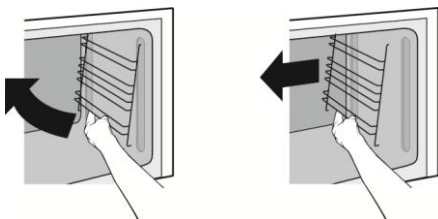
Eftersom den katalytiska emaljen är mycket känslig får den aldrig behandlas med ugnsspray eller aggressiva skurmedel. Dessa ger upphov till skadliga beläggningar.

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 glaset:

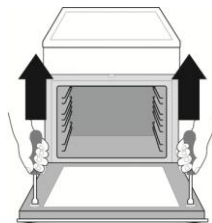
1. Lossa, med hjälp av ett mynt, de två skruvarna i ovankant på luckans insida och ta bort dem.

Varning! ⚠

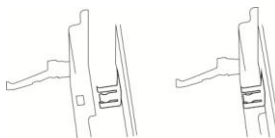
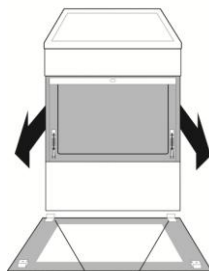
1. Behåll hela tiden greppet om luckans yttre glas så att det inte faller ned på golvet.

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).



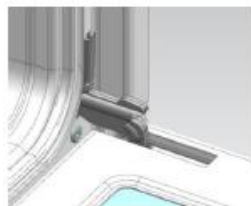
4. Återmontera skruvarna i ovankant på luckans insida. Behåll hela tiden greppet om luckans yttre glas så att det inte faller ned på golvet.

Vid behov kan ugnsluckan tas bort (se bild):

1. Öppna luckan helt.

2. Lossa blecken som täcker var sitt beslag.

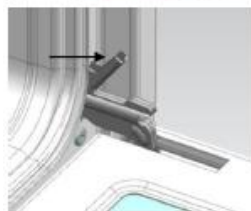
3. Luckan är nu lös.



4. Lyft luckan uppåt/utåt och ryck försiktigt ut luckan.

Luckan sätts tillbaka i omvänd ordning:

1. Sätt tillbaka



luckan i beslaget.

2. Korrigera luckan så att den sitter rätt i gångjärnet.
3. Vinkla ner luckan helt.
4. Vinkla tillbaka blecken över gångjärnen.
5. Stäng luckan.

Mjukstängande lucka

Mjukstängande lucka – systemet absorberar stöten när luckan stängs. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning.

En lätt tryckning (till en 15°-vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.

Obs! Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av mjukstängningssystemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

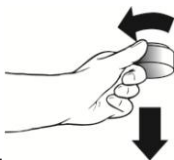
OM SPISEN INTE FUNGERAR

Det här kan du göra själv

Byta ugnslampa

Varning

Kontrollera före 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 skyddsglasat genom att vrida glasat i pilens (övre pilen) riktning. Därefter ta bort lampan genom att vrida i pilens (övre pilen) riktning. Sätt in en ny påronlampa med sockel G9. Lampan måste tåla 350 °C.

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

Byta proppar

Om spisen helt eller delvis inte går igång har troligen en propp gått.

Kolla om stickproppen är isatt

Detta gäller bara spisar med anslutningskabel med stickpropp.

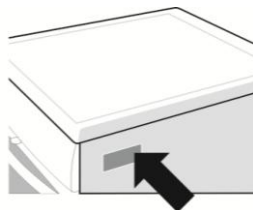
Varning!

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

Service

För service kontaktas Cylinda Service. 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 serienummer när du beställer service. De framgår av typskylten 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
230 V 3-fas	3 x 16 A
230 V 1-fas	1 x 20 A

Gå igenom säkringsalternativen med teknikerna!

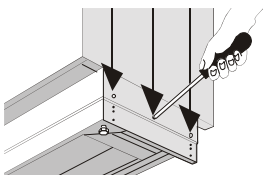
Varning!

För att säkra rätt funktion av apparaten är det nödvändigt att hålla ett minimal avstånd 25 mm mellan sockel och golvet.

Justera höjden till rätt nivå

Vid leveransen är spisens totalhöjd 900 mm. Man kan dock ändra den till 873 - 940 mm genom att justera sockelns höjd.

Obs! Justera sockel innan du kopplar spisen till elnät. Använd skyddshandskar.



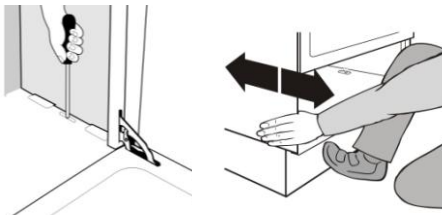
Lägg spisen med ryggsidan på golvet.

- Skruva ut skruvarna på sockeln.
- Ställ in sockelns höjd.
- Dra åt skruvarna.

Inställning av sockeldjup

Sockeldjupet kan ställas in mellan 30-50 mm.

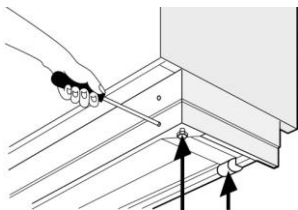
Inställningen görs inne i förvaringsskåpet. Gör så här:



- Dra ut förvaringslådan helt och ta bort den
- 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.



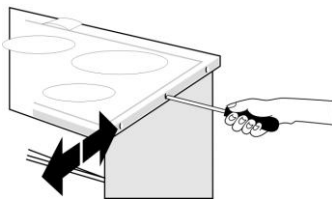
Obs! Med spisen levereras 4 st täckproppar. Täckpropparna fastsättes i öppningar av sockeln.

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.



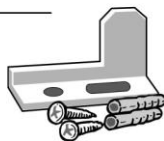
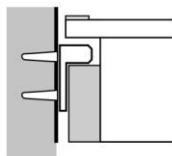
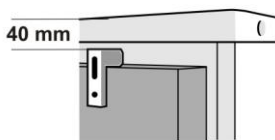
Varning! ⚠

Stig aldrig upp på spishällen, den kan skadas.

Montering av tipskyddet

Tippskyddet hindrar spisen från att välta, t ex om ett barn skulle klättra upp på ugnsluckan. Fäst tipskyddet 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 tipskyddet inte träffar ventilationslangen.
- Placera tipskyddets övre kant i linje med strecket.
- Fäst skruven i tipskyddets övre, avlånga hål.
- Justera tipskyddets höjd så att det placeras direkt under hällen som bilden visar.
- Fäst slutligen tipskyddet genom att fästa skruven i det undre hålet. Dra åt båda skruvarna.



Varning! ⚠

När spisen dras fram, t ex vid städning, sätts tipskyddet 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!



service

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

uppgge

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

2014 02 04 - SAP 453 432

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

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

Cylinda
år efter år