

# bruksanvisning



S 772-1 K / S 774-1 K / S 762-1 K / S 764-1 K  
S 772-1 KST / S 774-1 KST / S 762-1 KST  
S 764-1 KST / S 7552-1 K / S 7554-1 K  
S 752-1 K / S 754-1 K

**Cylinda**  
år efter år

**S 772-1 K / S 774-1 K / S 762-1 K / S 764-1 K  
S 772-1 KST / S 774-1 KST / S 762-1 KST  
S 764-1 KST / S 7552-1 K / S 7554-1 K  
S 752-1 K / S 754-1 K**

## **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

	Sida		
<b>Innehåll</b>	<b>2</b>	<b>Bakråd</b>	<b>16</b>
<b>Viktigt</b>	<b>3-4</b>	<b>Laga mat i ugn</b>	<b>17</b>
<b>Service &amp; Garanti</b>	<b>5</b>	<b>Steka</b>	<b>17</b>
<b>Innan du använder spisen första gången</b>	<b>5</b>	<b>Rengöring och skötsel</b>	<b>18-19</b>
Läs igenom bruksanvisningen	5	Spishällen	18
Rengöring	5	Rengöring av kokplattor	18
Keramisk håll	5	Bakplåtar och ugnspanna	18
Upphettning av ugnen	5	Rent bakom spisen	18
		Spisens yttre delar	18
<b>Säkerhet</b>	<b>6</b>	Rengöring av ugnen	18
Allmänt	6	Plocka ur stegarna	18
Vinterförvaring	6	Rengöring av ugnsluckan	19- 20
Förpackningsmaterial	6		
Skrotning	6	<b>Om spisen inte fungerar</b>	<b>20</b>
		Det här kan du göra själv	20
<b>Barnsäkerhet</b>	<b>7</b>	Service	20
Tippskydd	7		
Barnspärr på temperaturvredet	7	<b>Installation</b>	<b>21-22</b>
Skydd för över- och grillelement	7	Anslutning till el	21
Barnspärr för ugnsluckan	7	Justera höjden till rätt nivå	21
Hällskydd	7	Inställning av sockeldjup	21
Akta barnen!	7	Spisen måste stå jämnt!	21
		Inställning av spishällens djup	22
		Montering av tippskyddet	22
<b>Cylinda</b>	<b>8-11</b>		
S 772-1 K / S 774-1 K	8		
S 762-1 K / S 764-1 K	8		
S 772-1 KST / S 774-1 KST	9		
S 762-1 KST / S 764-1 KST	9		
S 7552-1 K / S 7554-1 K	10		
S 752-1 K / S 754-1 K	11		
<b>Kokzoner</b>	<b>12</b>		
Restvärmesignaler	12		
Kokzonen - utnyttja den klokt	12		
Några goda råd	12		
Timer	12		
<b>Energispartips</b>	<b>13</b>		
<b>Ugnsfunktioner</b>	<b>13</b>		
<b>Användning av ugnen</b>	<b>14</b>		
Över- och undervärme	14		
Lågtemperaturstekning/Varmhållning	14		
<b>Grilla</b>	<b>15</b>		
<b>Några allmänna tips</b>	<b>15</b>		

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 kokkäril 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 kokkärilsensorn.

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 kokkäril 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 kokkäril på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar därmed tillagningsprocessen samt skadar emaljbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd vilket minskar yttemperaturen på ugnens utsida.

### Varningar:

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

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

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

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



Denna symbol på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av elektronikkomponenter.

Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter vilka kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta din lokala myndighet eller sophämtningstjänst alternativt affären där du köpte varan på.

### Apparatens ändamål

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

# SERVICE & GARANTI

I Sverige gäller EHL:s konsumentköps- villkor. Innan du beställer service, läs "Om spisen inte fungerar" på sid 20. 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

I ugnen kan det finnas rester av olja från tillverkningen.

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

### Obs!

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

### Varning!

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

# SÄKERHET



## Allmänt

**Läs och spara bruksanvisningen för senare behov och kommande användare! Spara även pinnarna som levereras med spisen. De behövs vid borttagning av ugnsluckan (se sida 20).**

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 emaljerna 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 används. Före vinterförvaring skall säkringarna till spisen tas ur elskåpet.

## Förpackningsmaterial

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



## Skrotning

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



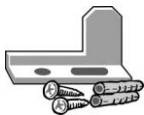
Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas: Lossa den från vägguttaget och kapa sladden vid utgången från spisen.

# BARNSÄKERHET



## Tippskydd

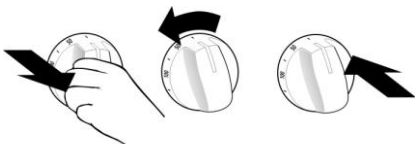
Tippskyddet är till för att spisen inte skall kunna välta. Exempelvis skall inte ett barn kunna stiga upp på ugnsluckan och tippa spisen. Montering - se sid 22.



## Barnspärr på temperaturvredet

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

### Så här kopplar du till barnspärren:



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

### Så här kopplar du från barnspärren:



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

## Skydd för över- och grillelement

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

## Barnspärr för ugnsluckan

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

## Aktivera

Luckspärren genom att vrida skruven motsols så länge den kommer ut.

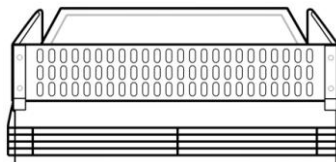


Om så önskas tas luckspärren ur funktion genom att vrida skruven nere (medsols).



## Hällskydd (extra tillbehör)

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



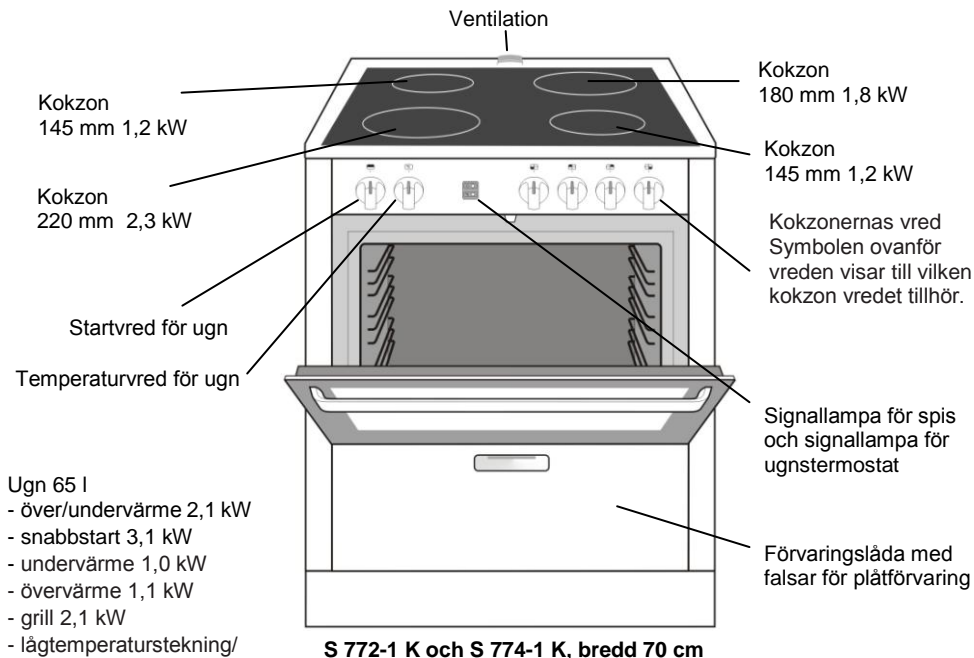
## Akta barnen!

Kastruller o d, spisens kokzoner och ugn blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att kokzoner, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning. Samtliga delars 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 S 772-1 K, S 774-1 K, S762-1 K och S 764-1 K



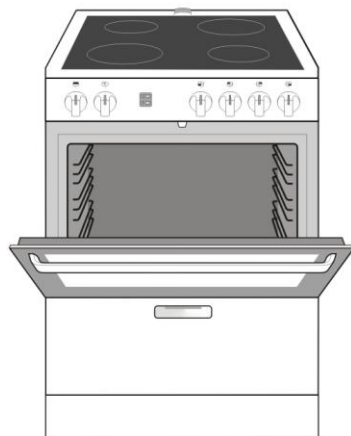
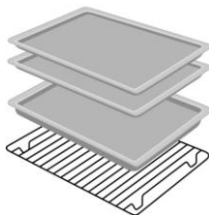
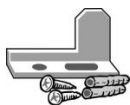
Energieffektivitetsklass A  
Anslutningseffekt 9,7 kW

## Modell

S 772-1 K 70 cm bredd, 230 V  
S 774-1 K 70 cm bredd, 400 V  
S 762-1 K 60 cm bredd, 230 V  
S 764-1 K 60 cm bredd, 400 V

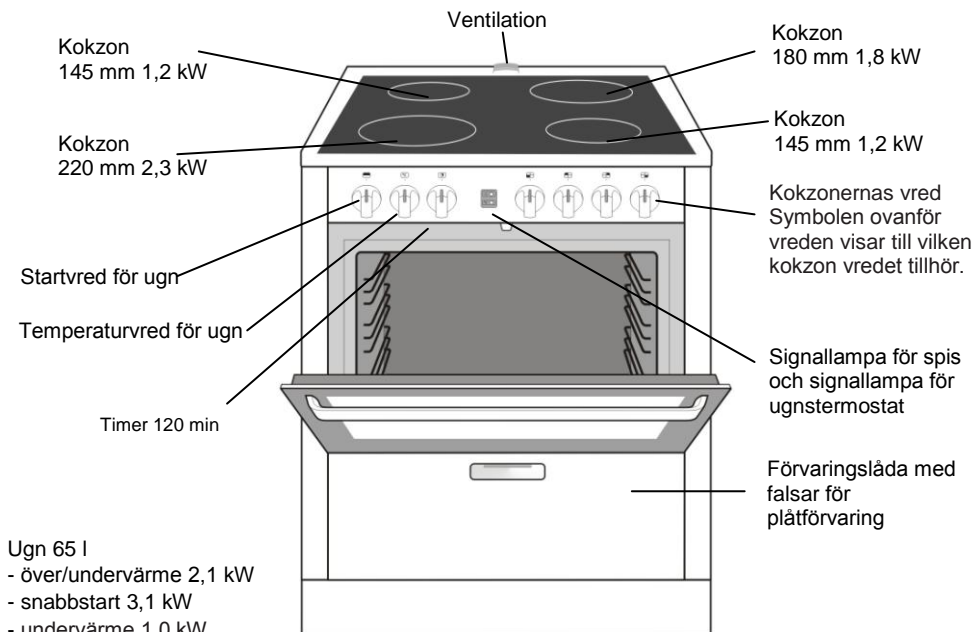
## Det här följer med spisen:

- 2 bakplåtar
- 1 ugnsplatta
- 1 ugnsplatta
- 1 tipskydd



**S 762-1 K och S 764-1 K, bredd 60 cm**

# CYLINDA S 772-1 KST, S 774-1 KST, S 762-1 KST och S 764-1 KST

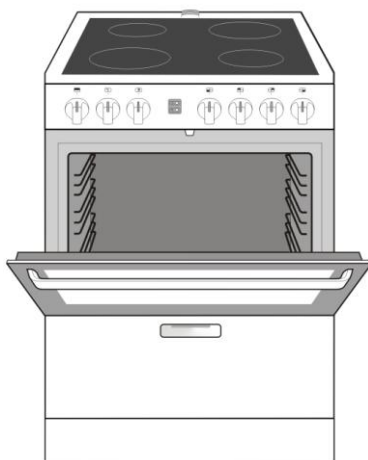


**S 772-1 KST och S 774-1 KST, bredd 70 cm**

Ugn 65 l

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

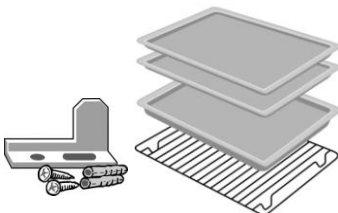
Energieffektivitetsklass A  
Anslutningseffekt 9,7 kW



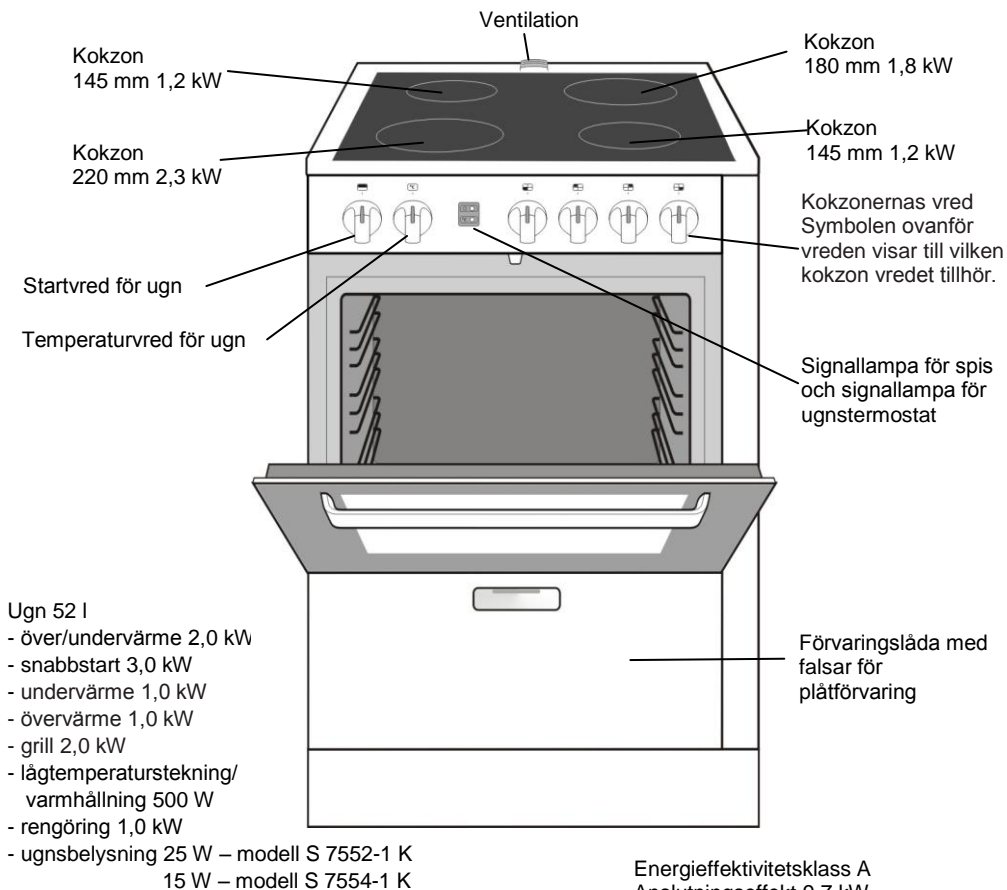
**S 762-1 KST och S 764-1 KST, bredd 60 cm**

## Det här följer med spisen:

- 2 bakplåtar
- 1 ugnspanna
- 1 ugnsgaller
- 1 tipskydd

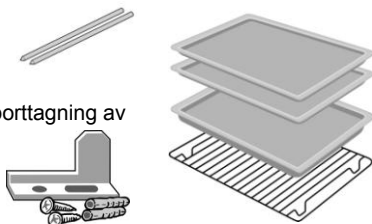


# CYLINDA S 7552-1 K, S 7554-1 K



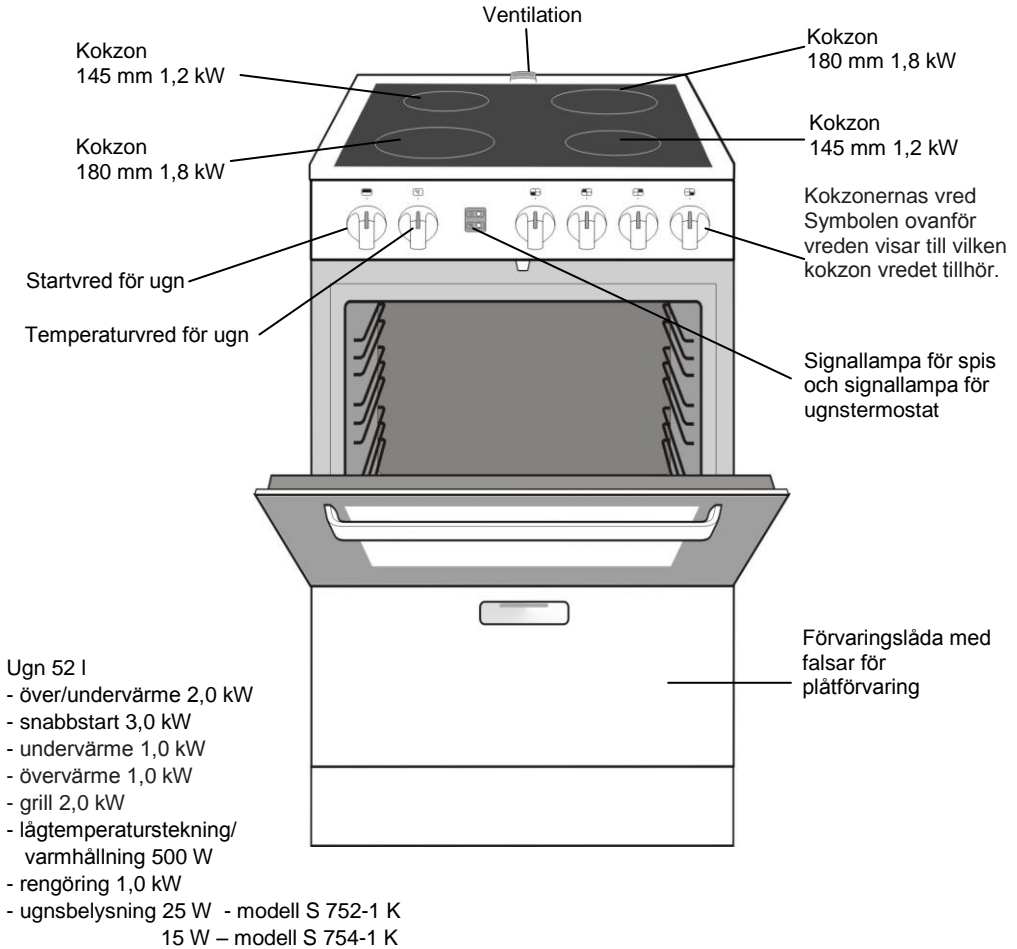
## Det här följer med spisen:

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



Modell S 7552-1 K, 55 cm bredd, 230 V  
Modell S 7554-1 K, 55 cm bredd, 400 V

# CYLINDA S 752-1 K, S 754-1 K

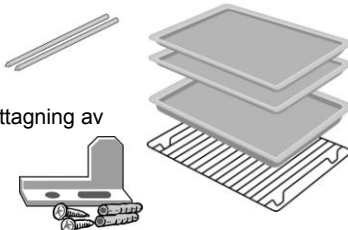


Modell S 752-1 K, 50 cm bredd, 230 V  
Modell S 754-1 K, 50 cm bredd, 400 V

Energieffektivitetsklass A  
Anslutningseffekt 9,1 kW

## Det här följer med spisen:

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



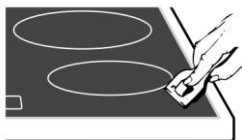
# KOKZONER

## 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 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.

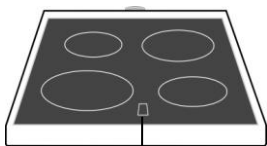
Den keramiska hällen är lätt att hålla ren tack vare den plana ytan. Kokar något över och bränner fast, skrapar man bara bort det.



Med spisen levereras en skrapa för rengöring av hällen.

## Restvärmesignaler

Kokhällen är försedd med en separat restvärmesignal för samtliga kokzoner. Varningslampan tänds när ytan på respektive kokzon är så varm att man bränner sig vid beröring. Lampan lyser även sedan zonen stängts av så länge den är varm. Den slocknar först när temperaturen sjunkit till en ofarlig nivå.



Varningslampan

## 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 kokkärlet kan göra att överhettningsskyddet löser ut, dvs att effekregulatoren 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.

## Timer

Gäller Cylinda S 772-1 KST, S 774-1 KST, S 762-1 KST och S 764-1 KST

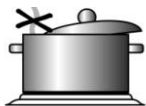
Med hjälp av timern fungerar kokzonerna högst två timmar. Kokzonerna kan inte användas om tiden inte är inställd med timer.

Välj genom att vrida timern medsols den tid du önskar att kokzonen skall vara påkopplad. Ställ kokzonens vred på det lämpliga läget. Funktion kopplas automatiskt ifrån då den valda tiden löper ut, eller om man vrider vredet till läge 0. Max tid är 120 minuter.

## ENERGISPARTIPS

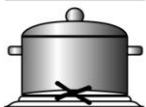
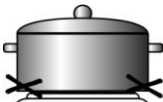
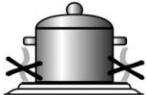
### Använd locket

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



### Använd rätt storlek på kokkärl

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



### Håll kokkärl och korplattor rena

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

### Utnyttja eftervärmen

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

### Utnyttja ugnens hela volym

### Eftervärme i ugnen

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

## UGNSFUNKTIONER



### Över- och undervärme

Över- och underelement inkopplade



### Snabbstart

Används endast för föruppvärmning. Varmlufts- och underelement inkopplade



### Undervärme

Underelement inkopplat



### Övervärme

Överelement inkopplat



### Grill

Grillelement inkopplat



### Lågtemperaturstekning / Varmhållning

Över och underelement med låg effekt inkopplade

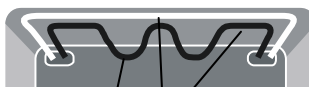


### Rengöring / Undervärme

Underelement inkopplat



### Ugnsbelysning



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!

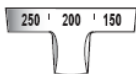
### 2 Ställ in ugnen på snabbstart

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.

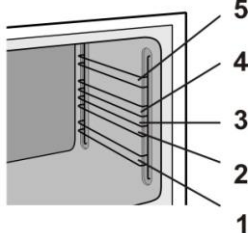



Under grädningen tänds och släcks signallampen då och då. Det är ett tecken på att termostaten hela tiden ser till att ugnen har rätt temperatur.


### 4 Använd rätt steg

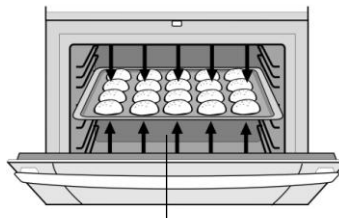
Så här är stegarna placerade. Följ anvisningens rekommendationer.

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 övervärmningen frångöras under grädningen genom att vrida ugnsvredet till läget .

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



Strålvärme

### 5 Välj rätt grädningstid


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 grädning av bröd jämfört med den gamla spisen.

### Lågtemperaturstekning / Varmhållning

#### Lågtemperaturstekning

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

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

#### Varmhållning

Om du vill hålla maten varm i ugnen:

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

# GRILLA

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

## Varning!

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

## Grillning på galler

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

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

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

# NÅGRA ALLMÄNNA TIPS

## Avvakta jämn temperatur vid bakning

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

## Använd rätt form eller redskap!

Använd plåt eller ugnspanna beroende på bakverkets art.

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

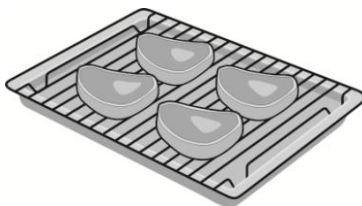
## Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar!

Om man placerar aluminiumfolie på ugnens väggar eller botten kommer värmestrålningen inte att fungera på rätt sätt! Dessutom riskerar man att skada emaljen.

Om man vill samla dropp med hjälp av aluminiumfolie, ska denna placeras i en ugnspanna.

## Djupfryst kall matvara

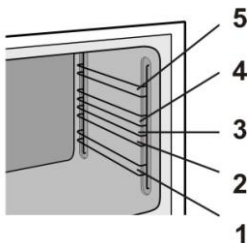
Om djupfryst kall matvara läggs på ugnspannan eller bakplåten, kan den slå sig beroende på stora temperaturskillnader och värmeutvidgning.



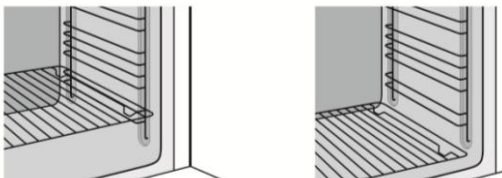


## BAKRÅD

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



Produkt	Temperatur °C	Tid min	Stege
Franskbröd	200-210	25-35	2
Semlor	200-225	8-15	2-3
Vetelängder	180-200	25-30	2
Småbullar	200-225	10-14	2-3
Wienerbröd	250-275	6-10	2-3
Bakverk av smördeg	230-250	6-10	2-3
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	2-3
Mördegskakor	175-200	5-10	2-3
Pepparkakor	175-200	5-10	2-3
Pannkaka	210-250	15-30	2-3



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

## LAGA MAT I UGN

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

Tabellen nedan ger rekommendationer om temperatur och läge.

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

## STEKA

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

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

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

Eftervärmen kan utnyttjas för grädning 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 sprickas.

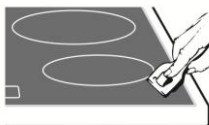
## Spishällen

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

## Rengöring av kokzoner

Socket måste skrapas bort genast 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 baktilt 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.



## 1. Rengöringsfunktion

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

Gör så här:

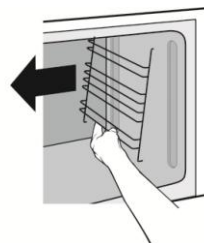
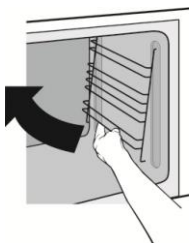
- Låt ugnen svalna.
- Häll ca 0,5 liter hett eller varmt vatten i ugnspannan.
- Placera ugnspannan in i ugnen på nivå 1
- Sätt ugnen på 50 °C och funktionsväljare för ugn på läge .
- Värm ugnen i ca. 30 min.
- Öppna ugnslugckan och ta bort ugnspannan.
- Rengör ugnen med varmt vatten med diskmedel

## 2. Fastbrända fläckar

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

## Plocka ur stegarna

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



## Rengöring av ugnsluckan

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

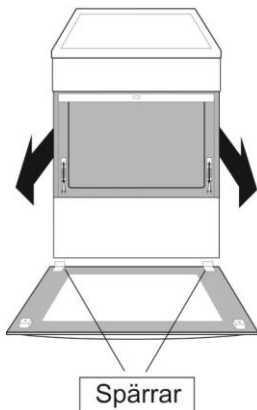
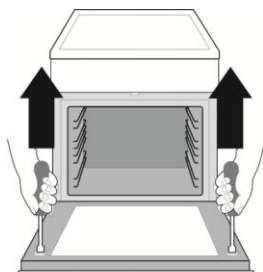
### Så här gör man rent mellan glaset:

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

### Varning! ⚠

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

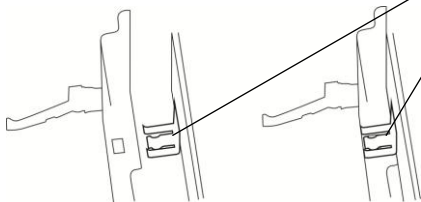
Behåll även greppet om luckans inre glas. Stäng luckan försiktigt så att den inte smäller fast.



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

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

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



**Obs!** Kolla att alla 3 "blecken" av de två spärrarna ligger ovanpå plåtprofilen på innerluckans nederkant när du sätter frontglaset på plats.

Vid behov kan ugnsluckan tas bort (se bild):  
S 7552-1 K, S 7554-1 K, S 752-1 K och S 754-1 K

1. Öppna luckan helt.

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

3. Lyft luckan uppåt/utåt.

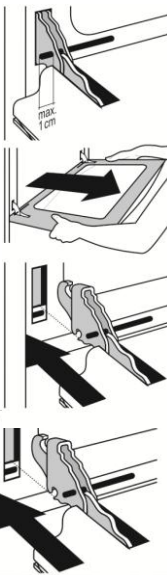
**Luckan sätts tillbaka i omvänd ordning:**

1. Sätt luckan tillbaka (nederst bild).

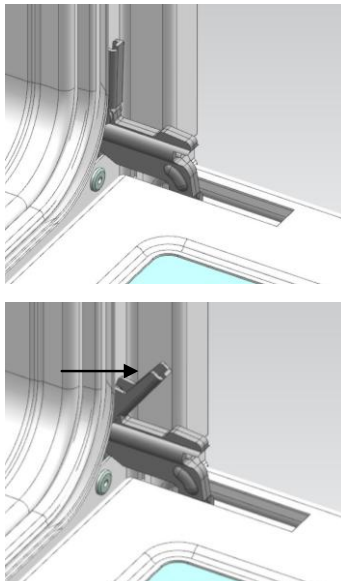
Ställ in gångjärnets inskärning ovanpå motstycket.

2. Ta bort pinnar.

3. Stäng luckan



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



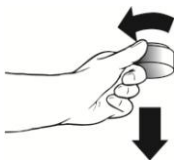
## OM SPISEN INTE FUNGERAR

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

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

**Byta proppar**

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

**Kolla om stickproppen är isatt**

Detta gäller bara spisar med anslutningskabel med stickpropp.

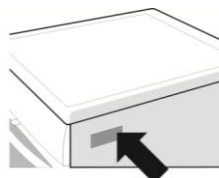
**Varning!** ⚠

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

**Service**

För service kontaktas Cylanda Service. De finns på flera platser över hela landet. Cylanda service i Sverige Tel 0771-25 25 00 eller på [www.cylanda.se](http://www.cylanda.se). (Du betalar endast lokal telefontaxa.)

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



Ugnspannor och bakplåtar kan köpas som extra tillbehör hos märkeserviceaffärer.

# INSTALLATION

Med inställningar behövs Torx T20.

## Obs!

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

Tippskyddet måste vara monterat så att spisen inte välter vid onormal belastning.

## Anslutning till el

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

## Säkring

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

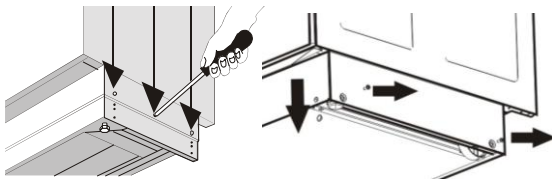
Spänning	Säkring
400 V 2-fas	2 x 16 A
400 V 3-fas	3 x 10 A
230 V 3-fas	3 x 16 A
230 V 1-fas	1 x 20 A

Gå igenom säkringsalternativen med teknikerna!

## Justera höjden till rätt nivå

Vid leveransen är spisens totalhöjd 900 mm. Man kan dock ändra den till 848 - 940 mm genom att justera sockelns höjd.

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

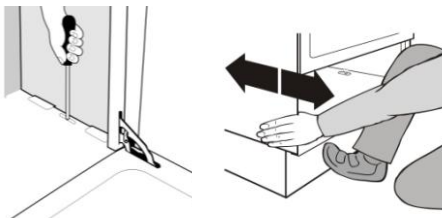


Lägg spisen med ryggsidan på golvet.

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

## Inställning av sockeldjup

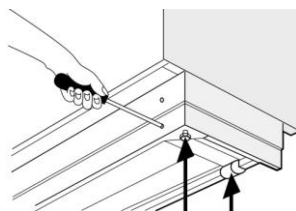
Sockeldjupet kan ställas in mellan 30-50 mm. Inställningen görs inne i förvaringskåpet. Gör så här:



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

## Spisen måste stå jämnt!

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



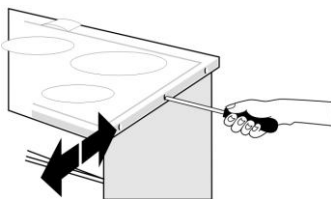
**Obs!** Med spisen levereras 4 st täckproppar. Täck-propparna fastsättes i öppningar av sockeln.

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

## Inställning av spishällens djup

Vid behov kan spishällens djup regleras 5 mm.

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



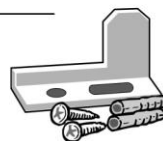
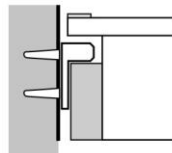
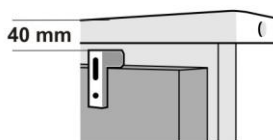
## Varning!

Stig aldrig upp på spishällen, den kan skadas.

## Montering av tippskyddet

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

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



## Varning!

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

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









# service

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

# uppge

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

## 2014 01 17 - SAP 704 175

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

Elektroskandia Sverige AB, Cylinda, 191 83 Sollentuna

**Cylinda**  
år efter år