

IB 10 / IB 10 RF IB 30 / IB 30 RF / IB 30 Alu

Bäste Cylindakund!

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

INNEHÅLL

	Sida		
Innehåll	2	Så här drar du nytta av varmluften	10
Service & Garanti	3	Bakråd	11
Innan du använder ugnen första gången	3	Grilla	12
Läs igenom bruksanvisningen	3	Varmluftsgrillning	12
Rengöring	3	Pizzafunktion	12
Upphettning av ugnen	3	Upptining/Torkning	12
Säkerhet	4	Laga mat i ugn	13
Allmänt	4	Steka	13
Vinterförvaring	4	Timer	14-16
Förpackningsmaterial	4	Rengöring och skötsel	17-18
Skrotning	4	Bakplåtar och ugnspanna	17
Barnsäkerhet	5	Ugnens yttre delar	17
Barnspärr för ugnsluckan	5	Rengöring av ugnen	17
Förvaringslåda	5	Plocka ur stegarna	17
Akta barnen!	5	Rengöring av ugnsluckan	17
Energispartips	5	Om ugnen inte fungerar	18
Cylinda IB 10 / IB 10 RF	6	Det här kan du göra själv	18
Cylinda IB 30 / IB 30 RF / IB 30 Alu	7	Service	18
Ugnsfunktioner	8	Installation	19-20
Några allmänna tips	8	Anslutning till el	19
Användning av ugnen	9-10		
Över- och undervärme	9		
Lågtemperaturstekning	9		
Varmluft	10		

Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar.

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



SERVICE & GARANTI

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

Cylinda Service
0771 - 25 25 00
Du betalar endast lokal
telefontaxa

www.cylinda.se

Telefonnummer se bifogat ”Tryggt att veta”

INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN:

Läs igenom bruksanvisningen

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

Rengöring

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

Upphettning av ugnen

I ugnen kan det finnas rester av olja från tillverkningen.

- Ta ut alla tillbehör från ugnen.
- **Ställ klockan så att den visar rätt tid (se sida 14). Ugnen fungerar först när klockan aktiverats.**
- 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!

När ugnen sätts på startar kylfläkten automatiskt för att kyla ugnens ytor. Fläkten är alltid på då funktionsvredet står i annat läge än noll.

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.



Allmänt

Läs och spara bruksanvisningen för senare behov och kommande användare! Spara även pinnarna som levereras med ugnen. De behövs vid borttagning av ugnsluckan (se sida 18).

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

Kontrollera att ugnens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av ugnen.

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

Ugnen 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 ugn.

När ugnen är på blir ugnsutrymmet hett. Beröring kan ge brännskador.

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

Lägg inte papper, plast o d i ugnen. Av misstag påsatt ugn kan få papperet, plasten att brinna/smälta.

Placera inte aluminiumfolie på ugnens botten och väggar. Den kan skada emaljen i ugnen.

Förvaringslådan är avsedd endast för förvaring av bakplåtar och ugnspanna. Förvara aldrig brännbara, explosiva eller värmekänsliga material i lådan (papper, plast, trasor, rengöringsmedel, sprayburkar eller dylikt).

Använd aldrig skurmedel eller stålull vid rengöring. De kan skada ugnens ytor och emalj.

Kontrollera före byte av lampan, att strömmen har avkopplats från ugnen. Koppla av ugnen genom att dra ut stickproppen ur uttaget.

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

Vinterförvaring

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

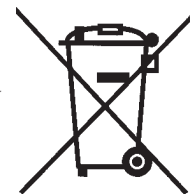
Förpackningsmaterial

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



Skrotning

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



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

BARNSÄKERHET

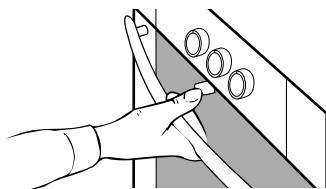


Barnspärr för ugnsluckan

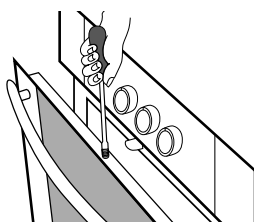
Ugnen är försedd med luckspärr, då blir luckan svårare att öppna för barn. Luckan öppnas genom att man först trycker på spärren under manöverpanelen och därefter drar i handtaget.

Aktivera

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



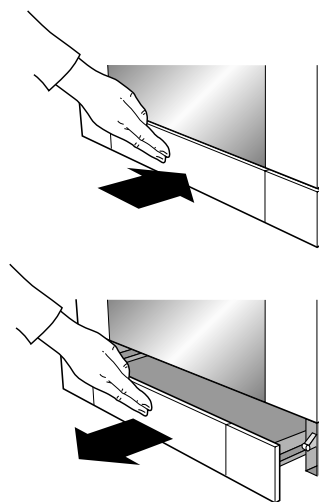
Om så önskas tas luckspärren ur funktion genom att vrida skruven nere (medsols).



Förvaringslåda

Förvaringslådan är avsedd endast för förvaring av bakplåtar och ugnspanna.

Förvaringslådan öppnas och stängs genom att trycka på lådans mellersta del.



Akta barnen!

Ugnen blir vid användning varm. Beröring kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på ugnen kan bli varma.

Observera att plåtar o d behåller värmen en tid efter användning. Samtliga delars yttemperaturer håller sig inom godkända gränser, även om ugn används flera timmar i rad.


ENERGISPARTIPS

Utnyttja ugnens hela volym

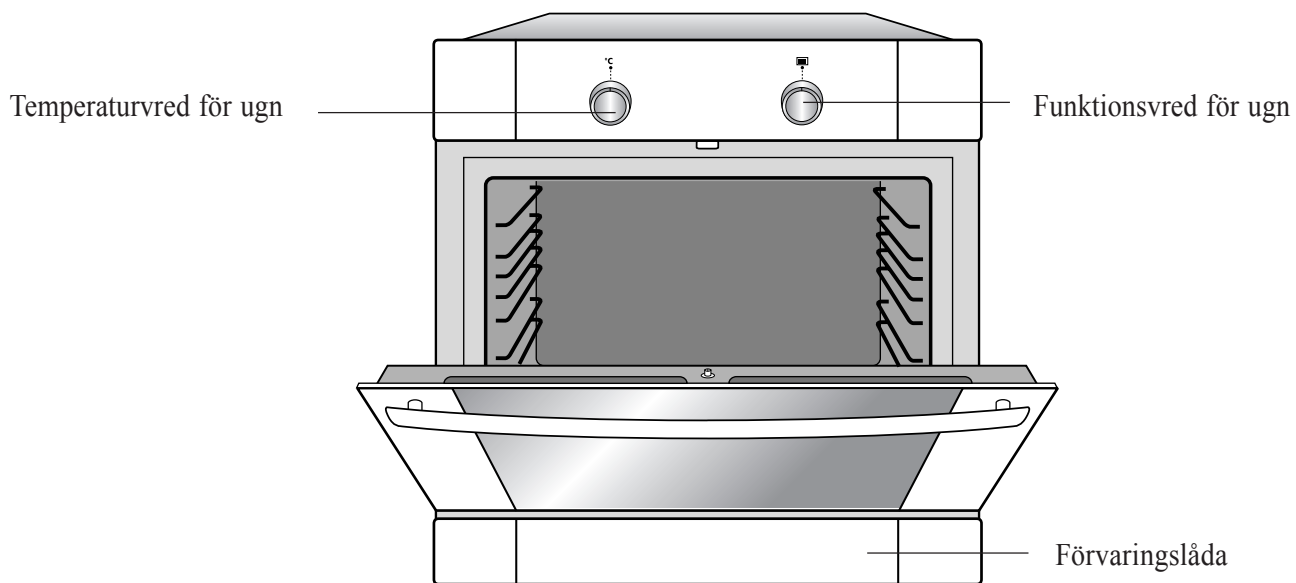
Eftervärme i ugnen

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:

Ställ in ugnen på  (ugnsbelysning) då värmeelement är avkopplat och kylfläkt är inkopplad under beredning på eftervärme. När tillredningen är färdig, ta mat / bakverk ut ugnen och ställ ugnens funktionsvred på 0.

CYLINDA IB 10 / IB 10 RF



Ugn 55 l

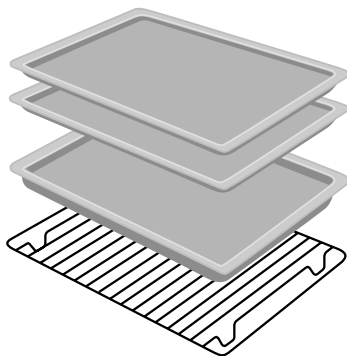
- snabbstart 3,1 kW
- över/undervärme 2,1 kW
- undervärme 1,0 kW
- övervärme 1,1 kW
- grill 2,1 kW
- lågtemperaturstekning 515 W

Anslutningseffekt 3,1 kW
Stickproppanslutning / 16 A
Anslutningskabel 1,3 m
Driftsspänning 230 V

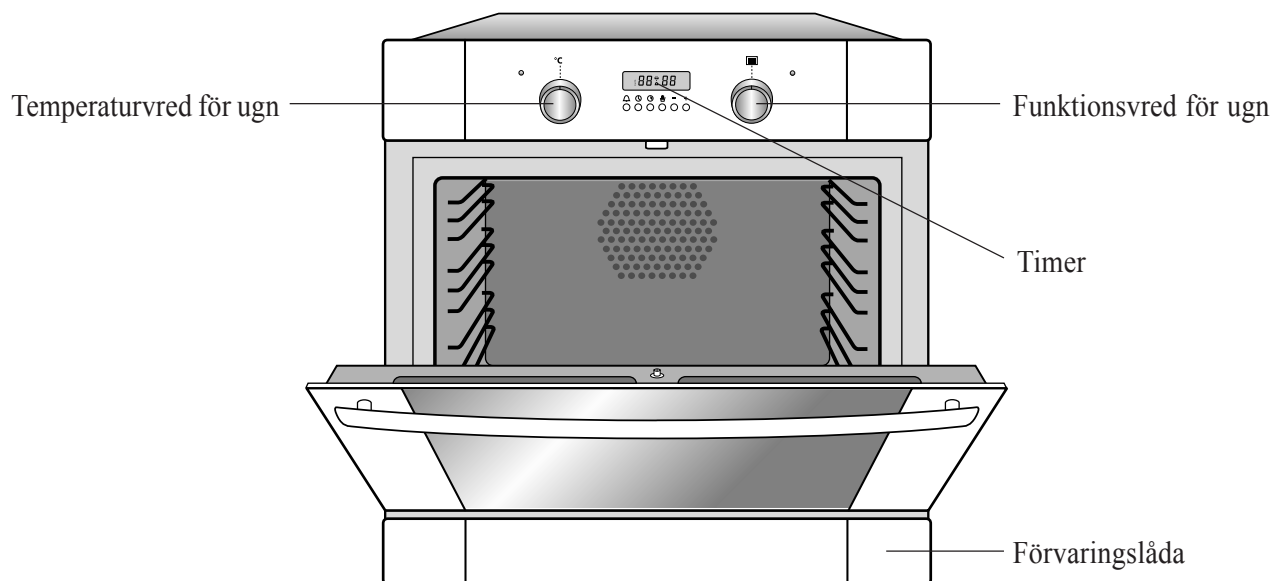
Energieffektivitetsklass A

Det här följer med ugnen:

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



CYLINDA IB 30 / IB 30 RF / IB 30 Alu



Ugn 55 l

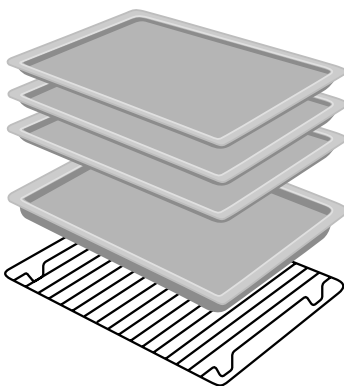
- över/undervärme 2,1 kW
- grill 2,1 kW
- varmluft 2,35 kW
- pizza 3,35 kW
- varmluftsgrill 2,1 kW
- upptining/torkning 515 W

Anslutningseffekt 3,35 kW
Stickproppanslutning / 16 A
Anslutningskabel 1,3 m
Driftsspänning 230 V

Energieffektivitetsklass A

Det här följer med ugnen:

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



UGNSFUNKTIONER



Snabbstart (IB 10 modeller)

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



Över- och undervärme

Över- och underelement inkopplade



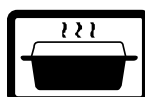
Övervärme (IB 10 modeller)

Endast överelement inkopplat



Undervärme (IB 10 modeller)

Endast underelement inkopplat



Lågtemperaturstekning (IB 10 modeller)

Över- och underelement inkopplade



Grill

Grillelement inkopplat



Varmluftsläge (IB 30 modeller)

Varmluftselementet inkopplat. Används även som snabbstart på varmluftsspis.



Pizza (IB 30 modeller)

Varmluft- och underelement inkopplade



Varmluftsgrillning (IB 30 modeller)

Fläkt och grillelement inkopplat



Upptining / Torkning (IB 30 modeller)

Fläkt och över- och underelement inkopplade



Ugnsbelysning

Ugnslampa och kylfläkt inkopplade

NÅGRA ALLMÄNNA TIPS

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.

Djupfrysad kall matvara

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

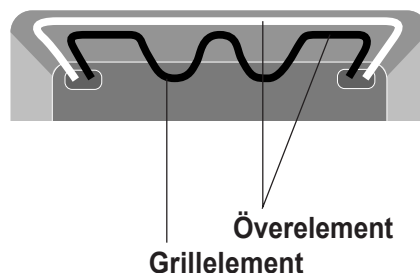
Förebygg nedsmutsning av ugnen

Välj en tillräckligt stor form eller fördela maten i två formar, vilket minskar risken för överkokning.

Använd lock vid behov. Använd alltid ugnspanna för att fånga upp dropp vid grillning och stekning t.ex. skinka.

Använd inte för hög temperatur. Kraftig kokning gör inte tillredningen snabbare utan ökar bara ugnens elförbrukning.

Stekfilmer och -påsar gör det lättare att hålla ugnen ren.



ANDVÄNDNING AV UGNEN


Över- och undervärme

1 Ställ in rätt temperatur

Om receptet har alternativa temperaturer angivna välj den lägre!

2 Ställ in ugnen på över och undervärme

Med snabbuppvärmning kan man förkorta ugnens uppvärmningstid (IB 10 modeller). Vrid temperaturvredet till önskad temperatur och ugnsvredet till S. Underelement och grillelement är då inkopplade. Varmluftsläget eller pizzaläget kan användas som snabbstart i varmluftsgnar (IB 30 modeller).

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

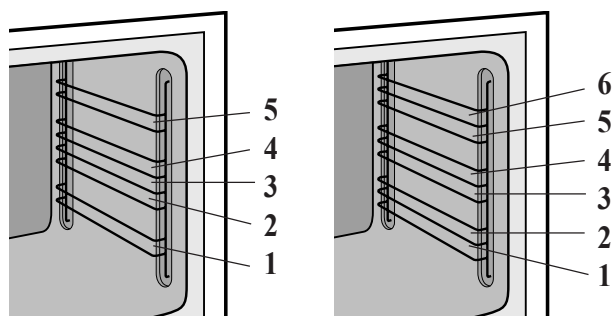
3 Vänta tills signallampan har slocknat

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 grädningen 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 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.

IB 10 modeller är utrustade med övervärme och undervärme.

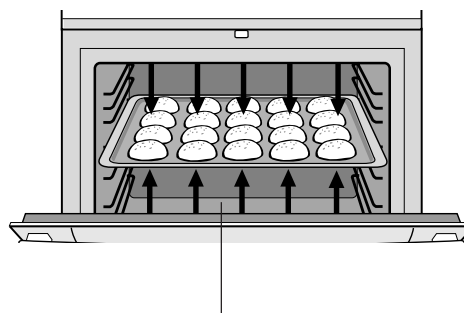
Om du vill bryna den övre ytan kraftigare, vrid då ugnsvredet till läget 

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

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.




Strålvärme

Lågtemperaturstekning

Förupphetta ugnen med snabbstart 175 °C.

Skjut den mat som skallas gräddas in i ugnen.

Vrid ugnsvredet till lågtemperaturstekning  och välj temperatur 110-125 °C.

Varmluft

1 Ställ in ugnen på varmluftsläge

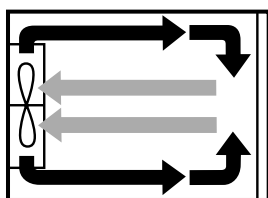
Både fläkt och element kopplas på.

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!

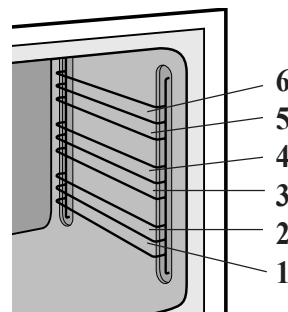
Du behöver inte vänta tills ugnen är varm

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 stegen 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.

SÅ HÄR DRAR DU NYTTA AV VARMLUFTEN

Snabbstart

Varmluftsläget eller pizzaläget kan även användas som snabbstart på varmluftsspis.

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.

Seriematliga snabbare

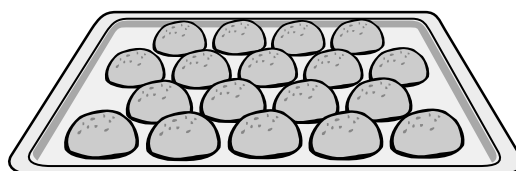
Varmluften har bl a fördelen att man kan använda flera plåtar samtidigt. Alla gräddas lika bra tack vare luftcirkulationen. Det här är en stor fördel när man ska seriematliga eller storbaka. Med flera plåtar i ugnen samtidigt spar man både tid och energi.

Tina djupfrys mat bekvämt

När man tar fram gratänger och liknande färdiglagad mat ur frysen är varmluften idealisk. Man sätter in rätterna samtidigt som man slår på ugnen.

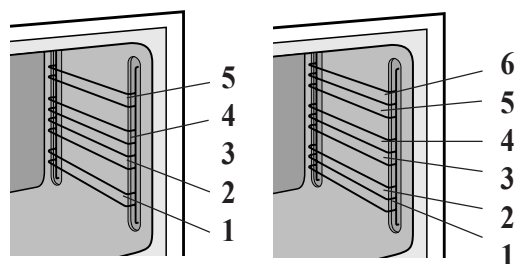
Ett tips vid bakning varmluftsgugn

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



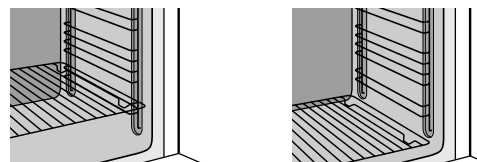
BAKRÅD

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	1-2	2-3
Semlor	200-225	8-15	2-3	3-4
Vetelängder	180-200	25-30	1-2	2-3
Småbullar	200-225	10-14	2-3	3-4
Wienerbröd	250-275	6-10	2-3	3-4
Bakverk av smördeg	230-250	6-10	2-3	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	2-3	3-4
Mördegskakor	175-200	5-10	2-3	3-4
Pepparkakor	175-200	5-10	2-3	3-4
Pannkaka	210-250	15-30	2-3	3-4

BAKRÅD



Produkt	Temperatur °C	Tid min	Stege
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. Porerne i köttet täpps snabbt till och saft och arom blir kvar, vilket ger ett saftigt och välsmakande resultat.

Varning!

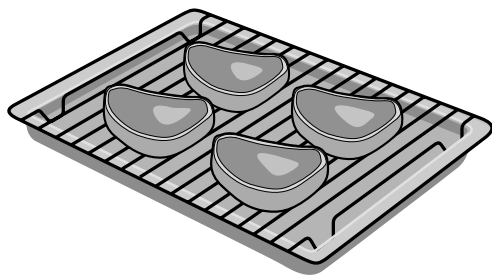
Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Använd högst 275 °C temperatur.

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 5-6 (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 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



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 200 - 250 °C. Föruppvärm ugnen. Placera pizza på gallret 1 och grädda 10-15 min.

UPPTINING/TORKNING

Över- och underelement samt varmluftsfäkt är påkopplade.

Torkning

Du kan torka t.ex. äpplen och teörter 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.

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 modernt. 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.

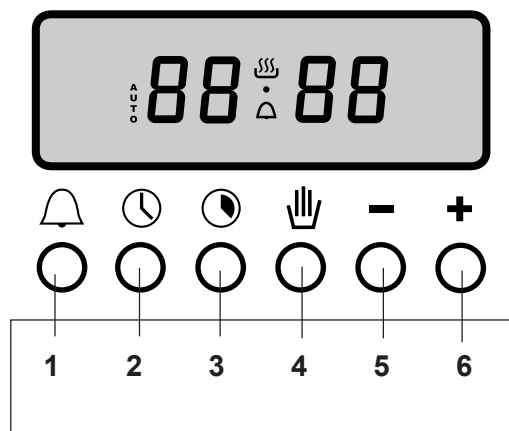
	Temp °C*	Rekomm. Inner temp. °C i köttet
Nötkött		
Rostbiff	125-175	57-63
File	125-175	57-63
Stek	125-175	70-77
Kyckling		
hel	125-175	
Lamm		
Sadel	125-175	70-77
Stek	125-175	70-77
Kalvstek		
Kalvstek	125-175	70-77
Viltstek	125-175	70-77
Fläsk		
Kotletrad, mittbit	125-175	77-85
Färsk skinka, karré	125-175	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.

TIMER

Ugnen kan styras med timer (IB 30 modeller).



Väljare

1. Korttidstimer
2. Stektid
3. Stekningens sluttid
4. Manuell styrning / Dygnstid
5. - knappen
6. + knappen

Dygnstid

Ställ klockan så att den visar rätt tid innan du väljer någon annan funktion. Tid och funktioner bör alltid kontrolleras och ev. justeras efter elavbrott. Ugnen fungerar först när rätt tid ställts in på klockan.

Då ugnen kopplad till elnätet blinkar 0,00 på rutan. Tryck på knappen 4 och ställ in tiden genom att använda "knapparna + och -". Tiden ökas med "knappen +" och minskas med "knappen -".

Om du vill ändra tiden, som redan är inställd, tryck först på knappen 4 och därefter "knapparna + och -".

Korttidstimer (äggklocka)

Tryck först på knappen 1 och välj önskad korttid med "knapparna + och -". Max tid är 23 timmar och 59 minuter. Återstående tid kan du kontrollera genom att trycka på knappen 1. Till sist hörs ljudsignalen under ca 7 minuters tid om du inte dessförinnan tryckt på någon av knapparna.

Ändra signalton

Signaltonens frekvens kan ställas in på 3 olika tonlägen.

Tryck in minus knappen "-" tills den ändrade signaltonen ljuder och släpp. Frekvensen är inställd på nästa område.

Tryck in minus knappen "-" igen tills den ändrade signaltonen ljuder och släpp. Frekvensen är inställd på nästa område.

1. Timerstyrd avstängning av ugn

Stektid

Sätt in steken i ugnen. Välj önskad temperatur med temperaturvred. Ställ ugnens funktionsvred på önskat läge.

Tryck först knappen 2 och välj önskad stektid med "knapparna + och -". Max tid är 10 timmar. AUTO lyser på rutan. Återstående stektid kan du kontrollera genom att trycka på knappen 2.

När tillredningen är färdig urkopplas strömmen från ugnen. AUTO blinkar på rutan och ljudsignalen hörs under ca 7 minuters tid om du inte dessförinnan tryckt på någon av knapparna. AUTO blinkar till dess du väljer manuell styrning genom att trycka på knappen 4.

Vrid ugnens funktionsvred och temperaturvred till läge 0. Ta ut steken ur ugnen.

2. Tidstyrd avstängning av ugn vid förinställt klockslag

Sätt in steken i ugnen. Välj önskad temperatur med temperaturvred. Ställ ugnens funktionsvred på önskat läge.

Tryck först knappen 3 och välj önskad urkopplingstid med "knapparna + och -". Max tid är 23 timmar och 59 minuter. AUTO lyser på rutan. Stekningens sluttid kan du kontrollera genom att trycka på knappen 3.

När tillredningen är färdig urkopplas strömmen från ugnen. AUTO blinkar på rutan och ljudsignalen hörs under ca 7 minuters tid om du inte dessförinnan tryckt på någon av knapparna. AUTO blinkar till dess du väljer manuell styrning genom att trycka på knappen 4.

Vrid ugnens funktionsvred och temperaturvred till läge 0. Ta ut steken ur ugnen.

3. Tidstyrd aktivering och avstänging av ugn (alt 1 + alt 2)

Med hjälp av uret kan du ställa in önskad stektid och önskad sluttid för stekningen:

Sätt in steken i ugnen. Välj önskad temperatur med temperaturvred. Ställ ugnens funktionsvred på önskat läge.

Tryck först knappen 2 och välj önskad stektid med "knapparna + och -". Max tid är 10 timmar. AUTO lyser på rutan.

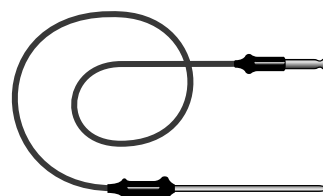
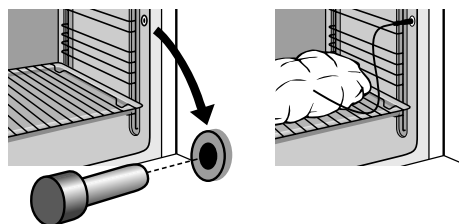
Tryck därefter knappen 3 och välj önskad urkopplings-tid med "knapparna + och -". Max tid är 23 timmar och 59 minuter. Stektid och stekningens sluttid kan du kontrollera genom att trycka på knapparna 2 och 3.

När tillredningen är färdig urkopplas strömmen från ugnen. AUTO blinkar på rutan och ljudsignalen hörs under ca 7 minuters tid om du inte dessförinnan tryckt på någon av knapparna. AUTO blinkar till dess du väljer manuell styrning genom att trycka på knappen 4.

Vrid ugnens funktionsvred och temperaturvred till läge 0. Ta ut steken ur ugnen.

Stektermometer

Placera stektermometerens känselkropp i steken och steken i ugnen. Avlägsna skyddspropp för uttaget.




Skjut in stektermometerens stickpropp i ugnskontakten. När stickproppen är ordentligt på plats, visar displayen köttets aktuella temperatur till vänster (t ex 10) och siffran 80 på höger.

Välj önskad temperatur med "knapparna + och -", då siffran 80 ändras. Max temperatur som du kan välja är 99 °C.

Välj önskad temperatur med temperaturvredet. Ställ ugnens funktionsvred på önskat läge då ugnen kopplas på.

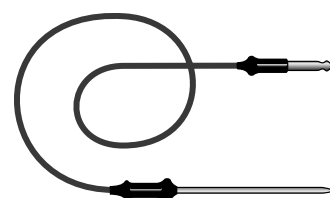
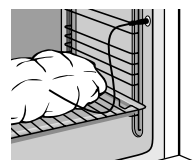
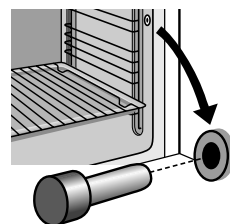
Då den valda temperaturen uppnåtts kopplas ugnen ur. Ljudsignalen hörs under ca 7 minuters tid om du inte dessförinnan tryckt på någon av knapparna. Välj manuell styrning genom att trycka på knappen 4.

Ta loss stektermometerens stickpropp. Ta ut steken ur ugnen. Vrid ugnens funktionsvred och temperaturvred till läge 0 (noll).

Obs! Ugnen kopplas in på nytt då köttets inre temperatur sjunker. Du kan utnyttja ugnens eftervärme och låta köttet vara kvar i ugnen om du vridet ugnens funktionsvred till läge . När tillredningen är färdig, ta ut steken ur ugnen och ställ vred på 0. Sätt tillbaka skyddspluggen.

Köttets inre temperatur

Rekommenderad inre temperatur för köttet °C		
Kött	Utnyttja efter- värmnen i ugnen	Köttet är klart att servera
Kalv Stek • rosa • genomstekt	65 74	72 82
Nöt Yttre filè, innerstekt • röd • rosa • genomstekt Yttre stek, kotlettrad • röd • rosa • genomstekt	52 56 60 56 60 68	60 65 70 65 70 77
Lammkött Sadel • rosa • genomstekt	65 74	72 82
Griskött Fläskstek Julskinka	76 70	85 77



Varning!

Man skall inte använda andra stektermometer i ugnen än det originala stektermometeret.

Temperaturen får stiga till högst 250 °C i ugnen när du använder stektermometer.

Skydda urtaget för stektermometern i ugnen med skyddsproppen, då stektermometern inte används. Fukt kan annars tränga in och skada ugnen.

Skjut in stektermometerens känselkropp i köttets tjockaste del. Känselkroppens spets får inte vidröra ett ben eller stanna i ett fettlager.

Utnyttja ugnens eftervärme genom att låta köttet vara kvar i ugnen under 10-20 minuter efter att ugnen kopplats ur.

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 ugnen.

Före rengöring koppla av ugnen genom att skruva loss proppar ur elskåpet eller genom att dra ut stickproppen ur uttaget.

Bakplåtar och ugnspanna

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

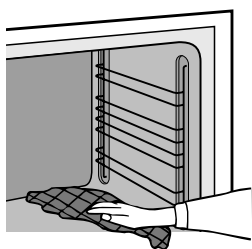
Ugnens yttre delar

Rengör ugnens frontpanel och ugnslucka med en trasa eller mjuk borste och mildt rengöringsmedel.

Rengöring av ugnen

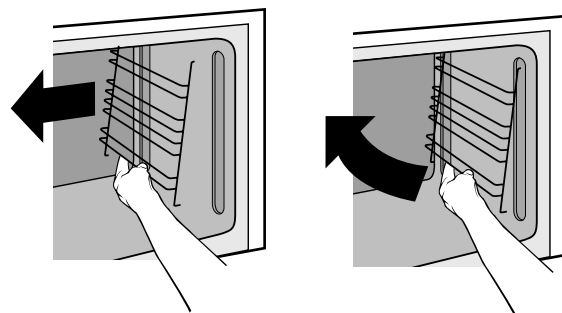
Rengör ugnen efter varje användning medan den är varm. Använd en mjuk borste och diskmedel. Skölj väl. Tvätta luckans sidor genast efter gräddning från ångrester som samlats på dem. Avlägsna fastbrända fläckar med ett rengöringsmedel som är lämpligt för ugnar. Vädra ugnen efter rengöring med ugnsluckan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

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 ovkant på luckans insida och ta bort dem.

Varning!

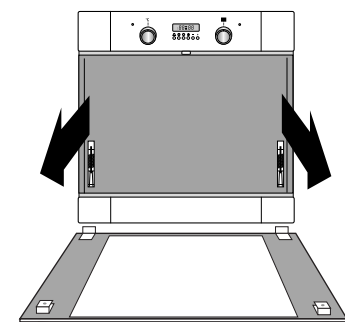
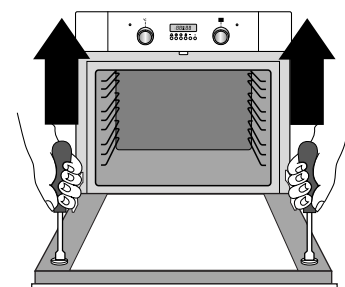
Behåll hela tiden greppet om luckans yttre glas så att det inte faller ned på golvet.

Behåll även greppet om luckans inre glas. Stäng luckan försiktigt.

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 ovkant på luckans insida.



OM UGNEN INTE FUNGERAR

Vid behov kan ugnsluckan tas bort (se bild):

1. Öppna luckan helt.

2. Montera pinnar (2 st) genom låshakarna.

3. Lyft luckan uppåt/utåt.

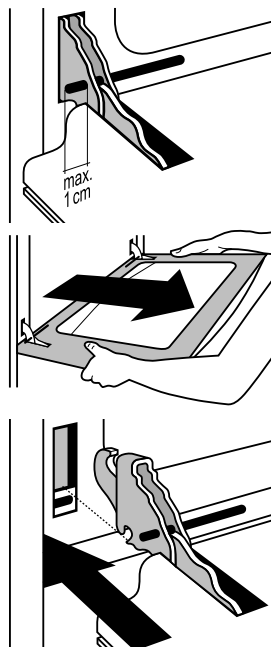
Luckan sätts tillbaka i omvänd ordning:

1. Sätt luckan tillbaka (nederst bild).

Ställ in gångjärnets inskärning ovanpå motstycket.

2. Ta bort pinnar.

3. Stäng luckan.

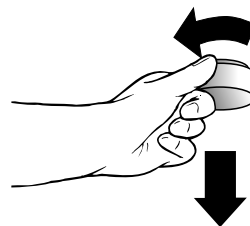


Det här kan du göra själv

Byta ugnslampa

Varning ⚠

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



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 pæronlampa, 25 W, med sockel E14. Lampan måste tåla 300 °C.

Byta proppar

Om ugnen inte går igång, kolla om en propp har 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. Du betalar endast lokal telefontaxa.

Ange alltid ugnens typ- och tillverkningsnummer när du beställer service. De framgår av dataskylten som finns på den främre delen och på den högra sidan av ugnen.

Ugnspannor och bakplåtar kan köpas som extra tillbehör hos märkeserviceaffärer.

INSTALLATION

Placera ugnen i ett väggskåp eller bänkskåp under kokhällen. Se till att det finns avställningsyta i närheten av ugnen.

Det behövs inte separat ventilationsgaller vid installation. Ugnen är konstruerad på så sätt, att luften cirkulerar runt ugnen. Mått för ugn och inbyggnad framgår av bilden. Med ugnen levereras mall (1 st) för märkning av skruvarnas fästpunkt.

Fäst först de bifogade skruvarna och brickorna (2 st) på plats i skåpets framkant. Installera ugnen i vågrätt läge. Om ugnen inte står vågrätt kan följderna bli t.ex. ojämna stekresultat.

Varning!

Lyft ugnen direkt från förpackningspallen till sin plats i det skåp den installeras i!

Lyft/dra ugnen aldrig i handtaget!

ANSLUTNING TILL EL

Ugnen ansluts till elnätet med en stickpropp. Ugnen kräver en egen gruppledning med 16 A säkring vägguttaget. Anslutningskabelns längd är 1,3 m. Placera vägguttaget i skåpet bredvid.

Varning! 
Måttet skall vara
530 +/- 0 mm
mellan 2 skruvar.

