

Viktigt!

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

Läs hela bruksanvisningen innan Du börjar använda spisen. Då lär Du Dig använda och sköta den rätt från början!

Innehållsförteckning	sid
Innan Du använder spisen första gången.....	4
Fakta om keramikhäll.....	5
Ugnen och dess funktioner.....	6
Rengöring av ugnslucka.....	11
Byte av ugnslampa.....	11
Luckspärr.....	11
Tekniska data.....	12
Om spisen inte fungerar.....	12
Montering av tipskydd.....	13

OBS!

Elinstallation måste utföras av en behörig fackman.

Spisen är avsedd endast för hushållsbruk. Vid felanvändning finns risk för skador.

Installation

Montera tippskydd (sid 13)

Tippskyddet är till för att spisen inte ska kunna välta. Exempelvis ska inte ett barn kunna stiga upp på ugnsluckan och tippa spisen. Om det finns småbarn i familjen bör även ett hållskydd monteras.

OBS! Tänk på att tippskyddet sätts ur funktion när spisen dras fram, t ex vid städning. Ha extra uppsikt över barnen för att undvika olyckor.

OBS!

Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar.

Spisen måste stå jämnt!

Detta är viktigt både för stekresultat och vid bakning. De fyra justerbara fötternas skruvar når man när förvaringslådan för plåtar tagits ut. Kontrollera med ett vattenpass , eller vattenfylld stekpanna.

En ytterligare justering kan behövas efter en tid då golvbelägningen kan sätta sig.

Innan Du börjar använda spisen

Rengör spisen med fuktig trasa och eventuellt lite såpa eller mildt diskmedel. Skölj och torka torrt. Värm ugnen efter rengöringen med över och undervärme till 250° i ca 30 minuter. Det os som uppstår vid uppvärmningen är ofarligt, men bör ändå vädras ut.

Använd spisen energiklokt!

Använd kärl i lämpliga storlekar för plattorna. Hellre något för stort kärl, än att ha ett kärl som inte täcker plattan.

Sätt på locket på kastruller och grytor så spar Du energi. Det är också smart att stänga av plattan lite i förtid och låta det koka färdigt med hjälp av eftervärmern.

Fakta om keramikhäll

Zoner:

Vänster fram 1800W , 180mm diameter

Vänster bak 1200W , 145mm diameter

Höger fram 1200W , 145mm diameter

Höger bak 2300W , 210mm

Restvärmesignaler

De fyra signallamporna som visar restvärme är placerade mellan värmezonen och hällens framkant och de visar respektive värmezon.

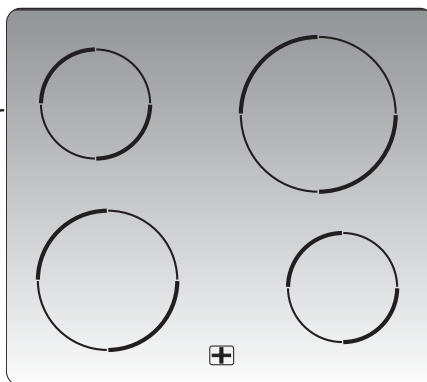
Dessa varningslampor tänds när ytan är för varm för beröring. Lampan lyser även sedan zonen stängts av.

Obs; respektera alltid en häll som nyligen använts, även om inte signallampan lyser.

Skötsel

Hällen torkas av med en fuktig trasa och eventuellt mildt diskmedel. Fastbränd smuts skrapas bort med en rakbladsskrapa. Efter avtorkningen kan hällen poleras med något av de specialmedel för keramikhällar som finns i handeln. Detta ger en fin finish och ger hällen skyddande yta.

Rengöring får ej ske med; Stålull, repande skurpulver eller annat som kan repa!



Kokkärl och stekpannor

Använd kärl i lämpliga storlek för zonen.

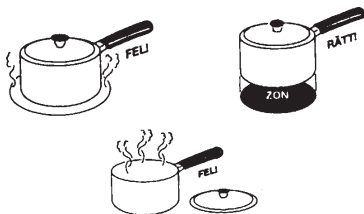
Hellre ett något för stort kärl, än att ett kärl som inte täcker zonen. Se till att botten på kärlet är rent och plant. Ett kokkärl med ojämn botten kan göra att kontakten mellan kärl och keramik blir så dålig att överhettningsskyddet i zonen löser ut och därmed att koktiden blir onödigt lång.

Sätt på locket på kastruller och grytor så spar Du energi. Det är också smart att stänga av zonen lite i för tid och låta det koka färdigt med hjälp av eftervärmern.

Kärl med plasthandtag kan ej användas i ugnen.

Varningar

- Lägg ingenting på hällen så länge den är het.
- Förvara inte tunga och vassa föremål som kan ramla ner ovanför hällen. Skulle en spricka uppstå måste hällen göras spänningslös genom att man drar ur kontakten eller lossar säkringarna.
- Plast och socker samt sockerhaltigt spill, t ex sylt, saft eller knäck måste omedelbart avlägsnas med rakbladsskrapa medan hällen är varm. Bränner det fast kan hällen få allvarliga skador.
- Vissa aluminiumkärl kan ge silverliknande stänk på hällen, dessa ska tas bort genast med putsmedel och rakbladsskrapa.
- Dra inte kärl med grov botten över hällen. De kan orsaka repor.



Ugnen och dess funktioner

Symbolerna på ugnens funktionsvred har följande betydelse:



Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



Över- och undervärme påslagen.

Högsta temperaturer 250°C.



Undervärme påslagen

Högsta temperaturer 200°C.



Övervärme påslagen

Högsta temperaturer 200°C.



Grill på

Med denna inställning aktiveras grillen.

TEMPERATURVREDET

Ugnstemperaturen styrs av kontrollpanelens temperaturvred, försett med symbolen T°C.

Ugnsuppvärmningen slås av när vredet vrids till läge noll.

Följ alltid de råd som ges i receptet för det som ska bakas / tillagas!

Bakning

Vänta till rätt temperatur uppnåtts i ugnen (kontrolllampan släcks) innan Du placerar bakverket i ugnen.

Rätt gräddningstid

Följ de inställningar som står i receptet.

Var extra uppmärksam de första gångerna Du gräddar i den nya spisen, spisen kan troligen vara något snabbare än den Du hade tidigare.

Matlagning

Följ råden i receptet. Är det en maträtt Du gjort många gånger tidigare bör Du vara extra uppmärksam de första gångerna Du lagar den i den nya spisen!

Grillning

Följ råden i receptet. Placera det som ska grillas på gallret och sätt in grillgallret på den översta gejdern i ugnen. Skjut in långpannan på gejdern under, för att fånga droppande fett.

Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar!

Värmestrålningen fungerar då inte på rätt sätt och det finns risk för att emaljen i ugnen skadas.

Förvaringslåda för tillbehör

I lådan kan långpanna, bakplåtar, grillgaller och andra tillbehör förvaras. Ett stopp gör att lådan inte av misstag dras ut för långt.

Vill man ta ut lådan helt, t ex för rengöring, ska man dra till stoppet och sedan lyfta i framkant och dra ut den helt.

Lådan sätts tillbaka i omvänd ordning. Se till att den kommer rätt i spåren på sidorna.

Bakning

- Vid bakning tabell 1 rekommenderas.
- Bakparametrar är givna för 3 olika slags av värme:konventionell uppvärmning (Övre och Nedre- Varmelement).

Köttstekning

- Vid köttstekning tabell 2 rekommenderas.
- Stekparametrar är givna både för konventionell uppvärmning.
- Rekommenderade parametrar för kött, fisk och toast är sammanställda i tabell 3.

TABELL 1: Bakverk

Bakverk	Övre-och Nedre-Värmeelement		Baktid [min.]
	Ugns-läge	Tempe-ratur [°C]	
Bakning i plåtform			
Sockerkaka/spräcklig	2	170-180	60-80
Sockerkaka	2	160-180	65-80
Rivdegsgotten	2-3	170-180	20-30
Mjuk sockerkaka	2	170-180	30-40
Mördegsgotten med. frukter			60-70
Ostkaka(på mördegsgotten)			60-90
Jästkaka	2	160-180	40-60
Bröd (t.ex. mångkornig)	2	210-220	50-60
Bakning på ugnens bakplåtar			
Mördegsgotten med. frukter	3	170-180	35-60
Fruktkaka(på jäst-eller rivdeg)			30-50
Ströselkaka	3	160-170	30-40
Rulltårta	2	180-200	10-15
Pizza (på tunn botten)	3	220-240	10-15
Pizza (på tjock botten)	2	190-210	30-50
Små bakelser			
Småkakor	3	170-180	10-25
Puffdeg	3	180-190	18-25
Marräng	3	90-110	80-90

TABELL 2: Köttstekning

Köttträtt	Ugnsläge nerifrån	Temperatur °C	Stektid* [min.]
	Konventionell uppvärmning	Konventionell uppvärmning	
Nöttkött Rostbiff eller file röd („english“) förvärmad ugn rosa („medium“) förvärmad ugn genomstekt („well done“) Stek	3	250	ca 1 cm: 12-15
	3	250	15-25
	3	210-230	25-30
	2	200-220	120-140
Fläsk kött Stek Skinka Filé	2	200-210	90-140
	2	200-210	60-90
	3	210-230	25-30
Kalvkött	2	200-210	90-120
Lammkött	2	200-220	100-120
Rådjurskött	2	200-220	100-120
Fjäderfä Kyckling Gås (omk. 2 kg)	2	220-250	50-80
	2	190-200	150-180
Fisk	2	210-220	40-55

***Rekommendationer i tabell 2 gäller för 1 kg köttportion.**

Stekning av store köttbitar är att föredra men stektid för varje nästa 1kg är 30 – 40 min. extra.

Vänd upp och ner på köttbiten efter halva stektiden.

Viktigt: använd endast käll som är godkända för ugn.

TABELL 3: Grill

Maträtt	Ugnsläge nerifrån	Temperatur [°C]	Stektid [min.]	
			Den ene sida	Den andra sida
Fläskkotlett	4	250	8-10	6-8
Fläskfärs	3	250	10-12	6-8
Köttspett	4	250	7-8	6-7
Korv	4	250	8-10	6-8
Rostbiff (omk. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalvkotlett	4	250	8-10	6-8
Kalvstek	4	250	6-8	5-6
Lammkotelett	4	250	8-10	6-8
Halv kyckling (je 500g)	3	250	25-30	20-25
Fiskfile	4	250	6-7	5-6
Forell (omk. 200 – 250g)	3	250	5-8	5-7
Toast	4	250	2-3	2-3

Rengöring av ugnslucka

Rätt och regelbunden skötsel av en ugn med avseende på rengöring och underhåll förlänger dess felfria driftperiod.

Regelbundet underhåll

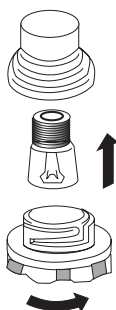
Användaren bör se till följande:

- Att hålla ugnen och dess omgivning ren .

OBS! Se till att ugnen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge "0". Rengöringen skall påbörjas först när ugnen är kall.

Byte av lampa i ugnen

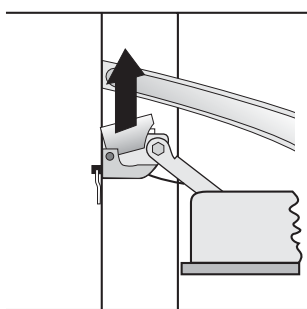
Slå av huvudströmbrytaren eller skruva ur säkringarna, då spisen måste göras strömlös innan byte av lampan sker. Ta ur den trasiga lampan och ersätt den med en ny, (25 W ugnslampa)



Rengöra ugnslucka

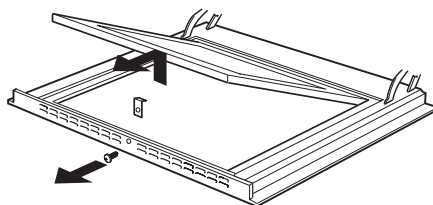
För att rengöra ugnsluckans glas demontera det inre glas genom att frigöra spärren som är placerad vid luckans överkant. Lyft sedan bort glasets försiktigt. För att demontera ugnsluckan vid rengöring av ugnen; lyft gångjärnsspärrarna rakt upp lyft sedan försiktigt bort luckan.

Montering i omvänd ordning.



Luckspärr

För att skydda små barn från att bränna sig är ugnsluckan försedd med spärr. Lyft spärren uppåt så går ugnsluckan att öppna.



Tekniska data

Mått

Bredd 598 mm

Höjd 900 mm

Djup 600 mm

Ugnsvolym* 59 liter

Tillbehör

1 Bakplåt

1 Ugnspanna

1 Grillgaller

1 Tippskydd

Effekt

Ugn 2000W

Grill 2000 W

Totalt 8500 W

Om spisen inte fungerar:

Observera! Den medföljande anslutningskabeln är endast avsedd för inkopplingsalternativ 400V3. Önskar man ansluta spisen till 400V2 så måste kabeln bytas ut. Detta bör göras av en elektriker.

Kontrollera att säkringarna är hela. För 400-voltspisarna kontrollerar man även att stickproppen är isatt.

Kontakta Cylinda service se ruta

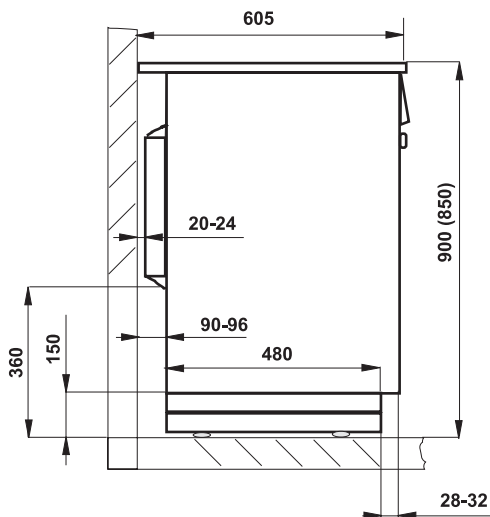
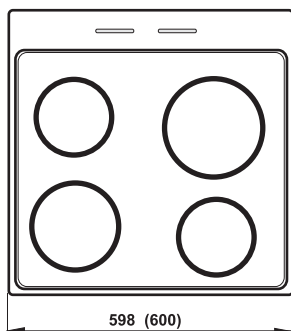
(För att läsa modellbeteckning; dra ut förvaringslådan och läs av på den tvärgående balken)

Varning! Gör inga tekniska ingrepp på egen hand. Elektrisk utrustning ska alltid repareras av behörig fackman.

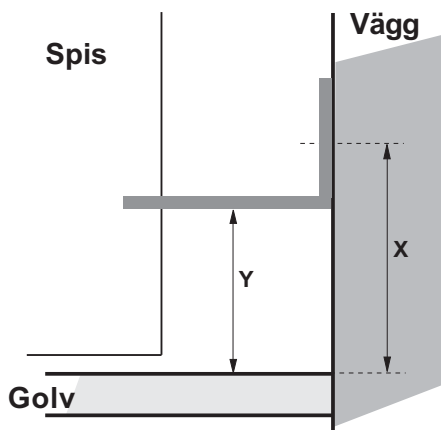
* Norm EN 50304

Måttskisser spisar

Cylinda Spisar 60 cm



Montering av tipskydd



Spis 600 mm, höjd 850 mm

X=60 mm

Y=30 mm

Spis 600 mm, höjd 900 mm

X=110 mm

Y=80 mm

X= Avstånd till infästning i vägg

Y= Avstånd från golv

IOAK-252
(11.2003./1)