

**SPB 52 E / SPB 54 E, SPB 552 E / SPB 554 E  
SPB 62 E / SPB 64 E, SPB 72 E / SPB 74 E  
SPB 64 ET / SPB 74 ET**

## **Bäste Cylindakund!**

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

# INNEHÅLL

<b>Innehåll</b>	<b>2</b>	<b>Användning av ugnen</b>	<b>12</b>
		Över- och undervärme	12
<b>Service &amp; Garanti</b>	<b>3</b>	<b>Bakråd</b>	<b>13</b>
<b>Innan du använder spisen första gången</b>	<b>3</b>	<b>Grilla</b>	<b>14</b>
Läs igenom bruksanvisningen	3	<b>Laga mat i ugn</b>	<b>15</b>
Rengöring	3	<b>Steka</b>	<b>15</b>
Avbränning av kokplattorna	3		
Upphetning av ugnen	3		
<b>Säkerhet</b>	<b>4</b>	<b>Rengöring och skötsel</b>	<b>16-17</b>
Allmänt	4	Spishällen	16
Vinterförvaring	4	Rengöring av kokplattor	16
Förpackningsmaterial	4	Bakplåtar och ugnspanna	16
Skrotning	4	Rent bakom spisen	16
		Spisens yttre delar	16
<b>Barnsäkerhet</b>	<b>5</b>	Rengöring av ugnen	16
Tippskydd	5	Plocka ur stegarna	16
Barnspärr för ugnsluckan	5	Rengöring av ugnsluckan	17
Barnspärr på temperaturvredet	5		
Hällskydd	5	<b>Om spisen inte fungerar</b>	<b>18</b>
Akta barnen!	5	Det här kan du göra själv	18
		Service	18
<b>Modeller</b>	<b>6</b>	<b>Installation</b>	<b>19-20</b>
Cylinda SPB 62 E / SPB 64 E	6	Anslutning till el	19
Cylinda SPB 72 E / SPB 74 E	6	Inställning av sockelhöjd	19
Cylinda SPB 64 ET / SPB 74 ET	7	Inställning av sockeldjup	19
Cylinda SPB 52 E / SPB 54 E	8	Spisen måste stå jämnt!	19
Cylinda SPB 552 E / SPB 554 E	9	Inställning av spishällens djup	20
		Montering av tippskyddet	20
<b>Kokplattor</b>	<b>10</b>		
Snabbplatta	10		
Normalplatta	10		
<b>Timer</b>	<b>10</b>		
<b>Energispartips</b>	<b>10</b>		
<b>Ugnsfunktioner</b>	<b>11</b>		
<b>Några allmänna tips</b>	<b>11</b>		

# SERVICE & GARANTI

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

**Cylinda Service**  
**0771 - 25 25 00**  
**Du betalar endast lokal**  
**telefontaxa**  
  
**[www.cylinda.se/service](http://www.cylinda.se/service)**

Se bifogat blad.

## INNAN DU ANVÄNDER SPISEN FÖRSTA GÅNGEN

### Läs igenom bruksanvisningen

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

### Rengöring

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

### Avbränning av kokplattorna

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

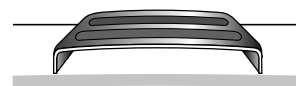
### Upphettning av ugnen

I ugnen kan det finnas rester av olja från tillverknin- gen.

- 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.

Från ugnens bakre vägg utgår ett ventilationsrör. Ventilationslocket skall vara placerat så att lockets öppning står mot främre delen av hällen (ej mot väggen). Matoset kondenseras på spisens yta, varifrån det lätt kan torkas av.



### Obs!

Under upphettning blir ugnsutrymmet hett. Beröring kan ge brännskador.

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.

# 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 17).

Elinstallation till fast kopplingsdosa skall utföras av behörig person och i enlighet med gällande bestämmelser.

Eventuella ingrepp i spisen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Stig inte upp på hällen. Den kan skadas.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen, t ex vid installation och vid städning bakom spisen.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen.

Spisen är avsedd endast för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Använd endast kärl som är avsedda för platta respektive ugn.

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

Lägg inte papper, plast o d på plattan. En av misstag påsatt platta kan få papperet, plasten att brinna/smälta.

En spräckt glaskeramikhäll skall aldrig användas. Vätska kan vid rengöring och ev överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös.

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 och ugnens ytor.

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

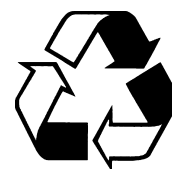
Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

## Vinterförvaring

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

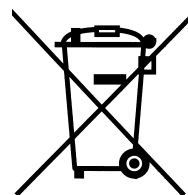
## Förpackningsmaterial

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



## Skrotning

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



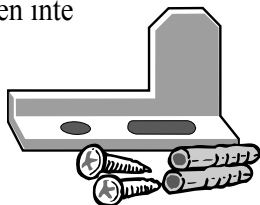
Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas: Lossa den från vägguttaget och kapa sladden vid utgången från spisen.

# BARNSÄKERHET



## Tippskydd

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



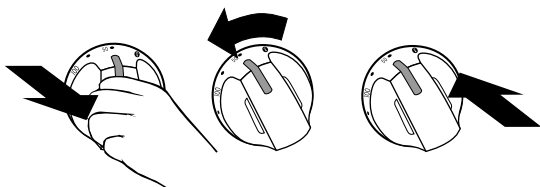
## Varning!

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

## Barnspärr på temperaturvredet

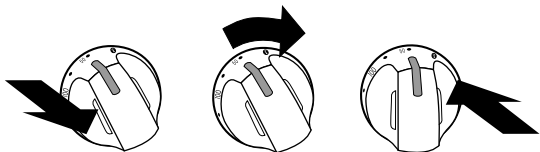
Barnspärr ligger på temperaturvredet för ugnen. Kokplattorna och ugnen fungerar endast då barnspärren har kopplats från. Med barnspärr kan du förhindra att barn av misstag sätter på kokplattor eller ugn.

### 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:



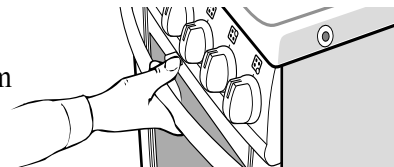
1. Dra ut temperaturvredet
2. Vrid ca 15 ° till höger
3. Frigör vredet = Färdigt att använda

## Barnspärr för ugnsluckan

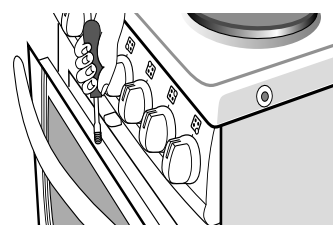
Spisen är försedd med luckspärr, då blir luckan svårare att öppna för barn. Luckan öppnas genom att man först trycker på spärren under manöverpanelen och därefter drar i handtaget.

### Aktivera

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

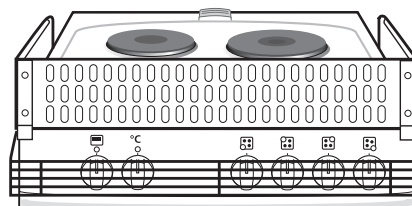


Om så önskas tas luckspärren ur funktion genom att vrida skruven nere (medsols).



## Hällskydd (extra tillbehör)

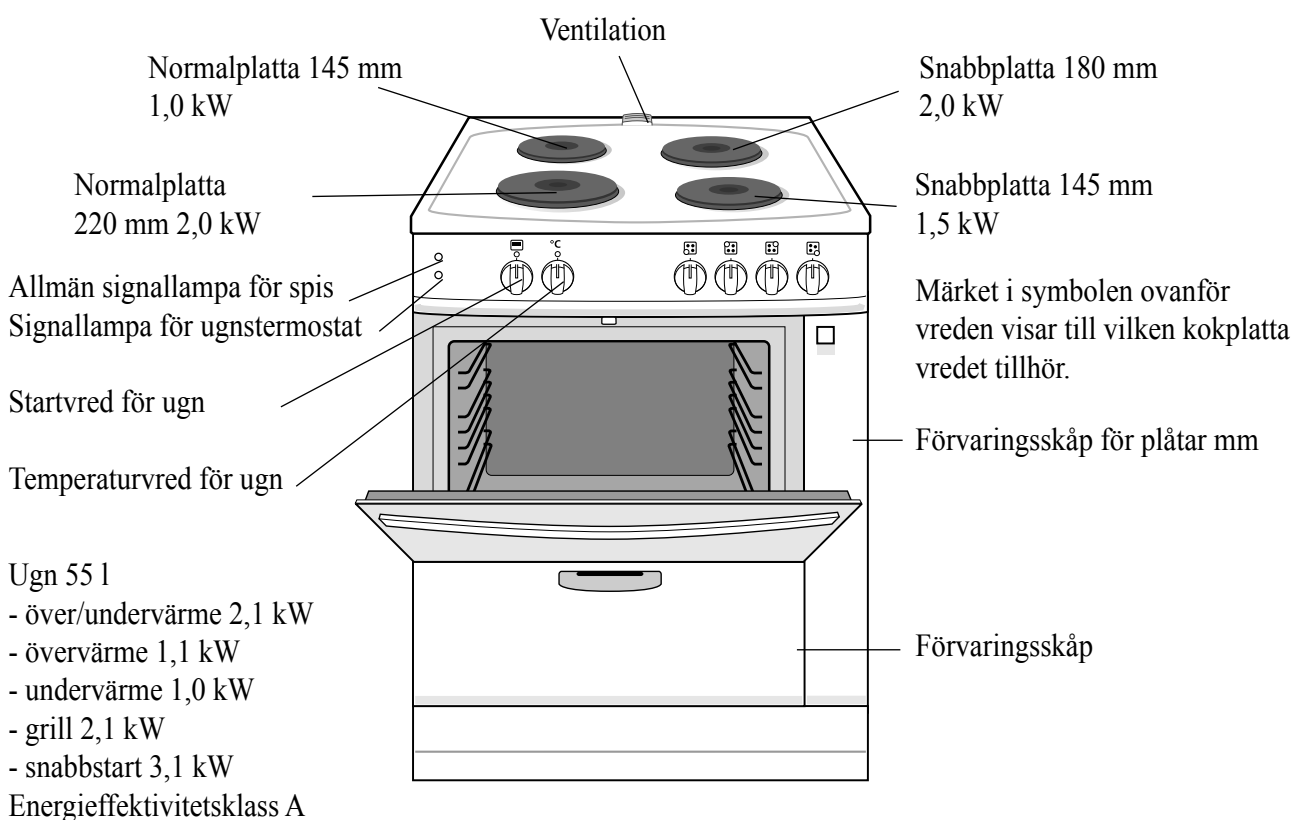
Hällskyddet med eller utan ett visir framför vreden ska skruvas ihop och monteras på spisen. Se separat bruksanvisning som medföljer. Om kokkärlens handtag räcker över detta skydd, skall de vändas så att barnet inte kan röra vid dem.



## Akta barnen!

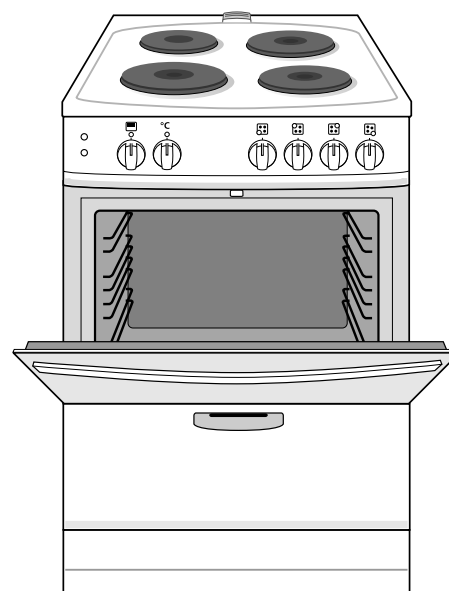
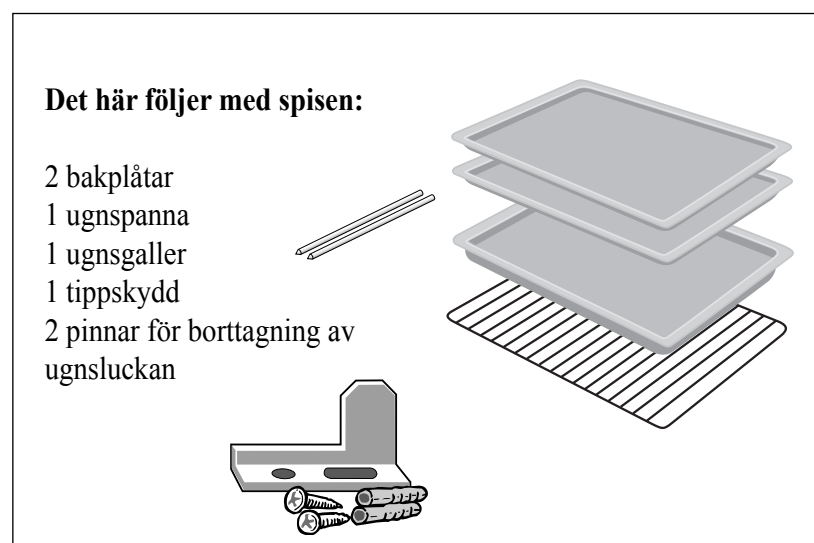
Kastruller o d, spisens kokplattor och ugn blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att kokplattor, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning. Samtliga delars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

# CYLINDA SPB 62 E, SPB 64 E, SPB 72 E OCH SPB 74 E



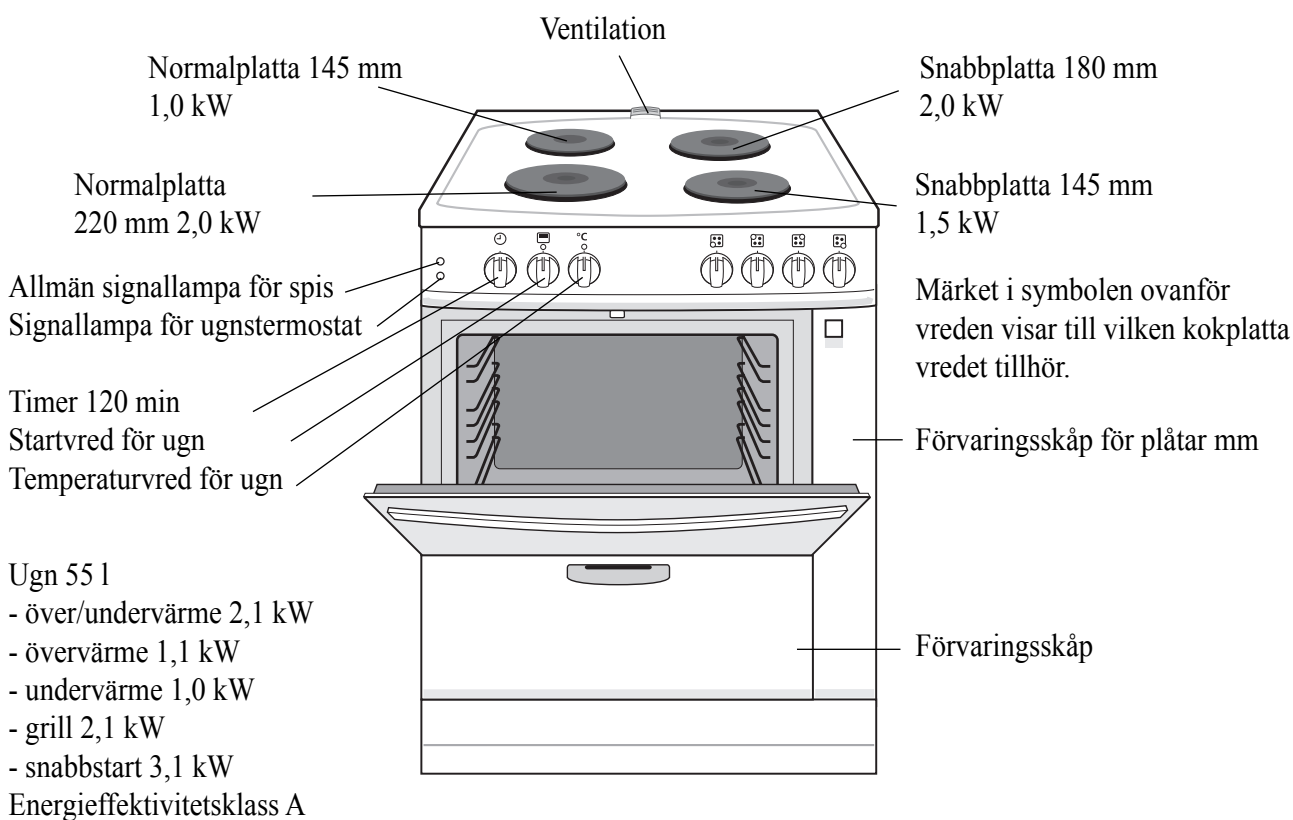
Anslutningseffekt 9,6 kW  
 Modell SPB 62 E 60 cm bredd 230 V  
 Modell SPB 64 E 60 cm bredd 400 V  
 Modell SPB 72 E 70 cm bredd 230 V  
 Modell SPB 74 E 70 cm bredd 400 V

## Cylinda SPB 62 E och SPB 64 E



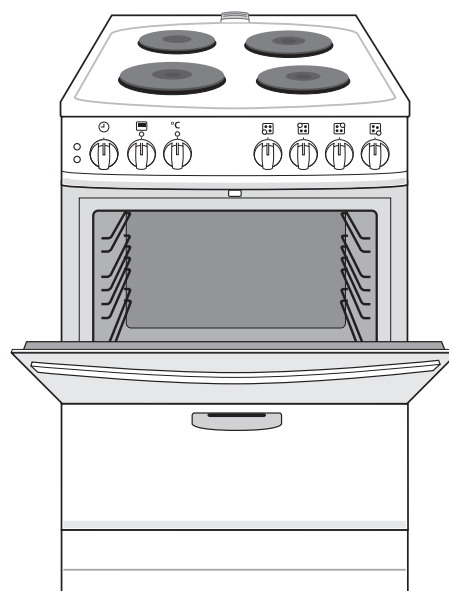
Cylinda SPB 62 E och SPB 64 E saknar förvaringsskåp på sidan.

# CYLINDA SPB 64 ET OCH SPB 74 ET

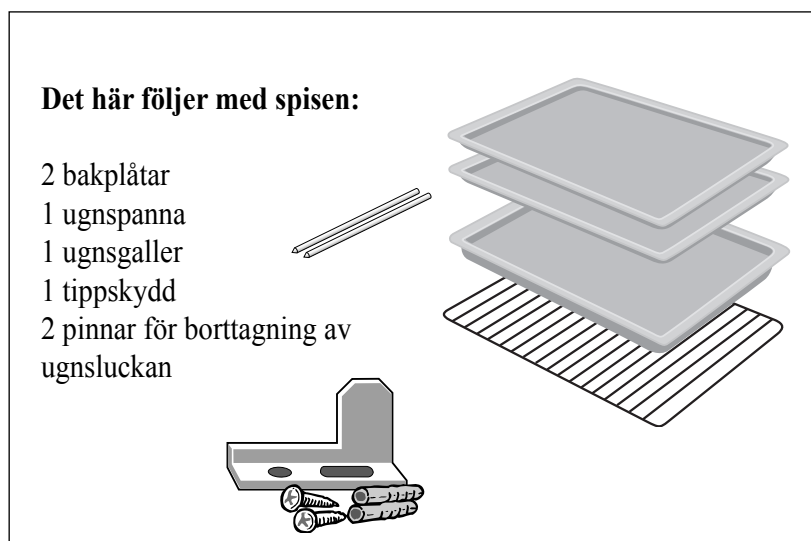


Anslutningseffekt 9,6 kW  
Modell SPB 64 ET 60 cm bredd 400 V  
Modell SPB 74 ET 70 cm bredd 400 V

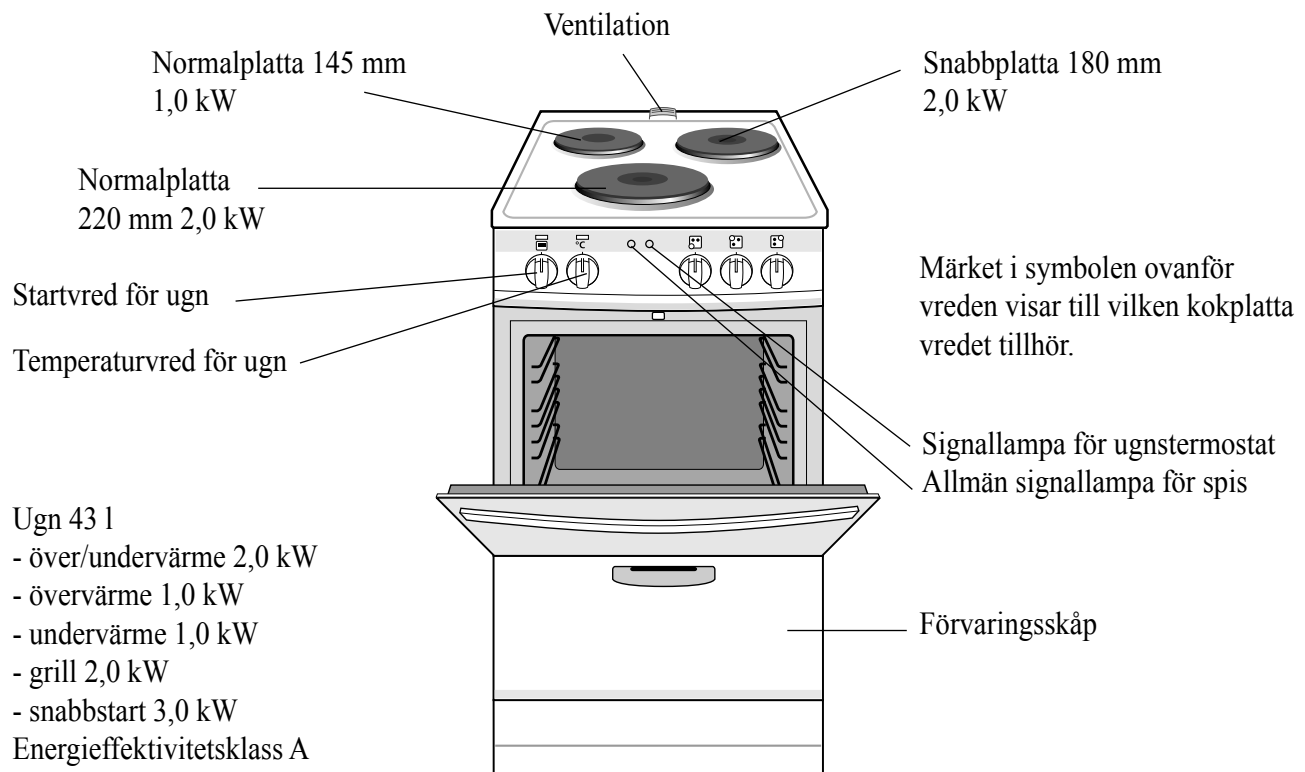
## Cylinda SPB 64 ET



Cylinda SPB 64 ET saknar för-  
varingskåp på sidan.



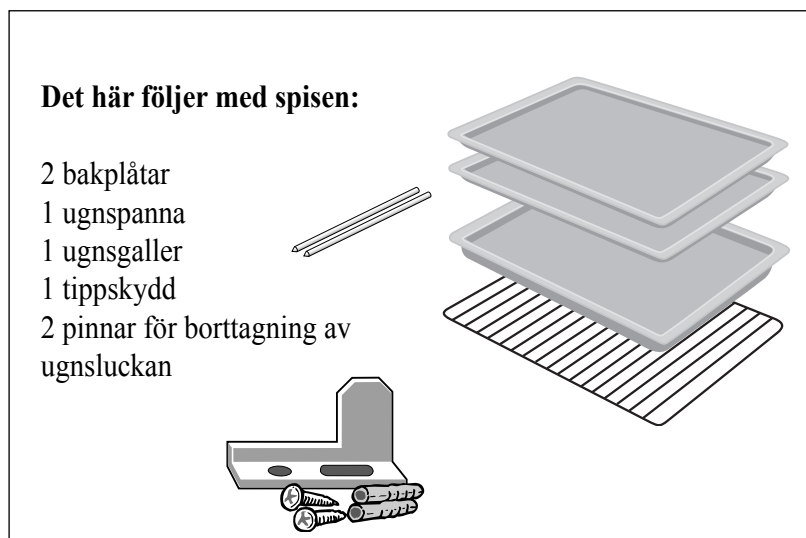
# CYLINDA SPB 52 E OCH SPB 54 E



Anslutningseffekt 8,0 kW

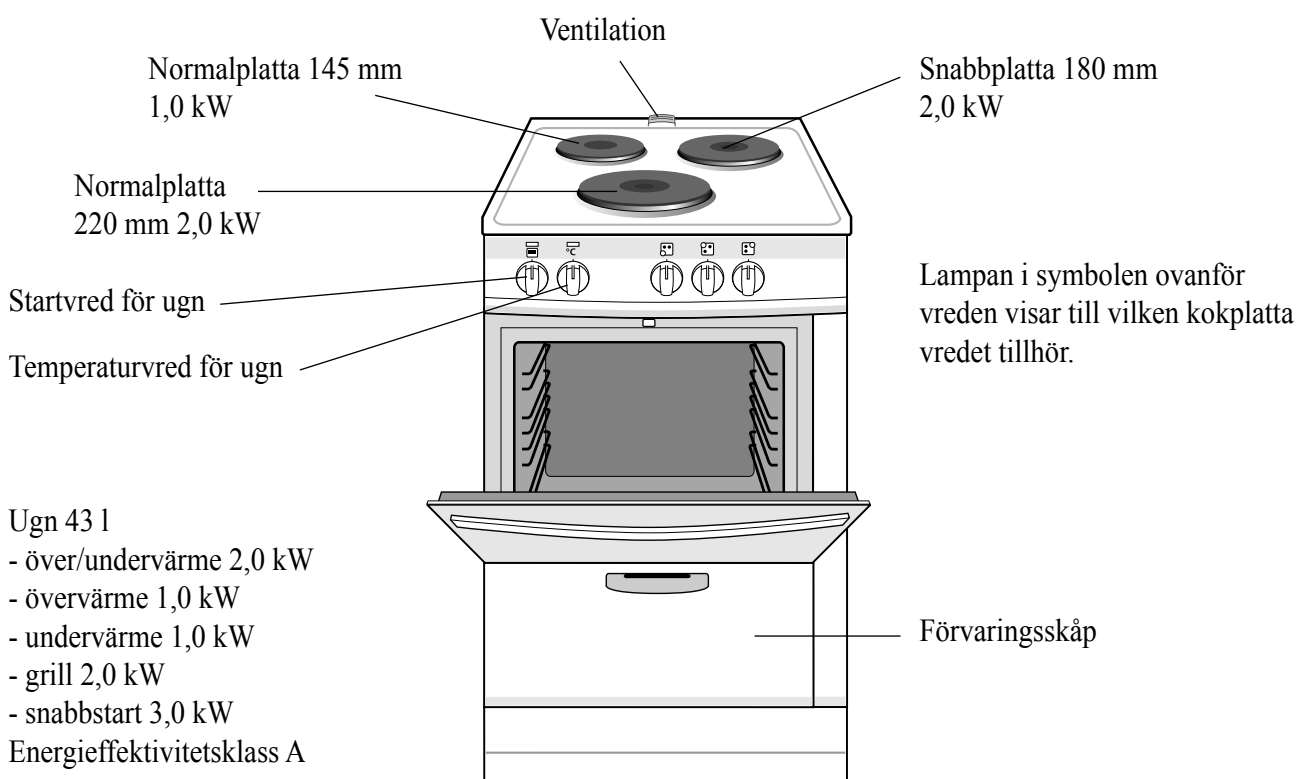
Modell SPB 52 E 50 cm bredd 230 V

Modell SPB 54 E 50 cm bredd 400 V





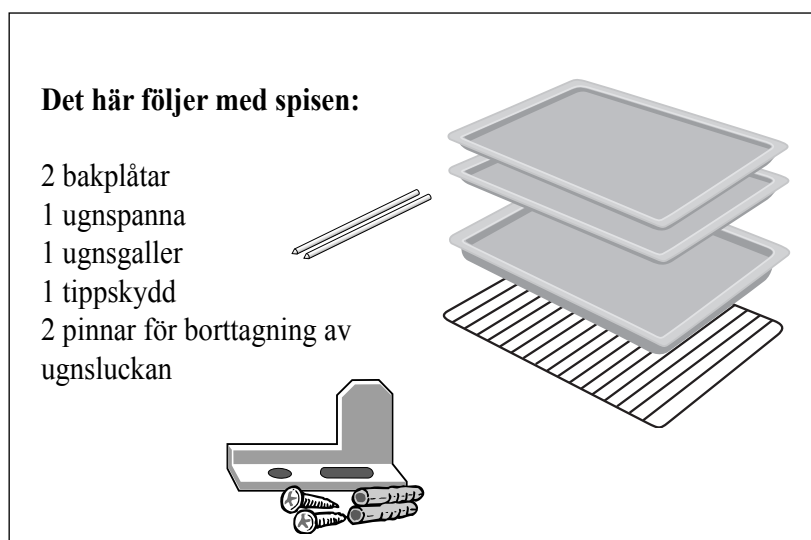
# CYLINDA SPB 552 E OCH SPB 554 E



Anslutningseffekt 8,0 kW

Modell SPB 552 E 55 cm bredd 230 V

Modell SPB 554 E 55 cm bredd 400 V

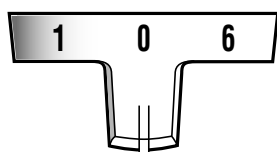


# KOKPLATTOR

## Snabbplatta

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

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



## Normalplatta

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

## TIMER

Gäller Cylinda SPB 64 ET och SPB 74 ET.

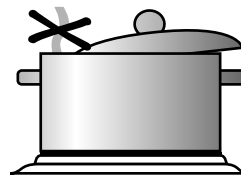
Med hjälp av timern fungerar kokplattorna högst två timmar. Plattorna kan inte användas om tiden inte är inställd med timer.

Välj genom att vrida timern medsols den tid du önskar att kokplattan skall vara påkopplad. Ställ plattans 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

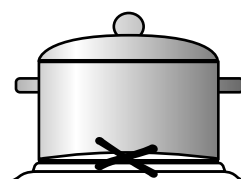
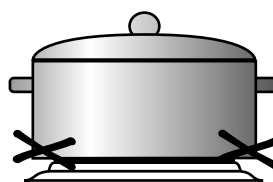
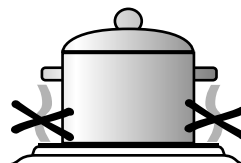
## Använd locket

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 bottenens diameter är lika stor eller helst en aning större än själva plattan. Med plan botten spar man också energi.



## Håll kokkärl och plattor rena

Smuts och ojämnheter på kokkärls undersida och på plattans yta ger energiförluster.

## Utnyttja eftervärmen

Om en redan varm platta 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



### Snabbstart

Underelement och grillelement inkopplade. Ugnen når 200 °C på 8-9 min. Används endast för föruppvärmning.



### Över- och undervärme

Över- och underelement inkopplade



### Övervärme

Endast överelement inkopplat



### Undervärme

Endast underelement inkopplat



### Grill

Grillelement inkopplat

### Ugnsbelysning

För rengöring får du belysning in i ugnen genom att ställa startvredet på annat läge än 0.

## 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.

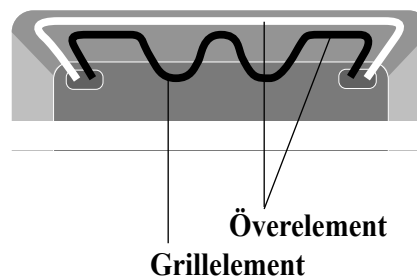
Obs! Lägg inte för mycket bröd på varje plåt, högst tre längder, eller 16-20 bullar.

### 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.



Den inre delen av överelement används under grillning.

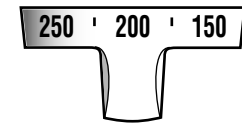
Framför över- och grillelement finns det skydd så att man inte kan beröra dem.

# ANVÄNDNING AV UGNEN

## Över- och undervärme

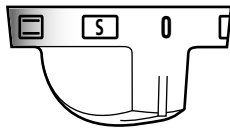
### 1 Ställ in rätt temperatur


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 S. Underelement och grillelement är då inkopplade.



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

### 3 Vänta tills signallampan har slocknat

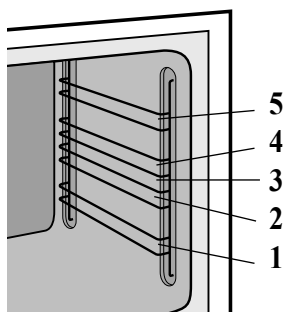
För att du ska få det bästa bakresultatet ska ugnen vara helt uppvärmd. Vänta tills signallampan har slocknat innan du ställer in bakverket. Om du ska grädda "känsliga" kakor (kort tid) bör du låta signallampan tändas och släckas ett par ggr. innan du sätter in bakplåten. Skjut in plåten ända till ugnens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


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


### 4 Använd rätt stege

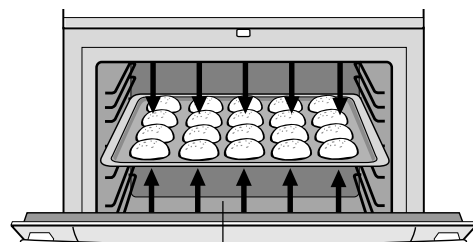
Så här är stegarna placerade. Följ anvisningens rekommendationer. Om bakresultatet avviker från vad du är van vid, så prova att sätta in plåten en fals högre eller lägre.

Värmen från ugnens övre element fördelar sig ojämnt, om plåten är för högt uppe.



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

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



Strålvärme

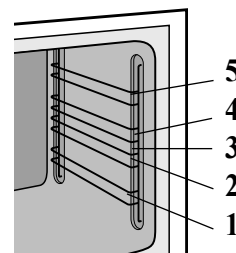
### 5 Välj rätt gräddningstid

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

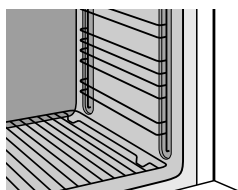
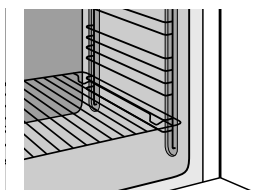
Det är i sådana fall lämpligt att välja ca 10 °C lägre temperatur vid t ex gräddning av bröd jämfört med den gamla spisen.

## 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.

# GRILLA

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

## Varning!

Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.

Använd högst 275 °C temperatur.

## Grillning på galler

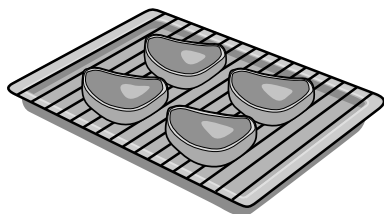
Vid grillning på galler skall man placera ugnspannan under gallret för att samla fett och vätska som droppar. Rengöringen av ugnspannan underlättas om man lägger folie i den.

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

---



## LAGA MAT I UGN

Att laga mat i ugn är både praktiskt och modernt. Gratänger, pajar, 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
Uppvärmning och uppvärmning av djupfrysade 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 fett-halt hos köttet. Låg temperatur ger saftigare stek och mindre svinn och os. Använd alltid ugnspanna för att fånga upp dropp vid stekning.

Använd en vanlig stektermometer som sticks in mitt i steken.

	Temp °C*	Rekomm. Inner temp. °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 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. Ångrenaren skall inte användas för rengöring av spisen.

## 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 en mjuk duk och vanligt handdiskmedel eller såpa. Vill man polera extra, tar man fönsterputsmedel. Lägg aldrig fuktiga grytlock på plattorna – det ger i längden upphov till rost.

## Rengöring av kokplattor

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

## Bakplåtar och ugnspanna

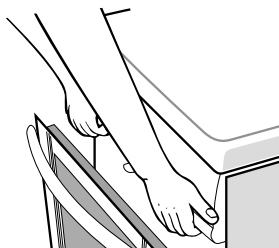
Bakplåtar och ugnspanna är av ugnsemalj. Rengör dem för hand eller i maskin.

## Rent bakom spisen

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

## Varning!

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



## Spisens yttre delar

Rengör spisens brännlackerade sidoplåtar och sockel samt emaljerade delar (frontpanel och ugnsluckor) med en trasa eller mjuk borste och syntetiskt rengöringsmedel.

## Rengöring av ugnen

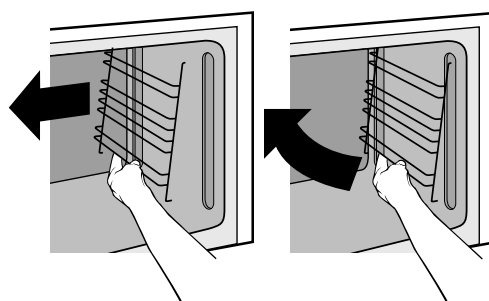
Rengör ugnen efter varje användning medan den är varm. Använd en mjuk borste och diskmedel. Skölj väl. Tvätta luckans sidor genast efter gräddning från ångrester som samlats på dem. Avlägsna fastbrända fläckar med ett rengöringsmedel som är lämpligt för ugnar. Vädra ugnen efter rengöring med luckan i öppet-läge.



Kom ihåg att hålla ugnen ren även i fortsättningen. Rengör den alltid efter grillning. Fett blir annars mycket hårt inbränt när ugnen värms upp nästa gång. Det bästa rengöringsmedlet är vanlig såpa. Gnid in emaljen med såpan och sätt ugnen på 100 °C i ca 10 min. Tvätta, skölj och torka sedan noga. Fastbrända fläckar kan tas bort med ugnrensmedel.

## 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.

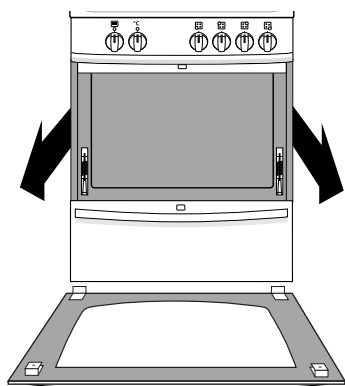
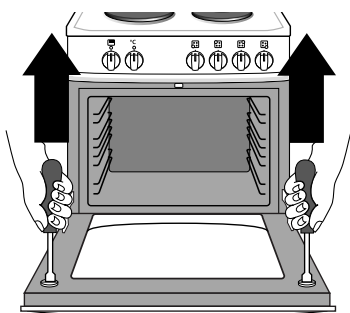
**Varning!**  **Behåll hela tiden greppet om luckans yttre glas så att det inte faller ned på golvet.**

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 ytterdelen av luckan på plats.

4. Sätt tillbaka skruvarna i ovankant på luckans insida.



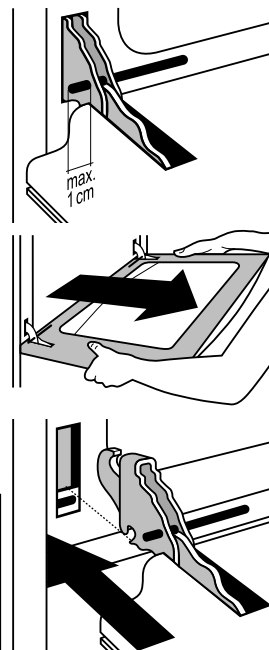
### Vid behov kan ugnsluckan tas bort (se bild):

1. Öppna luckan helt.
2. Montera pinnar (2 st) genom låshakarna. Pinnar levereras med spisen.
3. Lyft luckan uppåt/utåt.

### Luckan sätts tillbaka i omvänd ordning:

1. Sätt luckan tillbaka (nederst bild).
2. Ta bort pinnar.
3. Stäng luckan.

Ställ in gångjärnets inskärning ovanpå motstycket.



# OM SPISEN INTE FUNGERAR

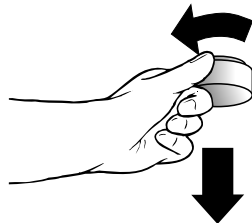
## Det här kan du göra själv

### 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.

### Byta ugnslampa

Ta först bort skyddsglasets genom att vrida glaset i pilens riktning. Därefter ta bort lampan genom att vrida i pilens 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.

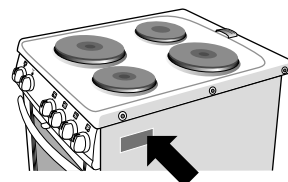
### Varning! ⚠

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

## Service

För service kontaktas Cylinda Service. De finns på flera platser över hela landet. Cylinda service i Sverige Tel 0771-25 25 00. Du betalar endast lokal telefontaxa.

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



Ugnspannor och bakplåtar kan köpas som extra tillbehör hos märkeserviceaffärer.

# INSTALLATION

## 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

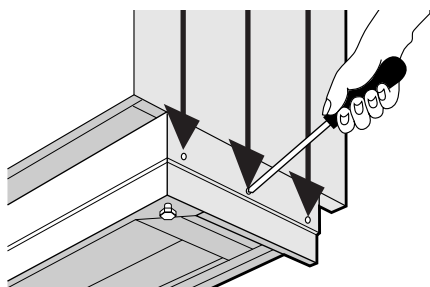
Dataskylten på spisens högra sida innehåller uppgifter om anslutningseffekt och –spänning. Spisen skall säkras enligt något av följande alternativ:

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!

## Inställning av sockelhöjd

Vid leveransen är spisens totalhöjd 900 mm. Man kan dock ändra den till 850 eller 910 mm genom att justera sockelns höjd.



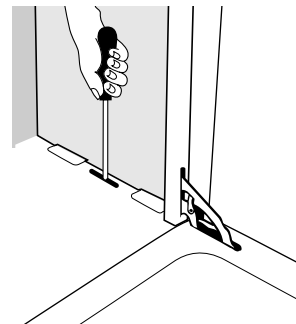
- Lägga spisen med ryggsidan neråt på golvet.
- Skruva ut skruvarna på sockeln.
- Ställ in sockelns höjd.
- Dra till skruvarna.

## Inställning av sockeldjup

Sockeldjupet kan regleras mellan 30-50 mm.

Djupet regleras inne i förvaringsskåpet (dra ut lådan).

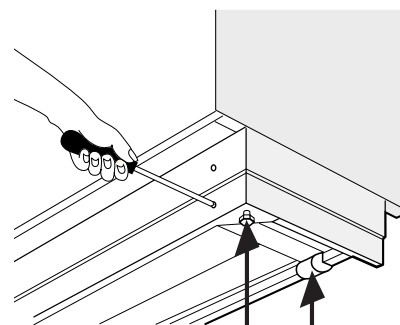
- Skruva ut skruvarna på båda sidorna av förvaringsskåpet.
- Justera sockeln till rätt djup.
- Dra till skruvarna.



## 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.



En justering kan behövas senare, då golvbeläggningen kan sätta sig.

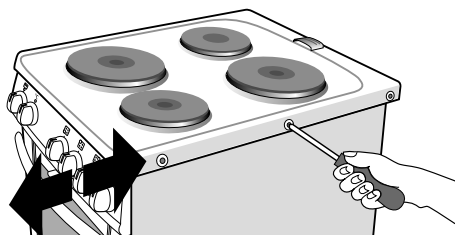
## Obs!

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.

- Skruva ut de mellersta skruvarna på spishällen. Rör på hällen i djupriktning.
- Rör ej andra skruvar.
- Dra till de mellersta skruvarna.

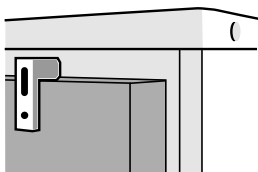


### Varning!

Stig aldrig upp på spishällen, den kan skadas.

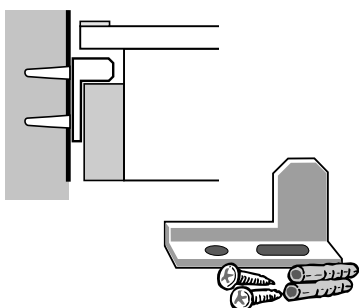
## Montering av tippskyddet

Tippskyddet hindrar spisen för att välta, t ex om ett barn skulle klättra upp på ugnsluckan. Fäst tippskyddet med skruvarna (2 st) på väggen bakom spisen. Kontrollera att tippskyddet inte träffar ventilationsröret. Rita ett streck på väggen, efter det spisen justerats i våg. Fäst först den högre skruven. Justera tippskyddets höjd så att det ställer sig under spishällen. Fäst den lägre skruven och dra åt 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.



Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar.

Tillverkaren är certifierat enligt ISO 9001 kvalitet och enligt ISO 14001 miljöstandard.

